

寒さが増すにつれて美味しくなる茨城を代表する郷土料理を堪能
「口福あんこうを味わおうプラン」を販売開始
期間限定 平成28年11月7日(月)～平成29年3月31日(金)まで

ホテル・レストランの運営およびコンサルティングをおこなう株式会社フォーブス（代表取締役：松崎充宏）が運営するホテルウィングインターナショナル日立（茨城県日立市幸町1-5-12 支配人：丸山好之）では、寒さが増すにつれて美味しくなる茨城を代表する郷土料理を堪能する宿泊プラン「口福（こうふく）あんこうを味わおうプラン」を期間限定で販売いたします。口福（こうふく）あんこうとは、秋から早春にかけて旬を迎える日立で水揚げされた常陸沖のあんこうです。大好評の手作り朝食もつく1泊2食付の宿泊プランとなっております。



【「口福あんこうを味わおうプラン」概要】

あんこうの季節が今年もやってきました！「東のあんこう 西のふぐ」と称される茨城県を代表する冬の味覚。見た目はグロテスクな魚ですが味は淡白でコラーゲンたっぷり、身は脂肪が少なく低カロリーのため女性にも人気があります。口福あんこうは毎年11月から3月まで楽しめますが、肝が肥大する12月から2月が最も美味しい時期と言われています。茨城を代表する郷土料理「あんこう鍋」はホテル自慢の漁師風味噌仕立て。肝が溶け込んだ出汁も絶品です。寒さとともに美味しくなる「口福あんこう」を堪能できる宿泊プランです。

■プラン名：冬の茨城名物♪口福あんこうを味わおうプラン

■メニュー：お通し・あん肝・あんこう供酢・刺身・日光南蛮漬・イカと春菊のサラダ・あんこう唐揚・あんこう鍋・雑炊・漬物・デザート

※仕入れ状況によりメニューが変わる場合もございます

■料 金：1泊2食付（税・サービス料込）

シングル 9,460円～

ツイン 8,430円～（2名1室の場合の1名料金）

■期 間：2016年11月7日（月）から2017年3月31日（金）まで

■ご予約・お問合せ先：0294-23-2111

ホテルウィングインターナショナルチェーンは、お客様に楽しくお食事いただき、快適にお泊りいただける「食泊ホテル」を目指しております。

【ホテル概要】



ホテル名：ホテルウィングインターナショナル日立

住所：茨城県日立市幸町1-5-12

電話：0294-23-2111

チェックイン 15:00 / チェックアウト 10:00

客室数：全67室

公式ホームページ <http://www.hotelwing.co.jp/hitachi/>

交通：JR日立駅より徒歩2分 / 日立中央ICより車で7分

*高さ制限なし・出し入れ自由の無料駐車場完備



【株式会社フォーブスについて】

本社：〒101-0052 東京都千代田区神田小川町1-1 山城ビル5階

代表者：代表取締役 松崎充宏

設立：2000年12月8日 資本金：1,000万円

TEL：03-3292-8888 / FAX：03-3292-8877

事業内容：ホテル・レストランの運営およびコンサルティング

URL：ホテル事業 <http://www.hotelwing.co.jp/>

レストラン事業 <http://musshu.jp/>

【この件に関する問い合わせ先】

株式会社フォーブス 企画部広報・宣伝担当 青木

TEL 03-3292-8888 / MAIL aoki@hotelwing.co.jp