

プレスリリース 報道機関各位

【淡路インターナショナルホテル ザ・サンプラザ からのお知らせ】



全室オーシャンビューの宿 淡路インターナショナルホテルサンプラザより 『第10回創作料理コンテスト』 最優秀賞受賞のお知らせと 受賞料理を用いた記念プランのお知らせ

平素は格別のご芳情を賜り誠にありがとうございます。

さて、この度弊社では、淡路島の豊かな食材を生かした料理を競う『第10回淡路島創作料理コンテスト』にて最優秀賞に選ばれました。その受賞料理を用いました日帰り・ご宿泊の特別プランを販売する運びとなりましたのでお知らせいたします。

わたくしども『淡路インターナショナルホテル ザ・サンプラザ』は、全客室からの海を望む絶好のロケーションと地元淡路の海の幸をふんだんに用いた料理自慢のホテルとして、幅広い年代のお客様からご愛顧いただいております。

去る平成24年2月22日に淡路島の豊かな食材を生かした料理を競う淡路島創作料理コンテストが行われました。第10回目を迎える今年は「淡路島のお祝い料理」がテーマとなっております。当館料理長・田中了介の作品である「鯛飯の和風ドリア（青竹焼）」は淡路島ならではの鯛飯を青竹に詰め、白味噌入りのホワイトソースをかけて香ばしく焼き上げたもので、『すくすく伸びる竹がお祝にふさわしい』とご好評頂き、38作品の中から審査員満場一致で栄えある最優秀賞に選ばれました。



当館料理長 田中了介

次ページ以降に、この料理を用いました宿泊・日帰りの特別プランの詳しいご説明を明記させていただいております。なお、貴媒体にて掲載させていただく際は、読者・視聴者の皆様に「宿泊券プレゼント等」の特典を提供させていただく準備がでございます。お気軽にお問い合わせください。よろしく願いいたします。

敬具

平成24年3月吉日

淡路インターナショナルホテル ザ・サンプラザ 代表取締役 榎本文昭

この件に関するお問い合わせは
淡路インターナショナルホテル ザ・サンプラザ 担当・黒田・藤野までお願いいたします。

TEL(0799)23-1212

FAX(0799)22-5823