

令和4年3月8日

《ご参考》

ホテル洋食料理長が地元の食材にこだわったオリジナル新商品を発売
「パールポークと海女とまちゃんのトマトシチュー」

三重交通グループの鳥羽シーサイドホテル株式会社（取締役社長：藪本竜太郎 本社：鳥羽市安楽島）は、ホテル夕食バイキングでご好評の料理をご家庭などでもお気軽に召し上がっていただけるように、新商品として「パールポークと海女とまちゃんのトマトシチュー」を発売いたしました。

ホテル洋食料理長が地元の食材にこだわり、志摩産で柔らかな肉質の「パールポーク※1」と糖度の高さが特徴である鳥羽産トマト「海女とまちゃん※2」を使用、酸味をおさえながらもトマトの風味を活かして幅広い年齢層に料理を楽しんでいただける一品に仕上げました。

ご贈答用として化粧箱入の4個セットもお勧めです。

記

1. 発売日 令和4年3月1日
2. 商品名 「パールポークと海女とまちゃんのトマトシチュー」（ホテルオリジナル）
3. 販売方法 鳥羽シーサイドホテル内売店
ホテル公式オンラインショップ：<https://tobaseaside.shopselect.net/>
4. 販売価格 1個 1,080円（消費税込） ※ご贈答用の化粧箱は別途有料となります
5. 内容量 220g（1人前 レトルトパウチ）



「パールポークと海女とまちゃんのトマトシチュー」盛付例



「パールポークと海女とまちゃんのトマトシチュー」パッケージ

<写真データでご提供いたします>

※1 パールポーク 志摩市で飼育される豚で、アコヤ貝の微粉末を加えたオリジナル飼料で育てられ、柔らかく臭みがないのが特長

※2 海女とまちゃん 鳥羽市で生産されている糖度が高く風味に富んだ食味が抜群のミニトマト

○お問合せ先 鳥羽シーサイドホテル株式会社営業部 TEL0599-25-5151

