

2020年2月

苗場プリンスホテル 多様な食文化を持つ訪日外国人のお客さまに対応 見た目も味もまるでお肉！大豆と野菜で作るソイフードを提供

苗場プリンスホテル(所在地:新潟県南魚沼郡湯沢町三国 支配人:竹鼻 宏治)では、2020年2月7日(金)よりレストラン「アゼリア」のbuffet料理内にて大豆と野菜で作る料理を「ソイフードコーナー」として設置いたします。

日本政府観光局によると2019年の訪日外国人客数が前年比2.2%増の3,188万2,000人と最高値を更新しました。苗場プリンスホテルでは訪日外国人の多様な食文化へ対応していくとともに、植物性中心のライフスタイルへの関心が高まっている状況から、さまざまな嗜好やシーンに合わせてお楽しみいただけるソイフードを提供いたします。今回レストラン「アゼリア」のディナーbuffetにて「ソイフードコーナー」を設置し、食の制限等に留意されているお客さまが少しでも旅先で食事をお楽しみいただけるように食のニーズに対応してまいります。

ソイフードメニュー例

- ・SOY ミートソース&パスタ
- ・SOY ミートソースと野菜のグラタン風
- ・SOY ミートカレーソース&ライス
- ・SOY ミートと茸のカレーのグラタン風
- ・SOY 栃尾の油揚げの味噌焼き
- ・SOY 栃尾の油揚げ ソイミートあん
- ・SOY マーボー豆腐風

※レストラン「アゼリア」ではこのメニューから常時
3種類を提供いたします



【販売期間】2020年2月7日(金)より ※冬季は4月5日(日)まで営業

【時 間】5:30P.M.～8:00P.M.

【提供場所】レストラン「アゼリア」(3号館レストランフロア)

【料 金】おとな1名さま ¥5,000～

苗場プリンスホテル調理(洋食調理担当)スーパーバイザー 菅澤 章 (51才)のコメント
ソイフードとは大豆100%であり動物性食材未使用の見た目も味もまるでお肉や乳製品のような食材です。料理はいずれも肉類・魚類はいっさい使用しておりません。新潟県名物の栃尾の油揚げとの組み合わせもぜひお楽しみください。



※仕入れ状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※特定原材料7品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)をお持ちのお客さまは、係にお申し出ください。

◎お客さまからのお問合せ 苗場プリンスホテル TEL:025-789-2211(代表)

◎本件に関する報道各位からのお問合せ先は
苗場プリンスホテル 広報
TEL:025-789-4115 FAX:025-789-2635
<https://www.princehotels.co.jp/naeba/>