

報道関係各位
ニュースリリース

2021年2月24日
株式会社呉阪急ホテル

「呉阪急ホテル」×「やまき醤油蔵」タイアップ商品

「瀬戸のあまくち醤油」を使用した「醤油ぷりん」

2021年3月1日（月）よりカフェダイニング「イルマーレ」にて販売開始

呉阪急ホテル（広島県呉市中央1丁目1番1号 総支配人 まつうら しゅうじ 松浦 修司）のカフェダイニング「イルマーレ」では、2021年3月1日（月）より地元の老舗醤油蔵元「やまき醤油蔵」とのタイアップ商品、「瀬戸のあまくち醤油」を使った「醤油ぷりん」を販売いたします。地元の商品とタイアップすることで、呉の「食」に活気を取り戻し、呉を訪れるお客様をおもてなししたい、との思いで開発いたしました。

<概要>

【期間】 2021年3月1日（月）～2022年2月28日（月）

【商品名】 「醤油ぷりん」

【販売店舗】 1階 カフェダイニング「イルマーレ」

【料金】 テイクアウト 350円
イートイン 400円
(1日限定10個)

【特徴】

長期熟成再仕込み醤油「瀬戸のあまくち醤油」を使用した、ほのかな醤油の塩味と甘みのあるみたらし餡を、なめらかな舌触りのプリンの上に流し込み仕上げました。
アクセントに黒豆の蜜煮をトッピングしています。



●やまき醤油蔵

瀬戸内海沿岸の街、広島県呉市安浦町で醤油づくりを行っている1927年創業の老舗の醤油蔵。食生活やライフスタイルにあわせてお客様のニーズにあった商品をご提案していくことも必要と考え、創業より今に伝わる伝統の味を守りながら、今の時代にマッチした新しい醤油調味料の開発にも取り組んでいる蔵元です。



<お問い合わせ・ご予約> TEL：0823-20-1116（直通）

■新型コロナウイルス対策については、こちらをご参照ください。

<https://www.hankyu-hotel.com/hotel/hh/kurehh/contents/notice>

※表記の料金にはいずれも消費税が含まれます。 ※画像はイメージです。

本件についてお問い合わせは

呉阪急ホテル 総支配人室 営業企画 / かみがき もりもと 神垣・森本

TEL：0823-20-1117 FAX：0823-20-1122 メールアドレス kamigaki@kurehankyu.jp