

報道関係者様各位

南大阪発！タマノイ酢、スターゲイトホテル関西エアポート コラボレーションメニューを開発！

タマノイ酢(株)(本社:大阪府堺市 代表取締役社長:播野 勤)

大阪南部を拠点とするタマノイ酢(株)とスターゲイトホテル関西エアポート ((株)スターゲイトホテル 代表取締役社長:大久保 智司) の 2 社がコラボレーションし、夏向けの新メニューを開発致しました。

スターゲイトホテル内、日本料理「有馬」で「夏の創作和食八寸盛り FeaturingTamanoi」を、中国料理「星龍」で「りんご酢香る～骨付き鶏腿肉の北京揚げ タマノイスパイスを添えて」を、期間限定で提供致します。



スターゲイトホテル直営レストランの各料理長やシェフ総勢 10 名がタマノイ酢製品とのコラボレーションメニューを開発し、料理コンテストを開催しました。上位 2 品を期間限定で提供致します。

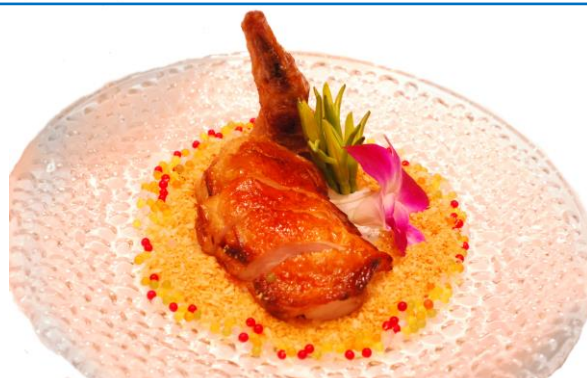


夏の創作和食八寸盛り FeaturingTamanoi

- ▼提供場所：52F 日本料理「有馬」
- ▼提供期間：2015 年 8/1～8/31
- ▼商品情報：「レディース会席」
¥3,300 (税サ込¥3,920)
- ▼使用商品：すしのこ、パーポー、りんご酢
ヘルシー穀物酢

りんご酢香る 骨付き鶏腿肉の北京揚げ タマノイスパイスを添えて

- ▼提供場所：53F 中国料理「星龍」
- ▼提供期間：2015 年 7/1～8/31
※8/13～16 除く
- ▼商品情報：単品メニューとして提供
¥1,700 (税サ込¥2,019)
- ▼使用商品：すしのこ、りんご酢



タマノイ酢は、今後もコラボレーション企画を通じて、地元の活性化に繋がるよう精進して参ります。