



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2024年8月29日

報道関係者各位

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

シュヴァリエ受勲の総料理長中宇祐が監修した、ホテル特製レトルトフードで贅沢なおうち時間を オリジナルのレトルトシリーズに新商品が登場

期間:2024年9月1日(日)より通年販売 場所:ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック



ご自宅で気軽に本格的なホテルの味をご堪能いただけるシェフズセレクション4種。
(左奥:グリーンカレー、右奥:ブラックカレー、左手前:ビーフシチュー、右手前:コーンスープ) 上:ビーフシチュー(イメージ) 下:コーンスープ(イメージ)

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ(所在地:東京都港区海岸1丁目16番2号、総支配人:宮田宏之)では、ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティックにて、フランス共和国 農事功労賞 シュヴァリエを受勲した総料理長 中宇祐 満也(なかうね みちや)が監修したレトルトシリーズ「シェフズセレクション」の新商品「ビーフシチュー」と「コーンスープ」を9月1日より販売開始いたします。

2021年より販売しているホテルオリジナルのレトルト商品「ブラックカレー」と「グリーンカレー」が大変ご好評につき、シリーズ化のご要望を受けてシェフズセレクション2種を新たに開発。待望の「ビーフシチュー」と「コーンスープ」が登場いたしました。「ビーフシチュー」は、トマトベースにたっぷりの香味野菜と総料理長自らが厳選した牛バラ肉を加え、ホロホロになるまでじっくり丁寧に煮込みました。トマトのシンプルな味わいの中にもまろやかなコクが感じられ、口の中で牛肉や野菜とやさしくとろけるように混ざり合い、素材の旨みが凝縮した奥深い味わいをご堪能いただけます。お食事の際にパンやご飯と一緒に召し上がりいただくほか、ワインとのマリアージュにもおすすめです。

「コーンスープ」は、宿泊者専用ラウンジのクラブインターコンチネンタル、レストランや宴会、婚礼などで提供している総料理長中宇祐の秘伝のレシピによる本格的なホテルの味をそのままレトルトパックに閉じ込めました。厳選したとうもろこしを丁寧に裏ごしして乳製品やバターを加えた濃厚で風味豊かなスープは、なめらかな口当たりでコーンの素材の甘みを存分に引き立てる製法で創り上げました。お好みでクルトンをのせていただくことで、よりホテルクオリティーに近い味わいをお楽しみいただけます。

シュヴァリエ受勲シェフ熟練の技が生み出すホテルメイドの味を、おうち時間や大切な方への贈り物にぜひご利用ください。

<概要>

- 【販売期間】 2024年9月1日(日)より通年販売
【店名】 ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック、オンラインショップ
【時間】 11:00~19:00
【内容・料金】 *消費税込 ※賞味期限は製造日を含め2年間となります。

ビーフシチュー 230g 1個 ¥1,080

総料理長自らが厳選した上質な牛肉をじっくり丁寧に煮込んだビーフシチュー。

コーンスープ 180g 1個 ¥756

コーンのコクと風味にこだわった総料理長秘伝の本格的なホテルの味をお楽しみいただけるコーンスープ。

6個セット 詰め合わせ ¥5,086~

専用のBOXにブラックカレー、グリーンカレー、ビーフシチュー、コーンスープをお好きな組み合わせで詰め合わせさせていただきます。ご進物、プレゼント用にご利用ください。※専用BOX 1個 ¥550、ブラックカレー1個 ¥756、グリーンカレー1個 ¥756

【ご予約・お問い合わせ】 0570-000222(ナビダイヤル)

<https://www.interconti-tokyo.com/boutique/index.html>

※オンラインショップにて全国への発送を承ります。オンラインの予約は配達希望日の5日前10:00までの申し込みとなります。

本リリースに関するお問い合わせ先 ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ 広報担当: 白石/山崎/チェンバレン
Tel: 03-5404-3913 / Fax: 03-5404-3919 / Email: pr@interconti-tokyo.com

<総料理長 中宇衿 満也(なかうね みちや) プロフィール>

2001年フランス料理の世界大会「第35回ピエール・テタンジェ国際料理賞コンクール」にて世界第3位を受賞。2020年9月にフランス共和国農事功労章シュヴァリエを受勲。フランス料理の伝統の技に、旬の素材を活かした独自の料理をはじめ、時代の潮流に合わせた素材や技法を取り入れた料理を提供。また、お客さまのご要望にあわせた料理の提案を心がけ、大切なシーンを最高のおもてなしで演出できるよう指揮をとる。出身地高知県の観光特使も務め、食文化のすばらしさを伝える活動も行っている。



2020年9月フランス共和国農事功労章
シュヴァリエを受勲した総料理長 中宇衿 満也

<「ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック」について>

1F ロビーフロアのザ・ショップ N.Y.ラウンジブティックでは、専属のパティシエが手掛けるスイーツや焼き菓子、ホテルオリジナルのタオル、アロマエッセンスなどのお土産品を販売しております。アフタヌーンティーセットやお弁当、パーティーセットなどのテイクアウト&デリバリー商品も揃えております。また、オンラインショップでは内祝いなどの贈り物におすすめの商品をラインナップ。全国へ発送を承ります。



ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック 内観

<ホテル概要>

世界初にして最大の国際的な高級ホテルブランドであり、世界で最もエキサイティングな地域に220以上のホテルを展開するインターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツに属する当ホテルは、豊かな歴史・伝統と、日本の精神と文化の調和が織りなすアイコンックなラグジュアリーウォーターフロントホテルです。寛ぎを追求した客室からは、夜のライトアップが美しいレインボーブリッジをはじめとする東京湾を見渡せるベイビュー、又はリトルマンハッタンと称されるビル群と豊かに流れる隅田川を臨むリバービューの景観をお楽しみいただけます。個性豊かな7つのレストラン、ラウンジ&バー、東京ベイを臨む宴会場、フィットネスルームなどを有し、様々な目的に合わせてご利用いただけます。また、都心のビジネスエリアや銀座などのショッピングゾーン、歴史ある増上寺や浜離宮庭園、東京のシンボル「東京タワー」などの観光地、東京国際空港(羽田空港)へ好アクセスの立地にあります。



ホテル外観

<https://www.interconti-tokyo.com/>

インターコンチネンタル® ホテルズ&リゾーツについて

インターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツは、世界70カ国に73,500室以上、220以上のホテルを展開する世界初にして最大級のラグジュアリーホテルブランドです。1946年、パンアメリカン航空創立者のファン・トリッペが創業したインターコンチネンタルは、旅には人の視野を広げ、文化をつなぐ力があると信じています。「魅惑的な世界へと続く扉を開く」インターコンチネンタルは、モダンラグジュアリートラベラーを中心に据え、ラグジュアリートラベル体験を進化させてまいります。自由と親しみやすさの調和のとれたバランスを追求しながらも、ラグジュアリートラベルの旗手としての伝統を受け継ぎ、充実した文化的な体験や知識へのお客様の熱望を満たす洗練されたひとときをお届けします。詳細は、ブランド公式サイトwww.intercontinental.com その他SNS www.facebook.com/intercontinental www.instagram.com/intercontinental をご覧ください。