



帝国ホテルキッチン

News Release

2021年11月22日

報道関係者各位

株式会社帝国ホテルキッチン

帝国ホテルキッチン
2021年新商品のご案内
全14品がラインアップ

株式会社帝国ホテルキッチン（代表取締役社長・福本 雅志）は、2021年新商品を合計で14品12月1日より発売いたします。

各商品の詳細につきましては、別添いたしました一覧資料をご参照ください。

帝国ホテルブランド 冷凍食品 12品

帝国ホテルブランド 常温食品 2品

◆開発背景

「帝国ホテルの味をご家庭で」というコンセプトのもと、1971年に日本におけるホテルショップの先駆けとして開店した「ガルガンチュワ」は、2021年12月1日「Épicerie GARGANTUA(エピスリーガルガンチュワ)」、「Pâtisserie GARGANTUA(パティスリーガルガンチュワ)」、「Cadeau GARGANTUA(カドー ガルガンチュワ)」3つのエリアにリニューアルオープン致します。帝国ホテルキッチンはこのリニューアルオープンにあわせ、帝国ホテルと共同で商品開発プロジェクトを発足し、「ご自宅で、帝国ホテルのコース料理を味わっていただける」ような冷凍食品の世界を広げる新メニューを開発いたしました。これらの新商品は、Cadeau GARGANTUAにて先行販売いたします。

◆2021 年度 新商品概要

【アペタイザー】

『パテ ド カンパーニュ～田舎風パテ～』

『アスピック ド レギューム～野菜のゼリー寄せ～』

【スープ】

『オマール海老のビスク』

『オニオンスープのパイ包み焼き』

【メインディッシュ】

『ポトフ』

『国産鶏のシュプレームソース トリュフ風味』

『オマール海老のフリカッセ』

【カレー・ハッシュドビーフ】

『野菜カレー（カレーソースと野菜のセット）』

『黒毛和牛のハッシュドビーフ』

【パスタソース】

『ボロネーズ ソース』

【デザート】

『アップルパイ』

『ブルーベリーパイ』

【ドレッシング】 ※常温

『フレンチドレッシング』

『トリュフドレッシング』

この件に関するお問い合わせ先

株式会社帝国ホテルキッチン 管理部 [担当:田上]
〒100-0011 東京都千代田区内幸町一丁目1番1号 帝国ホテルタワー
TEL:03-3504-8401/FAX:03-3504-8402
E-meil:info@imperialkitchen.co.jp