

Press Release

プレスリリース



HOTEL NEW GRAND

株式会社ホテル、ニューグランド

2023年7月25日

ホテルニューグランド 開業 95 周年特別企画 限定商品「ナポパン」やオリジナル商品を販売！ 横浜高島屋にホテルショップを初出店

ホテルニューグランド(横浜市中区山下町 10 番地/常務取締役総支配人 青木宏一郎)では、2023 年 7 月 27 日(木)~9 月 25 日(月)までの期間、初めてのホテルショップを横浜高島屋地下1階 Foodies'Port2 POP UP5にオープンします。ホテル発祥の「スパゲッティナポリタン」をサンドした限定メニュー「ナポパン」や、ホテルニューグランド発祥の「シーフードドリア」や「プリン・ア・ラ・モード」のほか、ベーカリー、レトルト商品、冷凍食品、洋菓子、ジャムなど、多彩なラインナップをご購入いただくことができる期間限定のショップです。会期中には新商品も続々と登場予定です。ご自宅でのお食事をちょっと贅沢に、また、大切な方への贈り物や帰省のお土産として、横浜で歴史を刻むクラシックホテル伝統の味を、どうぞこの機会にお楽しみください。



開催期間 2023年7月27日(木)~9月25日(月)

営業時間 10:00~21:00

場 所 横浜高島屋 地下1階 Foodies'Port2 POP UP5 TEL045-311-5111(横浜高島屋代表)

お問合せ ホテルニューグランド 営業企画部

■横浜高島屋期間限定商品「ナポパン」

¥756(税込)

山下公園でのイベントで販売し、1日で約500個を販売した人気の「ナポパン」を販売します。トマトの風味豊かなホテルニューグランド発祥の「スパゲッティナポリタン」をサンドしたボリューム感ある満足度の高い一品です。



■シーフードリア(冷凍)

¥2,160(税込)

初代総料理長サリー・ワイルが、「体調が良くないので何かのど越しの良いものを」というお客様の要望により即興で創作したホテル発祥の一品。バターライスの上に甲殻類の旨味がたっぷり詰まったコク深いなめらかなソースを重ねた優しい味わいは、長きに渡り愛され続けている伝統メニューです。



■スパゲッティナポリタン(冷凍)

¥1,296(税込)

戦後、ホテル接收時代に滞在していたアメリカ兵の将校たちがパスタに塩、胡椒、ケチャップを和えただけのものを食べていたことをヒントに、2代目総料理長 入江茂忠が生み出したホテルニューグランド発祥の一品。風味豊かなトマトの甘みと酸味を活かしたナポリタンソースに、パスタをセットにした商品です。



■プリン・ア・ラ・モード

¥972(税込)

戦後ホテルが接收されていた時代に滞在していたアメリカ人将校夫人を喜ばせようと、当時のパティシエが考案し誕生した「プリン・ア・ラ・モード」をテイクアウト用にご用意しました。バニラアイスやプリン、色とりどりのフルーツを飾り、脚付きのガラスの器に盛り付けて提供し、その洗練されたスタイルから「プリン・ア・ラ・モード」と名付けられた歴史あるデザートです。



ホテルの味をご家庭でお楽しみいただける冷凍シリーズ・レトルトシリーズ

長期保存可能なホテルニューグランドのおすすめのメニューを豊富にご用意しました。

■黒毛和牛のビーフシチュー(冷凍) ¥3,240(税込)

黒毛和牛の肩バラ肉を使用し、柔らかくほぐれるようじっくりと丁寧に煮込みました。コク深く芳醇なソースに、たっぷりとお肉が入った食欲を満たしてくれる一品です。ソースが多めに入っているので、お好みでパンや少量の Pasta に絡めてお召し上がりいただくのもおすすめです。



■ボロネーゼソース(レトルト) ¥648(税込)

炒めた国産牛挽肉をトマトの旨味や玉ねぎの甘みが溶け込んだデミグラスソースでじっくりと煮込み、肉の旨味をたっぷり詰め込んだコク深く濃厚な味わいに仕上げました。ゴロゴロとしたお肉の食感は食べごたえ抜群で満足度も高く、本格的な味わいを手軽にお楽しみいただけます。



横浜のおみやげブランド ヨコハマ・グッズ 横濱 001 「市長賞」受賞商品

■レトルトシリーズ

お洒落なパッケージデザインは調理の際に使用する寸胴鍋をイメージしており、開業時より受け継ぐ伝統の技と本格的な味わいを表現しております。その両方をご堪能いただける、ホテルニューグランドの魅力が詰まった商品シリーズです。



ナポリタンソース	¥648(税込)
ビーフカレー・チキンカレー	¥864(税込)
オニオンスープ	¥540(税込)
コーンスープ	¥540(税込)

開催期間中、新商品が続々登場！

【8月9日(水)発売】

黒毛和牛と黒豚のハンバーグステーキ(冷凍)

6食セット ¥12,446円 ※税込・送料込(冷凍便)※配送のみのお取扱いとなります。

開業時より提供している長きに渡りファンの多い伝統メニューです。肉の旨味をとじ込めふっくらと焼き上げた本格的な味わいをお楽しみください。



【9月1日(金)発売】

ビーフストロガノフ(冷凍) ¥2,700(税込)

バターライス(冷凍) ¥540(税込)

初代総料理長サリー・ワイルが日本に紹介した料理です。ナポリタンソースとデミグラスをベースとしたコクのあるソースに、黒毛和牛を使用したコク深い味わいです。

