

メトロポリタンホテルズの味をご自宅で！お取り寄せグルメの新作登場

美食で注目のバスク地方の郷土料理

「鶏の煮込み バスク風」

ECサイト「JRE MALL」にて5月12日より販売開始

ホテルメトロポリタン エドモント（所在地／千代田区飯田橋、総支配人／松田秀明）は、「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自慢の料理やスイーツ等を、JR 東日本が運営するECサイト「JRE MALL」で販売しています。新商品として「鶏の煮込み バスク風」を2022年5月12日より販売開始いたします。



バスクはピレネー山脈をはさみスペインとフランスにまたがるエリアで、2つの国の文化が根付き、世界屈指の美食の街として注目されています。バスク風とは、にんにく、パプリカ、トマトなどを用い、素材の旨味をじっくり味わうバスク地方様式の料理のこと。エドモントのパーティ料理として受け継がれてきたレシピを、今回のEC商品化にあたりアップデートしご提供いたします。

厳選した国産の鶏もも肉を皮目がパリッと焼色がつくまでソテしてから、トマトソースで軽く煮込みます。トマトソースにはパプリカとひよこ豆、オリーブに加え、旨みとコクを出すイベリコ豚のベーコンと、隠し味にナンプレーを使用しました。パンにのせて、パスタにからめて、バターライスに添えても、様々に活躍する一品。暑い日には冷やしても美味しくお召し上がりいただけます。



商品監修：
ホテルメトロポリタン エドモント
総料理長 岩崎 均（いわさき ひとし）

- 料 金：3袋入り 3,800円（消費税込み）／送料別途 783円
- 内容量：1袋 約130g（1食分）
- JRE MALL「メトロポリタンホテルズ」ショップ <https://www.jreastmall.com/shop/g/gS093-G5020021/>
- お問合せ（読者）：Tel.03-3237-7119 パティスリー エドモント