

ついに完成！そのまま食べて美味しい
中国料理「桃花林」の X.O 醬 発売開始
博多明太醬・黒豚醬・高菜醬の3種をご用意
平成 22 年 10 月 1 日（金）発売

ホテルオークラ福岡(福岡市博多区、代表取締役社長 徳安 弘明)では、B1F 中国料理 桃花林に永年伝わる秘伝の味 “X.O 醬” をアレンジした博多ならではのオリジナル醬を完成し、10 月 1 日より店頭にて販売いたします。



中国料理 桃花林の “X.O 醬” は、もともと調味料として使われ、常連の方の間ではお酒の肴としてもご要望がある伝統の 1 品です。秘伝のレシピを元に、“博多発の全国ブランドを創りたい” そんな料理長の強い思いから今回のオリジナル醬の開発が始まりました。

「そのまま食べてよし、お酒にも合い、調理にも使える」をテーマに万能 “X.O 醬” の試作を 1 年間重ねたどり着いたのが、博多の名物である明太子を混ぜて仕上げた “博多明太醬” です。

できたてそのままをお届けすることにこだわり、半日かけて中国料理 桃花林の厨房で丁寧に作るからこそ美味しい、そんな想いの詰まったオリジナル醬をお届けします。

《オリジナル X.O 醬》

名 称 : 博多明太醬・黒豚醬・高菜醬
料 金 : 3 種セット 3,990 円 (桐箱入り)
(100 個限定/月) *手作りのため数に限りがございます。
販 売 開 始 : 平成 22 年 10 月 1 日 (金) ~
販 売 場 所 : ホテルオークラ福岡 B1F 中国料理 桃花林
11:30~14:30 / 17:30~21:30 (土・日・祝日 17:00~)
ご予約・お問い合わせ TEL.092(262)1168

ホテルオークラ東京「桃花林」にて虎ノ門の巨匠でおなじみの梁 樹能のもとでホテルオークラの味、スタイルに磨きをかける。2003 年 3 月、ホテルオークラ福岡に中国料理「桃花林」料理長として赴任、現在に至る。

中国料理

桃花林

料理長 樋場 正人



このリリースに関するお問い合わせ
ホテルオークラ福岡
経営企画室 経営企画 2 課 木村・柴田
TEL : 092(262)1883 / FAX : 092(262)3634
URL <http://www.fuk.hotelokura.co.jp>

Hotel Okura
FUKUOKA