



WAKAYAMA
MARINA CITY HOTEL

身体を温めて、より美しく。美容と健康に嬉しい特別なメニューを提供
資生堂 × 和歌山マリーナシティホテル 初のコラボ企画

メインダイニングのイタリアンレストラン「カーロ・エ・カーラ」にて
資生堂「長命草」を取り入れたイタリアンコース料理を2016年1月27日（水）より販売

ヨットハーバーと美しい海を臨むリゾートホテル、和歌山マリーナシティホテル（総支配人：西村 昭宏、所在地：和歌山県和歌山市毛見 1517 番地）は、2016年1月27日より3月29日までの2か月間、資生堂の美容食品「長命草」を使用した特別メニューを月替わりで販売いたします。

与那国島の大自然に生まれ、優れた栄養価を持つ長命草。それに加え、この季節に嬉しい生姜やコラーゲンを豊富に含む食材等を使ったコース料理が第一弾として登場します。

同メニューは和歌山マリーナシティホテルと資生堂との初のコラボ企画で、パワーベジタブル「長命草」を取り入れた、身体の中から健康と美を目指す特別コース。手間暇かけて丁寧に作り上げられた料理はどれも極上の味わいです。

■ 2月は身体を内側から温める、生姜を取り入れたメニュー

和歌山マリーナシティホテルのメインダイニングであるイタリアンレストラン「カーロ・エ・カーラ」で2月に提供される特別コースは美と健康、そして温活を意識したメニュー。デザート以外の全ての料理に長命草を取り入れ、デザートにはフランスの薬草酒「シャルトリューージュ」を使いました。

◆資生堂「長命草」特別コース<温>（2月メニュー）

- ・ロイヤルゼリーのアペタイザー「みつばちのキス」
- ・オードブル盛り合わせ

（ 長命草の葛湯 生姜風味
鶏レバーのムースと赤ワインで煮たイチジク
豚足の香草フリット
生ハムで巻いたマグロと長芋
オレンジ風味のビーツのマシュマロ ）

- ・長命草と生姜で煮込んだ豚肉のスパゲティ
- ・サーモンとイクラ 長命草とフロマージュブランのソース オリーブオイルのパウダー
- ・洋風にアレンジした参鶏湯 長命草のニョッキ添え
- ・ショコラノワ・シャルトリューージュ
- ・ホテルメイドパン（長命草パウダー入りパン 他）



1月の資生堂「長命草」特別コース<温>は、生姜を中心にした温活メニュー

■ 商品概要

名 称： 資生堂「長命草」特別コース<温>

※2月24日(水)からは別メニューに替わります

販売期間： 2016年1月27日(水)～3月29日(火)

※<温>は2月23日(火)まで

料 金： 1名様 3,700円(サービス料込・税別)

販売店舗： イタリアンレストラン「カーロ・エ・カーラ」(ホテル1階)

提供時間： ランチ／11:00～14:30 (L.O.)、ディナー／17:30～21:00 (L.O.)

ご予約： 073-448-1119 (カーロ・エ・カーラ直通)

■ 資生堂「長命草」について

資生堂が沖縄県・与那国島で出会った“奇跡の植物”パワーベジタブル「長命草」(植物和名:ポタンボウフウ)。
500年以上前から島人の美と健康に貢献してきた食物です。与那国島の強烈な日差しの下でできた豊富なポリフェノールをはじめ、潮風を浴びて紡がれたミネラル、与那国島の土壌に育まれたビタミン、食物繊維など大自然が生んだ栄養成分を、バランスよく含有しています。その栽培法は、「長命草」の生命力を十分に引き出すため、与那国島の美しい自然条件をそのまま生かしつつ、契約農園で農薬を使わず、手作業で一株一株対話しながら育てています。全身のめぐりを感じる。鏡の前で輝きを感じる。朝、すっきりとした軽さを感じる。毎日の生活を通して健康が続いてゆく驚き、美が積み重なってゆく喜びを、実感してください。

資生堂の「長命草」は、ドリンク、タブレット、パウダーの3タイプを発売しています。



与那国島で無農薬栽培される長命草



長命草ドリンク



長命草タブレット



長命草パウダー



■ 和歌山マリーナシティホテル について

和歌山市毛見沖にある人工島「和歌山マリーナシティ」は、1994年に開催された「世界リゾート博」にあわせてオープンしました。2ヵ月半の会期中に約300万人が訪れた「世界リゾート博」の閉幕後、1998年に当ホテルがオープンしました。ホテルの目の前にはヨットハーバーが広がり、99室すべての客室がオーシャンビューというリゾートホテルです。

3階以上の客室からはバルコニーからもバスルームからも、ヨットハーバーや和歌浦湾に沈む夕陽など絶景をお楽しみいただけます。ホテルの内装・外装は、イタリアの感性を取り入れた南欧風の明るいイメージを元に設計。客室は、部屋ごとにデザインの違うイタリア直輸入の調度品や家具を取り揃えたこだわりの空間です。

ホテルの総料理長は、日本イタリア料理協会(会長・落合 務氏)の副会長を務める齊藤 実。イタリア料理界の巨匠による、本物のイタリア料理をお楽しみいただける、美食と絶景のホテルです。



ホテル外観



客室(バルコニーツイン)



客室のバスルーム(海の見えるお風呂)



客室からの眺め



ホテル前のヨットハーバー



紀州黒潮温泉を無料で利用可能

■ ホテルへのアクセス

JR 和歌山駅、南海和歌山市駅 下車 バスまたはタクシーにて約 40 分
JR 海南駅 下車 和歌山バスまたはタクシーにて約 10 分
高速 阪和道 海南 IC より約 5 分

一般の方からのお問合せは
和歌山マリーナシティホテル

Tel 073-448-1111 (代表) URL : <http://www.marinacity.com/hotel/>

まで

このプレスリリースに関するお問合せは

○長命草に関するお問い合わせ

資生堂ジャパン株式会社 近畿支社
広報担当 高岡 忠宏(タカオカ タダヒロ)
Tel 06-6205-6110(代表)
Fax 06-6232-3690
e-mail: tadahiro.takaoka@to.shiseido.co.jp

○料理メニュー・施設に関するお問い合わせ

和歌山マリーナシティホテル
宣伝担当 福間 史(フクマ フミ)
Tel 073-448-0350
Fax 073-448-1112
e-mail: info@marinacity.com

まで