

博多サンヒルズホテルの

新たなおせち料理へのこだわり

いつも博多サンヒルズホテルをご愛顧いただきまして誠にありがとうございます。

昨年のおせちはおかげさまで大変ご好評で、お褒めのお言葉や激励を多数いただき、ホテル職員一同大変感激いたしました。

今年はお客様のお声を元にさらに改善を加え、安心・安全そして美味しく召し上がっていただけるように取り組みました。

昨年以上に豪華で美味しくなった博多サンヒルズホテル自慢の「博多おせち料理」をぜひご賞味ください。

博多サンヒルズホテル 支配人 田中 真由美



総料理長 浦 敦

博多サンヒルズホテルの浦総料理長は日本料理専門の料理人として、食文化の伝承と調理人の技術及び技能の向上を目的とする内閣府認可の「一般社団法人 日本技能調理士協会」の理事や専門料理の審査員を務め、結婚式を始めとする多くの「祝い料理」をお届けしてまいりました。

今まで以上に安全で美味しいおせち料理を提供するために、プロの味を再現できる最新の冷凍技術を使ってこだわり抜いたおせち料理をお届けできるようになりました。

博多サンヒルズホテル自慢の「博多おせち料理」をぜひご堪能ください。

冷凍食品ではありません！一品一品手作りの料理を最新の冷凍技術で味を損なわず美味しく召し上がっていただけます

冷凍おせちを既成品の冷凍食品だと誤解される方が多いようですが、博多サンヒルズホテルの「博多おせち料理」は違います。手作りの料理をこれまでの常識を覆す最新の冷凍技術を利用し、従来の凍結技術で損なわれていた食材の鮮度、食感、旨味、色味などを保持し再現することができます。解凍しても、ドリップ（冷凍して組織が破壊された際に出る水分）が出ることなく本来の美味しさをそのまま味わっていただくことが可能となり、多数のお客様から驚きの声とお褒めのお言葉をいただきました。また今年はお要望にお応えして「新春祝い博多雑煮」もお届けできるようになりました。

博多サンヒルズホテルで作った「秘伝のだし」に具材を入れるだけで、簡単にプロの味の「博多雑煮」をご賞味いただけます。

博多を代表する老舗料亭「稚加榮」の辛子明太子

数ある辛子明太子の中でも大変人気の高い博多料亭「稚加榮」の辛子明太子。

稚加榮のこだわりは、味と食感の決め手となるたらこの粒にあります。

卵本来のまるく美しい形と弾力、美味しさをそのままに、粒揃いのものが稚加榮の辛子明太子になります。料亭「稚加榮」がこだわった厳選された素材と繊細な味わい。防腐剤や合成着色料などを一切使用しない至高の一品。

全国に多数のファンを持つ「稚加榮」の辛子明太子が入っているおせち料理は、博多サンヒルズホテルだけです。



博多料亭「稚加榮」の辛子明太子

お客様の声を元に何度も試作を繰り返し完成

お客様に喜んでいただくために、「おせち料理会議」を何度も行いました。

おせち作りで料理人が重視するのは、伝統的なルール、見た目、そして味です。

さらにプロの意見だけで味を決めるのではなく、実際に召し上がっていただいたお客様のアンケートを元に何度も試作を繰り返すことで、お年寄りからお子様まで美味しく「全部食べられるおせち」を完成させました。

HAKATA SUNHILLS HOTEL

〒812-0046 福岡市博多区吉塚本町13番55号 FAX092-651-8430

フリーコール

0800-100-1176