

ニュースリリース

2015年7月15日
秋田キャッスルホテル

秋田キャッスルホテル女性プロジェクトチーム
C-WINGS プロデュース
ブラン&グラハムベーグルで
～ヘルシー！ビューティー！！ハッピー！！～

秋田キャッスルホテル（秋田市中通 1-3-5）は、女性プロジェクトチーム C-WINGS（シーウィングス）プロデュースによる、ブランとグラハムを使用したベーグル2種を2015年7月15日より販売致します。

C-WINGSは、ブランとグラハムの「ヘルシーさ」とベーグルの「しっとり、もっちり」とした独特の食感に着目し、美肌効果を促進する食材と組み合わせることで、さらに美味しく仕上げました。

フレーバーは、ブルーベリーとくるみの「ブランベーグル」、クリームチーズといちじくの「グラハムベーグル」の2種類。

低カロリー、低コレステロール、低脂肪など「ヘルシーさ」が魅力のベーグル。健康や美容に関心の高い方々にぜひ、おすすめしたい商品です。また、ブランベーグルは、卵とバターを使用しておりませんので、これらの素材にアレルギーをお持ちの方にも、安心してお召し上がりいただけます。

美味しく食べてキレイを磨く、からだに嬉しい「ブラン&グラハムベーグル」。ぜひ、ご賞味くださいませ。

●実施概要

【販売期間】 2015年7月15日（水）～

【場 所】 秋田キャッスルホテル 1階 グルメブティック「セレクト」

【営業時間】 10：00～19：00

【商 品 名】

- ・ブランベーグル〈ブルーベリー×くるみ〉税別200円（254kcal）

特徴：くるみで香ばしさと歯ごたえを加え、ブルーベリーで味に深みを出しました。ベリーの抗酸化作用とくるみのアンチエイジング効果で、さびないカラダに。

ブラン（ふすま）とは・・・小麦の表皮や胚芽のこと。小麦よりも糖質が低く、腸内環境を整える食物繊維を豊富に含む。

- ・グラハムベーグル〈クリームチーズ×いちじく〉税別250円（253kcal）

特徴：クリーミーなチーズがドライいちじくの濃厚な甘酸っぱさをマイルドに。ブランよりも、ふっくらとした食感です。カルシウム豊富なチーズと天然美肌サプリ「いちじく」でツヤとハリのあるハッピーフェイスに。

グラハム（全粒粉）とは・・・小麦を丸ごと引いた粉。表皮や胚芽等を除去せずに製粉することで、小麦粉に比べて、脂質や糖質の代謝を促すビタミンB1、食物繊維、貧血の予防に効果的な鉄分は、小麦の約3倍。



※写真左より「ブランベーグル」、「グラハムベーグル」

●C-WINGS とは

C-WINGS は、秋田キャッスルホテルの女性チームによる、女性ならではの視点、感性を活かした「おもてなしプロジェクト」です。細部にまでこだわった商品の開発や、きめ細やかな心配りでサービスのさらなる向上を目的とし、より快適で心地よい空間をご提供いたします。



写真前列左より

桧山 美香子、武藤 美紀、

丸山 夏葉、藤原 晴美、長谷部 奈津子、野呂 佐緒里、石井 陽子、田岡 史枝

C-WINGS サイト <http://www.castle-hotel.jp/C-WINGS.php>

●ご予約

秋田キャッスルホテル グルメブティック「セレクト」

T E L 0120-834-055

●お問合せ

秋田キャッスルホテル

T E L 018-834-1145

F A X 018-834-2800

担 当 企画部 丸山 夏葉

ホームページ <http://www.castle-hotel.jp/>