

70年の歴史のなかで語り継がれるカレーがお取り寄せできる！

新パッケージにリニューアルした欧風カレー、
約9年ぶりに復活のグリーンカレーを9月1日より発売開始



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：山下 信典）は、2022年9月1日（木）より、リニューアルした「ホテル椿山荘東京 欧風カレー」と約9年ぶりのリバイバルとなる「ホテル椿山荘東京 グリーンカレー」の2種を、ホテル内ショップ「セレクションズ」ならびにオンラインストアにて発売開始いたします。開業70周年を記念し、昭和から続く歴史のなかで愛されたレシピを、パッケージを新たに、全国へお届けいたします。

<欧風カレー>

昭和の時代に、椿山荘の初代総料理長 上原正一郎が創り出したカレーです。全国の学校給食への導入、板状固形カレールウの発売と、カレーが家庭料理として親しまれ始めた頃に生まれたレシピは、70年にわたり歴代の総料理長が継承してきました。

お子様も召し上がりやすく、大人にはどこか懐かしさを感じさせる当ホテルのカレーは、正統派のポークカレー。ごろっと入った豚肉の旨味、玉ねぎ、リンゴ、バナナ、パイナップル、トマトといった野菜や果物の甘みや風味が、奥深い味わいを生み出しています。

レトルトカレーとしては2011年に発売。以来多くのファンに愛されてきた欧風カレーを、受け継いだレシピを守りつつ、70周年を機に、贈り物としてもご利用いただける上品なパッケージにいたしました。

<グリーンカレー>

平成に入り、庭園を望むホテル内のルームサービスやダイニングで提供されるようになったタイ式のチキンカレー。スパイスの心地よい刺激とココナッツミルクや野菜で煮込むことで生まれるコクと旨味、そして広がる香りまで作りこんだレシピで、やや辛口の癖になる味わいです。レトルトカレーとしては2011年よりショップにて取扱いしておりましたが、椿山荘の開業70周年を記念して、約9年ぶりにパッケージも新たに復活販売いたします。

<その他、オンラインストアでご用意の多数の商品>

2022年1月にリニューアルしたオンラインストアでは、「欧風カレー」や「グリーンカレー」をはじめ、様々なホテル椿山荘東京のオリジナル商品をお取り寄せいただけます。ビュッフェで人気を博しているホテル椿山荘東京中国料理調理長 川嶋正行のシュウマイを冷凍に仕立てた「海老と黒あわび茸のシュウマイ」や、オリジナル椿茶とメイプルバウムのグルメのほか、ホテルフローリストが作る花束をワンボックスにした「ギフトボックス～ティータイムセレクション～」など、全国にお届けするグルメやギフトをご用意しております。また、今夏より「LINEギフト」でのホテルオリジナル商品の取り扱いも開始いたしました。今後も、店頭およびオンラインストアにて、続々と新商品を展開していく予定です。

「欧風カレー」「グリーンカレー」概要

- 商品 : ホテル椿山荘東京 欧風カレー
ホテル椿山荘東京 グリーンカレー
- 発売日 : 2022年9月1日(木)
- 料金 : 各950円
※消費税込み
- 内容量 : 各220g(約18×14×2cm)
- 店舗 : ホテルショップ「セレクションズ」、ホテル椿山荘東京オンラインストア
- URL : https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/hotelchinzansotokyo_curry/



「海老と黒あわび茸のシュウマイ」概要 ※販売中

- 商品 : 海老と黒あわび茸のシュウマイ
- 料金 : 4,100円
※消費税込み
- 内容量 : 1箱2パック12個入り(1パック6個入り)
※1個あたり約45g
- 店舗 : ホテル椿山荘東京オンラインストア
- URL : https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/shumai_kawashima/



「ギフトボックス～ティータイムセレクション～」概要 ※販売中

- 商品 : ギフトボックス～ティータイムセレクション～
- 料金 : 7,400円
※消費税込み
- 内容量 : ・ギフトボックス全体サイズ 約26cm×36cm×11cm
・花束(ブーケ)ボックスサイズ 約10cm×35cm×10cm
・椿茶 ティーバッグ(2g)×10個入り
・メイプルバウムクーヘン 3個
- 店舗 : ホテル椿山荘東京オンラインストア
- URL https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/special_giftbox_hct/



ホテル椿山荘東京オンラインストア

ホテルオリジナルスイーツやグルメ、雑貨、ギフト券を取り扱っております。また、内祝い・ギフト商品は、婚礼の引出物や引菓子でご提案している商品も取り揃えており、熨斗掛けも対応しております。

<https://store.hotel-chinzanso-tokyo.jp/>



ホテル椿山荘東京とは

都心にありながら、森のような庭園の中に建つホテル椿山荘東京は、2022年11月11日に開業70年を迎えます。

267室の客室では、第二の我が家のようにお寛ぎいただけるよう充実した機能やアメニティを備えるだけでなく、都心のパノラマ、またはガーデンビューをご堪能いただけます。そのほか、庭園内や館内の9つのレストラン、自然光を感じられる直営のスパ・トリートメント施設、最大2,000名様までご利用いただける大会場を含む38の宴会場、チャペル・神殿、理・美容室、フォトスタジオなどを完備しています。

散策できる広大な庭園には、国の有形文化財の三重塔や茶室、史跡があり、また春の桜、きらめく新緑、初夏の蛍、夏の涼やかな滝のしぶき、紅葉、雪景色の中の椿と、四季の風情が東京にいることを忘れさせる特別なひとときをお過ごしいただけます。又、国内最大級の霧の庭園演出「東京雲海」も都心の絶景として通年お楽しみいただけます。

ホテル椿山荘東京は、「フォーブス・トラベルガイド」が発表した格付けの「ホテル部門」・「スパ部門」では、おかげさまで名だたるホテルが並ぶ4つ星を獲得できました。また、特に最高級の施設とサービスにより、記憶に残る体験を提供するホテルとして認められ「プリファードホテルズ & リゾーツ」の「L.V.X. Collection」に加盟いたしております。



<本件に関するお問い合わせ先>

藤田観光株式会社 ホテル椿山荘東京 マーケティング部門 担当：小田、橋本
TEL. 03-3943-5506 (直通) FAX. 03-3943-1172 Email: pressroom@hotel-chinzanso.com

ホテル椿山荘東京 PR 事務局 担当：戸田、松野、藁科
TEL:03-6863-3377 Email: hotel-chinzanso-tokyo@scramble.jp

※ホテル名を記載いただく際は、正式名称の「ホテル椿山荘東京」をお願いいたします。