伊豆の旅館が、円高デフレに対応した期間限定の松茸と伊勢海老 をメインとした低価格商品を企画発売開始!

2011年9月16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、円高デフレに対応した期間限定の松茸と伊勢 海老をメインとした低価格商品を企画発売開始!

【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、円高デフレに対応し、10月31日まで限定で「まつたけ釜飯と伊勢海老の味噌仕立て鍋【秋の味覚感謝祭】お一人様平休日7980円・休前日8980円」を企画し、発売を開始しました。

【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 ズンに、韓流プランやグルメ型プランを多種多様に企画して 販売しております。 今回9月・10月の平休日の更なる集 客を目指し「まつたけ釜飯と伊勢海老の味噌仕立て鍋【秋の 味覚感謝祭】お一人様平休日7980円・休前日8980円 」を企画し10月31日までの期間限定で販売を開始しまし た。 伊勢海老の味噌仕立て鍋と松茸の釜飯といった秋の海 山の味覚の王様を中心として、お一人様1万を切った円高デ フレに対応した価格帯の商品として投入することにいたしま した。 当社の相談役小倉吉太郎は、「秋商戦は、順調とは いえ、例年9月・10月は一番弱い月です。 秋の味覚と言 えば山の王様は松茸、海の王様と言えば伊勢海老です。 円 高デフレで今年は出来るだけ低価格の商品設定をしたいとこ ろです。 昨年までは、松茸の土瓶蒸し、釜飯をセットで平 休日お一人様8800円、休前日12800円で販売してお りました。 今年は、松茸の釜飯は残し、重なる松茸の土瓶 蒸しを伊勢海老の風味を野菜と共に楽しめる伊勢海老の味噌 仕立て鍋に替え、他の料理の点数を減らし全9品の秋の味覚 感謝祭会席を御提供することにいたしました。 価格は、平 休日7,980円、休前日8,980円の低価格で販売する ことにいたしました。 食材の関係で10月31日までの限 定商品となりますが、ちょうど9月10月のテコ入れ商品と なればと思っております。」と申しております。

→まつたけ釜飯と伊勢海老の味噌仕立て鍋【秋の味覚感謝祭】お一人様平休日7980円・休前日8980円の紹介ページ→

http://atagawa-shiunkaku.rwiths.net/r-

withs/tfi0020a.do?hotelNo=19918&cdHeyaShu=nomalwj&planId=2342454&otona=2

■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

一 · 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