



## “BAGEL & BAGEL” のベーグルで朝食を ヘルシーで美味しいと評判のベーグルをホテルロビーの特設コーナーで販売

2011年5月25日(水)から、ホテル日航成田(成田市取香)のホテルロビーの特設コーナーで“BAGEL & BAGEL”(本社渋谷区)のベーグルを毎朝7:30より販売いたしております。

“BAGEL & BAGEL”のベーグルは、ローコレステロール、ローオイル、ローカロリー、ローファットといったヘルシーさが自慢です。ダイエット中の女性から、生活習慣病が気になる男性まで、幅広く支持されているパンです。さらに、そのベーグルの多くは生地にも卵・バター・牛乳等の動物性タンパク質や保存料を使用しておりませんので、これらの素材に対するアレルギーをお持ちの方でも安心してお召し上がり頂けます。

ホテル日航成田では、そのヘルシーさと「しっとり&もちもち」とした食感が評判の“BAGEL & BAGEL”のベーグルに着目し、朝食時間帯にお手軽なお食事としてご利用いただけるよう、ホテルロビーに特設のコーナーを設け、人気のベーグル10種類を毎日限定50個販売することになりました。ベーグル1個あたりのカロリーは233kcalから272kcalとなります。

### ■ ベーグル販売の概要 ■ \*料金は税金込

**販売開始** 2011年5月25日(水)より

**販売場所** ホテル本館1階 ロビー

**販売時間** 7:30より販売終了まで(毎日10種類 合計50個販売)

**料 金** 単 品 150円

セット販売 500円(お好きなベーグル2個、ホットコーヒー)

**販売種類** プレーン、抹茶ホワイトチョコ、ヴォルケーノ、ブルーベリー1.5、シナモンレーズン、豆乳枝豆、ローストオニオン、トマト&パルメザン、ココア&リッチチョコ、メープルウォルナッツ 計10種

### 【ニューヨークのベーグル】

多種多様な人種が行き交う街・ニューヨーク。今や多くの移民が住んでおり、イタリア料理や中華料理などと共に地元で根付いたのが、ユダヤ民族の伝統食であった「ベーグル」です。

ニューヨークでのベーグルは、移民としてやってきたユダヤの人々によって広まったと言われています。

「ローカロリー」で「ローファット」といった点がニューヨーカー達に支持され、「健康」をキーワードに急速に全世界へ広がったのち、今やニューヨークの顔ともいえる食べ物になりました。

### 【ベーグルとは】

ひとことではいば可愛らしいリング状のパン。他のパンと大きく違う点は卵や牛乳といった脂肪分やコレステロールをほとんど含まないことと、もちりとした食感が特徴です。

ホテル日航成田  
BAGEL & BAGEL

<http://www.nikko-narita.com/>  
<http://bagelbagel.jp/>



### ■本件に関するお問合せ先■

株式会社ドリームコーポレーション WS 清末 考志 (mail: kiyosue@dreamcorp.co.jp)

電話番号:050-5530-5377/FAX 番号:03-5428-2517 URL:<http://www.dreamcorp.co.jp/>

**DREAM**  
CORPORATION