



2024年9月2日

これだけで味が決まる！万能調味料 「掟破りのニラ醤油」販売開始

～日本でいちばん“美味しい”リゾートへ～

「日本でいちばん“美味しい”リゾートへ」をブランドスローガンに掲げ、“食の宝庫 宮崎”のリゾートとして、新たな食の体験を提供し続けているフェニックス・シーガイア・リゾート（以下シーガイア/宮崎県宮崎市）。シーガイアの旗艦シップホテル「シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート」1階にある和食レストラン「米九」で提供している「ひなた鍋」には欠かせない、料理長特製の「ニラ醤油タレ」。この味わいをご自宅でもお楽しみいただきたいとの思いから、「米九」溝口料理長監修のもと何度も試作を重ね商品が完成しました。2024年8月27日（火）より販売開始いたしました。

食材の美味しさを引き出す味わいは、鍋やしやぶしやぶのタレとしてはもちろんのこと、冷奴や餃子など、他の料理にも合う万能調味料です。夏バテで食欲のない時やスタミナをつけたいときにもおすすめです。ご自宅用や贈り物にいかがでしょうか。



掟破りのニラ醤油

130g/要冷蔵

- 料金 / 掟破りのニラ醤油 650円
掟破りのニラ醤油（青唐辛子入り）650円
<SPMC会員様特典> 10%OFF
- 販売場所 / シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート内
1階「米九」
地下1階「オーシャンリゾートデパートメント」

▶ 「米九」詳細はこちら

<https://seagaia.co.jp/rbs/rb/sgor/765>



鍋だけじゃない！おすすめの食べ方をご紹介

ニラと胡麻の香りが引き立ち、醤油の旨味を感じることができる万能調味料。鍋やしやぶしやぶのタレとしてはもちろん、様々な料理に合います。2種類のニラ醤油を、お好みで食べ比べてみてください。



冷奴

豆腐にニラ醤油をかけて簡単冷奴に。夏場は青唐辛子入りのピリ辛がおすすめ！寒い季節には、湯豆腐のタレとしてもおすすめです。



たまごかけご飯

醤油のかわりに大きじ1杯のニラ醤油をかけることで、絶品たまごかけご飯に！予め卵とニラ醤油を混ぜておくとはん全体にニラ醤油の味わいが行き渡ります。分量はお好みで調節してみてください。



唐揚げ

塩こしょうで薄く下味をつけた唐揚げにニラ醤油をかけて♪やみつきになる美味しさです。もちろんお店で購入したから揚げにかけるだけでもGood！蒸し鶏にもよく合います。



餃子

宮崎といえば餃子！宮崎市は餃子の「購入頻度」「支出金額」において2021年・2022年の2年連続で日本一となっています。ニラ醤油と酢を3:1の割合で混ぜ合わせると、より餃子を美味しくいただけます。

フェニックス・シーガイア・リゾートについて

太平洋沿いの広大な黒松林に囲まれたフェニックス・シーガイア・リゾート。その中心に位置するフラッグシップホテル「シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート」は全室東向きのオーシャンビュー。松林の空間に佇む温泉施設「松泉宮」や、アジアン・スパブランドのパイオニア「バンヤンツリー・スパ」、宮崎の恵まれた食をご提供する多彩なレストラン&バーが揃っています。2024年10月にグランドオープンから30周年を迎えるフェニックス・シーガイア・リゾートは、これまでリニューアルを重ね、美しく雄大なロケーションとそれをお楽しみいただくための空間演出、そしておもてなしを高めてまいりました。「日本でいちばん“美味しい”リゾートへ」をブランドスローガンに掲げ、“食の宝庫 宮崎”のリゾートとして、新たな食の体験を提供し続けています。

<<https://seagaia.co.jp/>>

