

2018年4月

桜の開花だよりにあわせて「桜色のカレー」が登場

苗場プリンスホテル

新潟県五泉市の「桜の細胞水」を使用したカレーを期間限定で販売

【期間】2018年4月8日(日)までの全日

および4月14日(土)～22日(日)の土・休日、4月28日(土)～5月6日(日)までの全日

苗場プリンスホテル(所在地:新潟県南魚沼郡湯沢町三国 支配人:竹鼻 宏治)では、日本さくら名所100選にも選ばれている新潟県五泉市の村松公園の八重桜の抽出成分を使用し、ビーツで色づけした桜色の「さくらカレー」をレストラン アゼリアにて販売いたします。

新潟県で「花のまち」と知られる五泉市は、春の水芭蕉、桜、チューリップ、牡丹と続く季節は「五泉・花シリーズ」と呼ばれ人気が高く、特に桜は新潟県内外のたくさんの人に親しまれています。その五泉市の桜の花びらや葉に含まれる成分には生活習慣病や老化の原因となる活性酸素を消去する高い抗酸化能・リラクゼーション作用・抗腫瘍作用があると言われています。

「さくらカレー」は、その桜から抽出した「桜の細胞水」を活用・配合し、さらにビーツで桜色に色付けをして、ほのかな甘みとまろやかな味わいの中にも、カレー独特の辛さを感じることができるのが特徴です。

当ホテルでは、例年ゴールデンウィーク期間にホテル付近の桜が開花時期を迎えるにあたり、レストランアゼリアよりその姿を眺めながらさくら色のカレーをお楽しみいただけます。また、この春は新緑のドラゴンドラ観光営業も実施いたしますので、残雪の残る春を一層お楽しみいただけます。

今後も、国内外のお客さまに向けて地元である新潟県の地域魅力を発信するべく地域の方々と協力したメニュー作りに取り組んでまいります。

レストラン アゼリア さくらカレー概要

【販売日】2018年4月8日(日)までの全日

および4月14日(土)～4月22日(日)の土・休日、4月28日(土)～5月6日(日)までの全日

【販売レストラン】レストラン アゼリア(3号館 1F)

【販売時間】11:00A.M.～2:30P.M.

【料金】¥1,100

【お客さまからのお問合せ】苗場プリンスホテル TEL:025-789-2211(代表)

※写真はイメージです。※料金には、サービス料・消費税が含まれております。

※特定原材料 7 品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)をお持ちのお客さまは、係にお申し出ください。

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。



桜色をした「さくらカレー」



レストラン アゼリアから見ることのできる桜

◎本件に関する報道各位からのお問合せ先は
苗場プリンスホテル 広報
TEL:025-789-4115 FAX:025-789-2635
<http://www.princehotels.co.jp/ski/naeba/>