

## シェラトン都ホテル東京 中国料理 四川 オリジナル調味料「XO 醤」を販売開始

シェラトン都ホテル東京（所在地：東京都港区白金台 1-1-50）は、2022年2月1日（火）より、「炸醤（ザージャン）」に続くオリジナル調味料として、「四川 XO 醤」の販売を開始します。四川料理長監修のもと、干し貝柱を贅沢に使用し、蟹の旨味や野菜の甘味を存分に引き出した逸品。ご自宅での日常使いはもちろん、ご贈答としてもおすすめです。



中国料理 四川 XO 醤

<本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先>  
シェラトン都ホテル東京 マーケティング部  
〒108-8640 東京都港区白金台 1-1-50  
TEL : 03-3447-3111 FAX : 03-3447-3132  
<https://www.miyakohotels.ne.jp/tokyo>

## 別紙

### ■商品概要

#### 四川 XO 醬

干し貝柱を贅沢に使用し、蟹や野菜の甘味を存分に引き出した四川オリジナルの XO 醬。白いご飯や野菜ディップとしてそのままお召し上がりいただけるほか、炒め物などの旨味増しとしても活躍する万能調味料です。

「炸醬（ザージャン）」とセットにしてご贈答としてのご利用もおすすめです。

【販売期間】 通年

【販売店舗】 1階 中国料理 四川

※バラエティショップ「シャポーブラン」でも販売

【内容量】 200g

【料 金】 1個 2,800円

2個入りオリジナルボックスでも販売

・XO 醬 2個のセット 6,000円

・XO 醬と炸醬セット 5,000円

### ■ご予約・お問い合わせ

シェラトン都ホテル東京 1F 中国料理 四川

営業時間 11:30～14:00 / 17:00～21:00

TEL 0120-95-6662

※写真はイメージです。

※表示料金には消費税が含まれます。

※当ホテルでは従業員のマスク着用、定期的なアルコール消毒、ソーシャルディスタンスの確保など、新型コロナウイルス感染防止対策を行っています。

※今後、新型コロナウイルス感染拡大による自治体からの要請があった場合、各施設の営業日や営業時間、営業体制を変更する場合がございます。詳しくはホームページをご確認ください。



四川料理長 菅野優紀



XO 醬と炸醬のセット