

## 7種の“東京野菜”を使用、和風レトルトカレー発売

### 創業124年で初、老舗ホテルの技術・味を再現

#### 100gあたり83kcalとヘルシーなのにコクあり、味噌・醤油が味の決め手

創業124年、ホテル・レストラン運営の老舗、(株)龍名館は、大根やトマト、シイタケなど東京産の野菜7種を使った和風味のレトルトカレー(発売元:株式会社龍名館)を発売します。

商品は、東京駅前の「ホテル龍名館東京」の朝食ビュッフェで人気の和風カレーの、味や調理技術を再現しています。

カツオや昆布の風味とスパイスの香りの双方を効かせながら、味噌と醤油に加えて、みりんを隠し味に使うことでコクを足しています。和のうまみとスパイスの辛さ、野菜の甘味のバランスが程よい、中辛のカレーです。



100グラムあたり83キロカロリーとヘルシーなものポイントです。

商品名は「和風東京野菜カレー」で、発売日は2023年1月10日(火)、販売価格は税込750円(200グラム/1袋)です。販売は、「ホテル龍名館東京」と同ホテル公式オンラインショップなどで行います。

当社がレトルト商品を発売するのは創業124年来、初めてです。

### 地産地消をコンセプトに“東京野菜”を7種使用！

「和風東京野菜カレー」は、地産地消をコンセプトに、東京都で生産される野菜「東京野菜」を7種使用しています。

東京都は、南の温暖な気候に育つ野菜の北限であると同時に、寒冷な気候に育つ果物などの南限としても位置しており、幅広い野菜が生産されています。

当社の仕入れ先は小規模ながら、雑草を手で抜くなど、ひとつひとつの野菜が丁寧に育てられています。

新商品には、大根、サツマイモ、タマネギ、トマト、シイタケ、ニンジン、キャベツの7種類の“東京野菜”をふんだんに使用しています。



### 和食料理人がこだわり抜いた本格派の和風カレー

「和風東京野菜カレー」を考案したのは、創業以来、会席料理屋として培った老舗の伝統技法をしっかり受け継ぎ、本格的な日本料理を提供している「花ごよみ東京」(「ホテル龍名館東京」内レストラン)の和食料理人です。

“東京野菜”を主役にするため、肉類は使っていません。

煮込む前に大根を揚げ焼きにし、サツマイモを焼くことで、野菜本来の甘味や深みを引き出すなど調理に工夫を凝らしているほか、味噌、醤油、みりんを使うことで深みとコクを出しています。

カロリーは 100 グラムあたり 83 キロカロリーです。一般的なレトルトカレーと比べてヘルシーにお召し上がりいただけます。



### 「和風東京野菜カレー」概要

商品名	和風東京野菜カレー	発売日	2023年1月10日(火)
価格	750円(税込)	内容量	200グラム
製造元	宮島醤油株式会社 宇都宮工場	販売元	株式会社大治
発売元	株式会社龍名館		
形状	パウチ	賞味期限	製造から約1年6カ月
販売場所	ホテル龍名館東京(東京都中央区八重洲1-3-22) 「ホテル龍名館東京」公式オンラインショップ : <a href="https://hrt.theshop.jp/">https://hrt.theshop.jp/</a> ホテル龍名館東京館内レストラン 花ごよみ東京(東京都中央区八重洲1-3-22 15F)		
問い合わせ	花ごよみ東京 TEL 03-3271-1135		

### <ご参考資料:ホテルと和食店 概要>

## 世界で評価されるスモールラグジュアリーホテル ミシュラン 9年連続で星獲得、海外評価で殿堂入り 東京駅すぐ近くの、知る人ぞ知る「ホテル龍名館東京」について

「ホテル龍名館東京」(東京都中央区八重洲1)は、東京駅が目の前(徒歩3分)の好立地に建つ、15階建て、135室のスモールラグジュアリーホテルです。

館内は、和・洋が融合した気品のある優美なしつらえが特長です。

ビジネスはもとより旅行の拠点としても多くご利用いただいています。

2009年の開業直後からこれまでに、ミシュランガイドで9年連続(2012~2020年)の二ツ星(パビリオン)を獲得しているほか、日経トレンディ「2012年ホテルランキング」のビジネスクラス部類で全国1位となるなど、高い評価を得ています。 ※過去の受賞歴 : <https://www.ryumeikan-tokyo.jp/prizes/awards/>



## 120年以上続く会席料理の技、本格日本料理「花ごよみ東京」

ホテル 15 階の和食店「花ごよみ東京」は、創業以来 120 年間以上、会席料理屋として培った老舗の伝統技法をしっかりと受け継いだ、本格的な日本料理が人気です。ご宿泊客はもちろん、一般のお客様もご利用いただけます。

朝食は、国内外のラグジュアリーホテルを知り尽くし、第一線で活躍するホテルジャーナリストが絶賛するビュッフェで、お客様のお出かけ気分を軽やかにします。



東京駅を望む大きな窓のある明るい店内で、“本格和食”を東京産の食材&ビュッフェ形式でいただける朝食が人気。ランチではミニビュッフェも提供

### 「ホテル龍名館東京」概要

施設名	ホテル龍名館東京	開業日	2009年6月1日
住所	東京都中央区八重洲1-3-22	交通	JR 東京駅八重洲北口から徒歩3分
客室	シングルルーム、ツインルーム、スイート等 12 種類の客室をご用意		
客室数	客室 135 室、レストラン 2 軒	宿泊料金	21,000 円～
電話	03-3271-0971	ホームページ	<a href="https://www.ryumeikan-tokyo.jp/">https://www.ryumeikan-tokyo.jp/</a>

### 本件に関する報道各位からのお問い合わせ先

(株)龍名館 広報担当 渡邊、山口、濱田(はまだ) 03-5298-2988(tel) [pr@ryumeikan.co.jp](mailto:pr@ryumeikan.co.jp)  
 広報事務局(Clover PR 内)根岸、富田、澤本 03-6452-5220(tel) [cloverpr@cloverpr.net](mailto:cloverpr@cloverpr.net)