

2022年3月1日

## 京王プラザホテル ニュースリリース

 京王プラザホテル フィーチャー100  
 ～おもてなしの裏側にある、ちょっといい話～

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：若林克昌）は、今年開業50周年を迎えました。そこで、世界各国からお客様をお迎えし、心に寄り添うサービスを提供するホテルとして私達のおもてなしに秘められたエピソードをシリーズでお届けしています。

**■VOL. 90 その始まりはスープ缶、ご家庭で楽しめる京王プラザの味**


素材にもレシピにもこだわって、シェフがじっくり手間をかけて作る京王プラザホテルの味。そのホテルメイドならではの味わいを、そのままご家庭でも楽しんでいただくとの想いから生まれた第一号が、1974年に発売されたふかひれスープの缶詰でした。

伝統のレシピを守りながら作られた極上の鶏スープで、高級食材のふかひれを煮込んだスープ缶。ホテルの本格中国料理の逸品を缶詰にすること自体が珍しかった当時、おみやげやご贈答用などに好評を博したところから、1977年には中華風コーンスープや蒸し鶏の冷製など6種の代表的な中国料理の缶詰が発売されました。

現在では時代に合わせた商品開発にも力を注ぎ、お取り扱いするラインナップもバラエティ豊かに。ロングセラーとして今も人気のふかひれスープをはじめ、ホテルパーティシエやブーランジェらが一つひとつ手作りしたスイーツやパンも登場し、フードブティック<ポピンズ>での販売に加え、オンラインショップでの販売を充実させています。

とくにこのコロナ禍には、ホテルスタッフが直接ご自宅にお届けするデリバリー和食箱御膳やフレンチ・オードヴルをオンラインショップで発売(※)。ホテルに足を運ぶことが難しいお客様からは、ホテルの食事を自宅で安心して楽しめるとご好評を得ています。

お持ち帰りで、お届けで、便利に広がる京王プラザホテルの味。ご家庭の食卓をホテルクオリティの美味しさが彩ります。

※お届けエリアや時間には制限がございます。

詳しくは京王プラザホテルオンラインショップをご覧ください。keioplaza-shop.com

本件に関するお問合せ先：株式会社京王プラザホテル

営業戦略室 企画広報 杉浦 陽子・小田 カ・川嶋 慶子・波多野 千恵子  
〒160-8330 東京都新宿区西新宿2-2-1

Tel 03-5322-8010 Fax 03-3346-2479

[www.keioplaza.co.jp](http://www.keioplaza.co.jp)

