伊豆の旅館が、参鶏湯（サンゲタン）をメインとした３６５日お一人様１．２万円のプランを企画し、販売開始！

２０１１年８月５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、参鶏湯（サンゲタン）をメインとした３６５日お一人様１．２万円のプランを企画し、販売開始！
【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「お一人様１．２万円【参鶏湯を食す】韓流グルメ特売プラン」を企画しましたが、商品認知度向上の為、８月５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、参鶏湯（サンゲタン）を２人に１羽提供し、ひとり毎にメイン料理が選べる韓流グルメディナーを本格韓国家庭料理ダイニング「幸」で食べる１泊２食付きお一人様１２，０００円の「お一人様１．２万円【参鶏湯を食す】韓流グルメ特売プラン」を企画いたしました。 今回８月５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、「韓国料理に参鶏湯（サンゲタン）という人気の滋養栄養料理があります。鶏にもち米や高麗人参を詰め煮込んだ料理ですが、大変おいしく、薬膳効果もあり体に優しいお料理です。 滋養があり保養に最適です。参鶏湯は、２人に１羽ご用意し、メインのお料理をお一人様毎にお選びいただけるプランを考え３６５日同一料金設定でお一人様１２，０００円の価格帯で販売することにいたしました。 お盆期間も同一料金の設定といたしました。 温泉グルメ特売プランにちなみ韓流グルメ特売プランと銘打って販売いたします。 参鶏湯は、韓国では、夏バテ防止の滋養栄養料理ですが、煮込み料理ですので日本では、秋冬に最適なプランと考えております。 秋商戦の目玉プランとしてヒットさせたいと考えております。」と申しております。
↓お一人様１．２万円【参鶏湯を食す】韓流グルメ特売プランの紹介ページ↓
http://www.atagawa-shiunkaku.jp/korea12000.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 ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com