

報道機関各位
プレスリリース

2019年10月7日
株式会社 JR 四国ホテルズ
JR ホテルクレメント徳島

JR四国ホテルズ 総料理長監修 1年のはじまりに

こだわりのお重で新年を祝う 「おせち料理」

JR ホテルクレメント徳島にて 2019年10月15日(火)より予約受付開始

JR ホテルクレメント徳島(徳島市寺島本町西1丁目61番 総支配人:井上 ^{いのうえ} 佳治 ^{よしはる})では、2020年のおせち料理のご予約を2019年10月15日(火)より承ります。

毎年人気の「和・洋・中三段重」、「和三段重」、「和・洋二段重」、その他にも和・洋をお好みで楽しんでいただける「一段重」など、計5種類を販売いたします。

なお本年より、安心安全に最大限配慮するため、最新技術を用いた冷凍おせちが登場。安全性、美味しさ、自由度の向上を徹底的に追求いたしました。ホテルならではの豪華なおせちが、新春を華やかに彩ります。



「和洋中料理おせち三段重」



「日本料理おせち三段重」

■ 概要	【予約期間】	2019年10月15日(火)～12月25日(水)	
	【内容・料金】	①「和洋中料理おせち三段重」	35,640円【冷凍】
		②「日本料理おせち三段重」	35,640円【冷凍】
		③「和洋料理おせち二段重」	27,000円【冷凍】
		④「和食おせち一段重」	14,040円【冷凍】
⑤「洋食おせち一段重」		14,040円【冷凍】	
【お届け日】	2019年12月30日(月)		
【予約方法】	お電話 または ホームページにて https://www.jrclement.co.jp/tokushima/osechi/		
【ご予約・お問い合わせ】	おせち予約受付 TEL:088-656-3333 (直通)		

このリリースに関するお問い合わせ先

JRホテルクレメント徳島 総支配人室 前野 ^{まえの} 裕次 ^{ゆうじ}・杉岡 ^{すぎおか} 志奈子 ^{しなこ}

TEL:088-656-3331 FAX:088-656-3339 E-mail: toku-kikaku@jrclement.co.jp

掲載の画像データをご用意しております。



詳細は2ページ目をご覧ください



「和洋料理おせち二段重」



「和食おせち一段重」



「洋食おせち一段重」

※画像は全てイメージです。
 ※表記の料金にはいずれも消費税が含まれます。
 ※季節商品につき内容を一部変更する場合がございます。

○安心安全と美味しさにこだわった JR ホテルクレメントおせち【冷凍】

毎年ご好評をいただいているおせちが本年は大幅にリニューアル！総料理長であるしづかわ ひろみち 廣道が全面監修し、グループ3ホテルにて販売いたします。

商品は冷凍でのお届けとなります。お召しあがりの24時間前に、冷蔵庫にて保管いただくだけで解凍され、風味も損なわずに作りたてに近い味をお楽しみいただけます。

最新の冷凍技術※1を使った安心安全冷凍おせちのポイント

- ①**安全性の向上**・・・お客様のお手元に届くまでに、商品の劣化を徹底的に抑えます。
- ②**美味しさの向上**・・・最新の冷凍技術を採用し、保存にこだわった自然な味つけが楽しめます。
- ③**自由度の向上**・・・冷凍保存しても賞味期限が長いので、食べる日時をお選びいただけます。

※1 インピンジメントフリーザーを採用しました。インピンジメント(衝突噴流)を食品に直接衝突させることで、冷却効果を飛躍的にアップさせました。氷結晶を生成する温度帯をすばやく通過させることで氷の結晶を小さく留めます。この技術により、風味の劣化・ドリップの流出を最小限度に抑えることができます。

以 上