

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8月7日

ホテルニューグランド
冷凍食品シリーズ第5弾
新商品「黒毛和牛のビーフストロガノフ」
ホテル公式オンラインショップ

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9月1日(金)より、冷凍食品シリーズ第5弾の新商品「黒毛和牛のビーフストロガノフ」を、公式オンラインショップにて新発売します。“ビーフストロガノフ”は、ホテルニューグランド初代総料理長サリー・ワイルがレシピを持ち込み日本に紹介したメニューです。サワークリームをベースにして作るのが一般的なところ、当ホテルではナポリタンに使用しているトマトの風味豊かなソースとデミグラスソースをベースとしたコクのあるソースに、黒毛和牛を使用し仕上げた伝統とこだわりが詰まった一品です。セットでお届けするバターライスと合わせれば、手軽に本格的な味わいをご自宅でお楽しみいただけます。大切な方への贈答用としてもおすすめです。



価格 ¥12,960/4食セット ※税込・送料別(冷凍便でのお届けとなります)

賞味期限 商品の発送時点で賞味期限73日以上のお品をお送りします。

おすすめのお召し上がり方

ソースは湯せんで約8分温め、バターライスは冷凍のまま電子レンジで約3分加熱してお召し上がりください。

販売店舗 ホテル公式オンラインショップ <https://www.hotel-newgrand-shop.com/>

お問合せ 営業企画部

ホテル伝統の味をご自宅でお楽しみいただける冷凍食品シリーズ 好評発売中！

■シーフードドリアセット

初代総料理長サリー・ワイルが、体調を崩したお客様の要望により創作したホテル発祥メニューであるドリア。お米は、見た目の艶やかさや強い甘みのある味わいの特徴とする神奈川県産米「はるみ」を使用、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と重なることで、優しい味わいが口いっぱい広がります。

価格 4個 ¥8,640 / 6個 ¥12,960 / 8個 ¥17,280

内容量 シーフードドリア 各 300g お召し上がり方 レンジ



■黒毛和牛のビーフシチュー

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。

価格 ¥16,200 / 5食セット

内容量 ビーフシチュー 215g×5 お召し上がり方 湯せん



■ナポリタンソース&パスタセット

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とパスタをセットにしてご用意しました。当ホテルならではの味わいをいつでも手軽にお召し上がりいただくことができます。

価格 ¥7,776 / 6食セット

内容量 パスタソース 203g×6、パスタ 220g×6 お召し上がり方 パスタソース/湯せん、パスタ/電子レンジ



■黒毛和牛と黒豚のハンバーグステーキ

開業時より提供され、長きに渡りファンの多かった「ハンバーグステーキ」をご自宅でお召し上がりいただけるようご用意しました。黒毛和牛のコクと黒豚の甘みが引き立つふっくら柔らかなハンバーグです。凝縮された肉の旨味をとり込んだ本格的でジューシーな逸品をご家庭でお楽しみください。

価格 ¥11,016 / 6食セット 内容量 ハンバーグ 1パック 160g×6

おすすめのお召し上がり方

- ・冷蔵庫で8時間を目安に解凍後、湯せんで約12分加熱してお召し上がりください。
- ・冷凍のまま調理する場合は、湯せんで約23分加熱してお召し上がりください。



※上記全て、税込・送料別(冷凍便でのお届けとなります)。
※商品の発送時点で賞味期限73日以上のお品をお送りします。