

報道関係各位

2024年2月13日

レンブラントホテル海老名

北陸復興応援・富山県の特産品を店頭販売

能登半島地震の被災地域の特産品販売で応援

レンブラントホテル海老名（神奈川県海老名市中央、総支配人：田川祐介）の日本料理「四季」では、能登半島地震の被災地域の産業応援を目的として、北陸地方の特産品の店頭販売をはじめました。

能登半島地震の発生により、北陸4県（石川県、富山県、新潟県、福井県）では、宿泊施設のキャンセルが相次いでいます。日本料理「四季」では、日頃より富山県にある酒屋や鮮魚店から地酒や鮮魚、水産加工品などを仕入れておりますが、観光客の減少は、土産物となる特産品類の売れ行きにも影響を与え、地元商店に大きなダメージを与えています。そこで、買い手が少なくなった富山県の特産品を正規料金で仕入れ、店頭販売し、被災地域の産業を応援することとしました。また、対象商品の売上金の一部を「令和6年能登半島地震災害義援金」として寄付いたします。

■販売商品：

『ぶり昆布巻き』 1本 750円（税込）

旨味が凝縮したブリをたっぷりの昆布でくるみました。
味がしみやわらかな食感です。

（目安サイズ：長さ18cm、幅6cm、厚み3cm）

『ほたるいか やわらか煮』 1箱 1,200円（税込）

富山湾の名物・ほたるいかを海洋深層水でやわらかく仕上げた逸品。
酒の肴にも、あたたかいご飯にもよくあいます。

（箱サイズ：縦18cm、横18cm、高3.5cm）

『子持ちほたるいか』 1箱 1,200円（税込）

産卵直前の身の張ったほたるいかを新鮮なうちに加工し、
旨味と風味をギュッと凝縮しました。

（箱サイズ：縦18cm、横18cm、高3cm）

■お客様からのお問合せ：

日本料理 四季 TEL.046-235-9816

（11:30～20:30 | 月曜定休 | レンブラントホテル海老名 1階）

<https://rembrandt-group.com/ebina>

