

## Press Release

2021年5月7日

オークラアクトシティホテル浜松

 トリイソース × 中国料理 桃花林

浜松の地ソース「トリイソース」と「桃花林」がコラボレーション

ジョン チャップ チャーミン  
「酱汁炒麵 (ソースやきそば)」 期間限定販売

オークラアクトシティホテル浜松（静岡県浜松市中区板屋町 111-2：総支配人 杉山 良太）は、地元浜松の老舗ソースメーカー鳥居食品の「トリイソース」を使った特製『酱汁炒麵（ソースやきそば）』を、ホテル内中国料理レストラン「桃花林」にて、期間限定で販売しております。

中国料理「桃花林」は広東料理を中心に、山海の食材を使ったア・ラ・カルトメニューからコース料理まで、本格的な中国料理をお愉しみいただけるレストランです。

2020年2月に就任した調理長 金子勝明（東京都出身）が、原材料や製法にこだわった「トリイソース」が浜松にあることを知り、桃花林で活用できないかと考えたことがきっかけとなりました。

使用する「トリイソース」は2種類。口あたりがまるやかなウスターソースとフルーティーな甘みの特徴の中濃ソースをブレンドし、桃花林ならではの炒麵（やきそば）の味をそのまま生かし、繊細な酱汁炒麵（ソースやきそば）に仕上げました。今回は牛肉入りの「牛肉酱汁炒麵」と、海老・帆立貝柱・烏賊や蟹など海の幸が入った「海鮮酱汁炒麵」の2種類をご用意しております。

浜松ならではの特別な一品を、ぜひご賞味ください。



鳥居食品株式会社 鳥居大資代表取締役社長（写真左）と、中国料理「桃花林」調理長 金子勝明



海鮮酱汁炒麵（イメージ）

◆商品概要◆

- 販売商品 : 牛肉酱汁炒麵 2,000 円  
海鮮酱汁炒麵 2,600 円 ※ともに消費税・サービス料を含みます。
- 販売期間 : 2021年5月31日までを予定(変更可能性あり)
- 販売場所 : 中国料理「桃花林」(オークラアクトシティホテル浜松 2階)
- 営業時間 : 【ランチ】 11:30~13:30 (L.O)  
【ディナー】 17:30~19:30 (L.O)
- お問合せ : 予約センター TEL 053-458-1233 (9:00~20:00)



----- この件に関するお問い合わせ先 -----  
オークラアクトシティホテル浜松  
販売促進部 寺本尚史、伴野祐実、藤田華厘  
〒430-7733 静岡県浜松市中区板屋町 111-2  
Tel. 053-459-0742 Fax. 053-459-0752