

news release

THE WESTIN
NAGOYA CASTLE

名古屋市西区樋の口町3番19号
Phone : 052-521-2121 Facsimile : 052-528-1085

減塩 (G) プロジェクト 4月8日より第3弾登場 新緑香る、減塩松花堂ランチ『雅』

昨年12月1日よりスタートした減塩 (G) プロジェクト。
ウェスティンナゴヤキャッスル 日本料理「西の丸」では、大好評の第1弾、第2弾に続き、
2013年4月8日より第3弾の「減塩松花堂ランチ『雅』」が登場いたしました。
今回は、季節感を大切に新たな減塩食材を取り入れながら、西の丸料理長 斎藤が最高の腕で仕上げ、減塩松花堂ランチ『雅』をボリューム、美味しさはそのままに1食塩分約2.1gを実現いたしました。

ウェスティンナゴヤキャッスルでは、今後も『減塩 (G) プロジェクト』を通じて、人々の健康づくりに役立つ活動を推進していきます。

<「減塩松花堂ランチ『雅』」第3弾>

- 開催店舗：日本料理「西の丸」
- 開催期間：2013年4月8日(月)～2013年5月31日(金)
- 開催時間：11:30～14:30 (L.O.14:00)
- 販売価格：¥4,000 (税金・サービス料込)
- メニュー：
 - ・先付：揚茄子のしば漬け卸し
 - ・小鉢：浅蛸と小松菜のお浸し 山吹飾り
 - ・向付：鮪と九条葱の辛子酢味噌掛け
 - ・鉢肴：鱈柚庵木の芽焼と葱巻玉子 ハムの燻製風味
 - ・焚合せ：馬鈴薯俵寄せと信田巻きの生姜餡
 - ・変り鉢：豚肉とおくらとキャベツの煮浸し
 - ・食事：新ごぼうの炊き込みご飯
黒豆豆腐のお吸い物
 - ・水菓子：季節果実とヨーグルトムース 梅干の蜂蜜漬け



<協力>※順不同

味の素株式会社 (減塩コンソメ)、ヤマモリ株式会社 (減塩醤油、減塩ごぼう釜飯の素)、
ヤマキ株式会社 (減塩だしつゆ、たまごかけごはんのだし醤油)、
株式会社合食 (減塩荒ほぐし鮭)、一正蒲鉾株式会社 (減塩かまぼこ)、
伊藤ハム株式会社 (減塩ハム)、株式会社ふくや (減塩辛子明太子)、
中田食品株式会社 (減塩梅干蜂蜜け)、株式会社新進 (減塩しば漬)

<本プレスリリースに関するお問い合わせ>

株式会社ナゴヤキャッスル
経営企画室 広報グループ
Phone : 052-521-2121 Facsimile : 052-528-1085