

メトロポリタンホテルズの味をご自宅で！ 第 3 弾 EC サイト「JRE MALL」に、秋の新商品が登場！

日本ホテル株式会社（豊島区西池袋 1-6-1 代表取締役社長 里見雅行）が運営するメトロポリタンホテルズ（池袋・エドモント）は、JR 東日本が運営する EC サイト JRE MALL（ジェイアールイー・モール）で展開する商品ラインナップに、第 3 弾として秋の新商品を 2021 年 9 月 10 日（金）より販売いたします。「メトロポリタンホテルズの味をご自宅で！」をキーワードに、ホテルメトロポリタン（池袋）とホテルメトロポリタン エドモントより、「パスタソース」や「佐助豚ほほ肉の柔らか煮」がラインナップに加わります。



ホテルメトロポリタン エドモントからは、柔らかく煮込んだ「佐助豚ほほ肉の柔らか煮」と「タルトオニオン」が登場します。上質な肉質の銘柄豚 佐助豚をじっくりと煮込みマディエラワインの甘いソースを合わせました。湯煎をするだけで本格的な一品がお召し上がりいただけます。またじっくりとソテした玉ねぎの甘さとグリエールチーズのコクが感じられる本格的なタルトオニオンはワインのおつまみやオードブルにおすすめです。

ホテルメトロポリタン（池袋）からはダイニング＆バー「オーヴェスト」料理長齊藤が考案した「黒毛和牛のボロネーゼ」パスタソースが販売となります。黒毛和牛の旨味を感じていただける「ボロネーゼ」はご自宅でパスタに絡めるだけで本格的なイタリアンが楽しめます。

□販売開始日：「佐助豚ほほ肉の柔らか煮」・「タルトオニオン」 9 月 10 日（金）14:00 より

「黒毛和牛のボロネーゼ パスタソース」 9 月 17 日（金）10:00 より

□料金：記載の料金には送料は含まれません。

□JRE MALL メトロポリタンホテルズ専用 URL：<https://www.jreastmall.com/shop/c/c93/>

◎お問い合わせ（読者）：ホテルメトロポリタン エドモント Tel. 03-3237-7119（パティスリー エドモント）

ホテルメトロポリタン Tel.03-3980-1111（代表）

メトロポリタンホテルズ JRE MALL コールセンター Tel. 0120-678-202

■本ニュースリリースに関するお問い合わせ先

日本ホテル株式会社 広報・ブランド戦略部 Tel 03-6912-6741 e-mail:pr@nihonhotel.com
〒171-8505 東京都豊島区西池袋一丁目 6 番 1 号

佐助豚ほほ肉の柔らか煮

しっとりときめ細かな肉質と甘みが特徴の岩手県二戸市の銘柄豚「佐助豚」。旨味の強い希少部位「ほほ肉」を、香味野菜と一緒にじっくりと煮込み、たっぷりのマディラワインを煮詰めた甘めのソースで包み込みました。湯煎してお皿に盛り付けるだけで豪華なメインディッシュが完成。マッシュポテトを添えたり、パスタと合わせても美味しくお召し上がりいただけます。仕上げにクミンシードとすりおろしたレモンの皮を散らすと、本格的な味わいになります。

■料金：5袋入り 5,800円（税込）

■内容量：1袋あたり約150g

※記載の料金には送料が含まれません。



タルトオニオン

フランス東部のアルザス地方の伝統料理。たっぷりの玉ねぎをじっくり丁寧にソテして甘みを引き出し、ベーコンとグリエールチーズ、卵を混ぜ合わせ、タルト生地に流し込み焼き上げたキッシュです。オードヴルやパーティの一品、白ワインのおつまみとして、またはメインディッシュの付け合わせとして、お子さまから大人まで幅広くお楽しみいただける人気の一品です。冷蔵庫から出して冷たいままでも、オーブントースターで温めても、美味しくお召し上がりいただけます。

■料金：3,000円（税込）

■大きさ：直径 約15cm

※記載の料金には送料が含まれません。



※写真はイメージです。



ホテルメトロポリタン エドмонт
総料理長 岩崎 均

ホテルメトロポリタン エドモントの宴会調理、フレンチレストランで研鑽を積み、2007年ホテルメトロポリタン 丸の内の開業とともに料理長に就任。フランスの星付きレストランでの研修を経て、2015年にはクルーズトレイン「TRAIN SUITE 四季島」の初代総料理長に就任。2017年より現職。手軽でありながら食卓を格段に華やかにする本格的なフランス料理をご用意しました。

ホテルメトロポリタン(池袋)

ダイニング&バー「オーヴェスト」 「黒毛和牛のボロネーゼ」パスタソース

「黒毛和牛のボロネーゼ」は和牛の風味をしっかり味わっていただくため、黒毛和牛のもも肉とコラーゲンたっぷりのスネ肉を独自にミンチしたこだわり。パスタはもちろんドリアやグラタン、ピッツァなどのアレンジメニューでもホテルの味をご堪能いただけます。



- 料金：2,800 円（税込）
- 内容量：1 袋あたり 120 g × 4 袋

※写真はイメージです。

※パスタは含まれません。

※記載の料金には送料が含まれません。



ダイニング&バー「オーヴェスト」
料理長 齊藤 陽一

1989 年ホテルメトロポリタンに入社。その後、都内ホテルを渡り 2020 年 5 月よりキューズ「エスト」・ダイニング&バー「オーヴェスト」の料理長に就任。

「お客さまに常に記憶に残るお料理と感動を与えるお料理の提供」をモットーとしホスピタリティ溢れるサービスの提供と『何度も来たい』と思えるレストラン作りを大切にしている。

JRE MALL

2018 年 3 月より JR 東日本と JR 東日本ネットステーションが共同運営する EC サイト。ネット販売、エキナカ商品の事前注文およびふるさと納税受付サイト等を提供しています。2021 年 6 月 1 日現在で、130 のショップが出店し、順次ショップを拡大。JRE MALL で商品等を購入すると、JR 東日本グループの共通ポイント「JRE POINT」が 100 円（税抜）※につき 1 ポイント貯まり、1 ポイント（＝1 円相当）単位でお買い物にご利用いただけます。

※軽減税率適用の有無にかかわらず、お買い上げ金額から 8%分を差し引いて税抜金額相当といたします。

JRE MALL

○JRE MALL 公式 Web サイト：<https://www.jreastmall.com/shop/>