



フランス料理の王道“コンフィ”をお取り寄せ 2日間かけて作る「鶏もも肉のコンフィ ラタトゥイユ添え」 ECサイト「JRE MALL」にて販売開始

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「鶏もも肉のコンフィ ラタトゥイユ添え」を2022年9月15日より販売開始いたします。



▲「鶏もも肉のコンフィ ラタトゥイユ添え」盛り付けイメージ写真



フランスの伝統的な料理である「コンフィ」。骨付きの鶏もも肉をにんにくやエシャロット、タイム、ローズマリーなどの香草で一晩マリネした後、オイルに浸して低温調理で3～4時間じっくり火を入れ、仕上げにこんがり焼き色を付けました。外はカリッと香ばしく、中はしっとりジューシーでホロッと柔らかい食感をお楽しみいただけます。湯煎で温めるだけで手間のかかるコンフィをご自宅で気軽にお召し上がりいただけます。付け合わせにも、そのままでも美味しい、ポテトとラタトゥイユとともにお送りします。



- **鶏もも肉のコンフィ ラタトゥイユ添え [3食]** 4,400円（税込）
鶏もも肉のコンフィ／ラタトゥイユ／ポテト 各3袋

- **鶏もも肉のコンフィ ラタトゥイユ添え [3食] + パンのセット** 5,400円（税込）
鶏もも肉のコンフィ／ラタトゥイユ／ポテト 各3袋、デニッシュパン「マウンテン」／ブリパン（バゲット）各3個

※送料別途 783円（税込／冷凍配送）

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）

販売：JRE MALL「メトロポリタンホテルズ」ショップ <https://www.jreastmall.com/shop/g/gS093-G5020026/>
お問合せ（読者）：Tel.03-3237-7119 パティスリー エドモント