

関係各位

2023年3月16日

フォーズホテル 近鉄 大阪難波

フォーズホテル 近鉄 大阪難波 ～おかげさまで1周年～

新朝食メニューお披露目イベント

「大源味噌MISO&マヨネーズを効かせたチキンデニッシュサンド」

-開業記念日3月18日(土)開催-

～3月19日(日)より新朝食メニュー宿泊プラン予約開始!～

フォーズホテル1周年記念として、新朝食メニューのお披露目イベントを下記のとおり開催いたします。

日時：2023年3月18日(土) 11時～15時

場所：フォーズホテル1階 カフェ「十日狐（とおかこ）PLUS SPACE」

内容：フライヤー持参の先着100名様に
「大源味噌MISO&マヨネーズを効かせたチキンデニッシュサンド」無料にて提供

特典：アンケート回答にて
①大源味噌「フリーズドライお味噌汁5点セット」
②大源味噌での商品購入10%割引券
をプレゼント

備考：イベント前日に宿泊されたお客様と関係者に合わせて、フライヤーを約150枚配布するため、
配布状況により交換が終了している可能性がございます。
交換商品がなくなった場合、大源味噌の「フリーズドライお味噌汁5点セット」をお渡しいたします。

新メニューは、現在好評いただいているチキンサンドをさらに改良し、日本の「味噌」文化をインバウンドの方々に広く知っていただくため、「MISO&マヨネーズを効かせたチキンデニッシュサンド」といたしました。

サンドに利用する「味噌」は、大阪で本年創業200年を迎える株式会社大源味噌（本店：大阪市中央区日本橋）より提供を受け、同社監修のもと、マネヨーズとのバランスにこだわりました。

なお、3月19日より、「フォーズホテル 近鉄 大阪難波」オリジナルの「大源味噌MISO&マヨネーズを効かせたチキンデニッシュサンドMISOマヨネーズチキンサンド」をセットにした宿泊プランを販売開始いたします。この機会にご予約賜りたくよろしくお願い申し上げます。

「フォーズホテル 近鉄 大阪難波」では、大源味噌社と今後も「味噌」文化の発信に努めてまいります。

以上

（追記）新メニューとして「自家製ビターケチャップチキンデニッシュサンド」も投入し、フォーズホテルオープンからのロングセラーである「季節とスパイス感じるエッグサンドイッチ」と合わせて、サンドイッチは全3種となります。

また、1階のカフェスペース「十日狐（とおかこ）PLUS SPACE」につきましては、6月初旬より新たに、フォーズホテルにて提供している「サンドイッチ」のテイクアウト販売（イートイン可）も行います。

株式会社大源味噌について

味噌一筋に伝統の味を守り続け今年で創業200周年。

約60種類ある味噌の特徴や個性を熟知した7名の『みそソムリエ』が在籍しており、

味噌業界初のジェラートケースで対面販売にて100gから量り売りしています。

ミシュランガイド掲載店やホテル、割烹などの多くのプロの料理人に、お客様を唸らせる味噌として長く支持されています。

他にはない「大源」ならではの味、創業してから今まで200年、大事に受け継がれてきた味を大切にしたい。本当に美味しいお味噌をお届けしたい。

そんな思いで、大源は味噌作りにこだわっています。



店舗情報

○住所 : 〒542-0073大阪市中央区日本橋2丁目5番6号

○営業時間 : 9:00~17:00