

伊豆の旅館が、秋の目玉プランとして伊勢海老1尾で二つの料理が食べられる1万円プランを先行販売！

2011年7月29日

各位

株式会社幸陽ホールディングス

紫雲閣ホテルオグラ

電話：0557-23-1225

【プレスリリース題名】

伊豆の旅館が、秋の目玉プランとして伊勢海老1尾で二つの料理が食べられる1万円プランを先行販売！

【プレスリリース要訳分】

伊豆熱川温泉紫雲閣ホテルオグラでは、秋の目玉商品として「Wな味わい【伊勢海老1尾付き】1万円ポッキリプラン」を企画しましたが、商品認知度向上の為、8月1日宿泊分より先行販売いたします。

【プレスリリース本文】

伊豆熱川温泉の海辺にある料理温泉旅館紫雲閣ホテルオグラ(株式会社幸陽ホールディングス運営)では、秋の旅行シーズンの目玉として、お一人様に伊勢海老1尾がついて壱万円札1枚で宿泊できるコンセプトの「Wな味わい【伊勢海老1尾付き】1万円ポッキリプラン」を企画いたしました。同商品は、伊勢海老1匹を半身づつ使った「伊勢海老の味噌仕立て鍋」と「伊勢海老の黄金焼き」の2つのお料理に仕上げ、「Wな味わい」を愉しんでいただくのをサブコンセプトにしています。ネーミングも商品コンセプトがすぐ判るよう工夫した自信作です。今回8月1日宿泊分から先行販売したのは、商品需要があり、サイト閲覧数の多い夏商戦に投入することで、商品認知度をアップさせる狙いもあります。同プランの告知は、公式サイトにPR動画付き専用ページを製作し、告知しております。当社の相談役小倉吉太郎は、「お一人様に伊勢海老1尾ご用意し、1泊2食付きで壱万円札1枚で宿泊できるのをメインコンセプトにした秋の新宿泊プラン「Wな味わい【伊勢海老1尾付き】1万円ポッキリプラン」を8月1日宿泊分から本日発売いたしました。需要のある時期から販売することにより、より多くのお客様への露出機会を増やすことを狙い新商品の先行販売を実施いたしました。またプラン名からも判るように、伊勢海老もただ1尾付けるのではなく、半身を2つのお料理にすることにより、お客様により伊勢海老の旨味を「Wな味わい」で堪能していただけるようにした自信作です。伊勢海老の味噌仕立て鍋は、生の伊勢海老と茸、野菜を特製の味噌出汁を入れた席前の小鍋で煮立たせる伊勢海老の風味を充分堪能できる逸品です。黄金焼きは、献立のバランスを考え、ハイカラなお料理として選びました。商品性、価格、ネーミングの3拍子揃った自信作です。夏の好調さを秋にも持続させられ

ればと期待を寄せています。」と申しております。

↓Wな味わい【伊勢海老1尾付き】1万円ポッキリプランの紹介ページ↓

<http://www.atagawa-shiunkaku.jp/wtiseebi.html>

■紫雲閣ホテルオグラ 概要

所在地：〒413-0302 静岡県賀茂郡東伊豆町1237-6

総客室数：46室

最大収容人員：220名

浴場：ふれあいの温泉・くつろぎの温泉・貸切露天風呂

館内施設：ロビー&喫茶コーナー・売店・ゲームコーナー・有料貸切露天風呂

個室レストラン・レストラン(2)・宴会場(6)

URL：<http://www.atagawa-shiunkaku.jp/index.htm>

【プレスリリース問い合わせ先】

■お問い合わせ先

本リリースの問い合わせ先

紫雲閣ホテルオグラ（株式会社幸陽ホールディングス）

担当：相談役 小倉 吉太郎

電話：0557-23-1225

FAX：0557-23-3443

e-mail：kichitaroh_ogura@yahoo.co.jp

Generated by ふれりりプレスリリース

<https://www.prerele.com>