

NEWS RELEASE

宿泊のお客様限定！ 1日10食限定！

新潟の厳選素材をつかった「究極の卵かけご飯」朝食



NSGグループの株式会社イタリア軒は、ホテルイタリア軒では、11月28日（火）から宿泊のお客様限定で「究極の卵かけご飯」朝食を販売いたします。完全予約制、1日10食限定でございます。

お米は新潟県三条市下田村で作られた「轍米」。その中でもアイガモ農法で作られ、無農薬有機栽培コシヒカリである「轍米 BIO」を使用しております。お客様のご予約時間に合わせて、炊き立てをご提供いたします。

また、卵かけご飯で最も大切な卵は、宮尾農園の平飼い有精卵「みやたま」を使用しております。宮尾農園では、身の周りに与えられているものを活かした自然農業を実践（有畜複合農業）しており、岩船産と自家製のお米を中心に野草やワラ、モミガラ、土といった約80%が地域で取れたものを飼料とし、土の上でのびのびと育った鶏から生まれた健康な卵です。

さらに、醤油は2種類ご用意しております。1つが石山味噌醤油の「卵かけ醤油」。かつおと昆布のだしをきかせた薄色仕上げの上品な味わいの玉子かけごはん専用醤油です。2つ目がホクシヨクの「たま飯醤油」。新潟限定で販売されているお醤油で、とび魚だし（あごだし）が使用されています。少し風味にクセのあるとび魚だしは、卵との相性が抜群です。

その他にもご飯のお供として、石山味噌醤油の南蛮海老味噌や豊浦牛のローストビーフ、また峰村醸造の越後味噌を使用した味噌汁、新潟県産の旬な食材を使った漬物2種盛り合わせが付いて、1,800円で提供いたします。

この機会に是非ホテルイタリア軒で新潟県産厳選素材をつかった「究極の卵かけご飯」を味わってください。

<プレスリリースに関するお問い合わせ> **ホテルイタリア軒**

法人名：株式会社イタリア軒 所在地：新潟県新潟市中央区西堀通7番町1574番地

代表者名：岡田 茂久 URL：<http://www.italiaken.com>

<プレスリリースに関するお問い合わせ>

担当部署：経営企画部 担当者名：本間 志穂

TEL:025-224-5286 FAX:025-224-5142 e-mail:s.honma@italiaken.com

事業創造で、幸せな社会を。

NSG
GROUP