

2021 年 12 月

プリンスホテル料理コンクール入賞作品

苗場プリンスホテル

地産地消と SDGs を意識した会席料理

「くわっしやい〜雪国新潟の Gottsuo〜」期間限定で販売

【販売期間】2021 年 12 月 24 日(金)〜2022 年 1 月 9 日(日)

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)は、2021 年 12 月 24 日(金)〜2022 年 1 月 9 日(日)の期間限定で、第 31 回プリンスホテル料理コンクール日本料理部門にて全国総合第三位を受賞した、苗場プリンスホテル和食調理担当 金井一晃が、受賞メニューを会席料理にアレンジしてご用意した「くわっしやい〜雪国新潟の Gottsuo〜」を販売いたします。

豪雪地帯の南魚沼地方で生産者の皆さまが大切に育てたお米や野菜を使用し、ブランド牛の越後牛等を雪国特有の食文化でもある「発酵食品」「保存」をテーマに、SDGs の観点から食材を廃棄せず、仕入れ先を地元生産者に限定し雪国地方ならではの加工調理を取り入れた作品に仕上げております。

さらに、地元生産者との連携も図っており、さまざまな地元食材を活用したメニューをご用意し、食事を通して苗場ならではの食の魅力を提供してまいります。



「くわっしやい〜雪国新潟の Gottsuo〜」イメージ

苗場プリンスホテル
和食調理担当 金井 一晃

「くわっしやい〜雪国新潟の Gottsuo〜」 概要

【販売期間】2021 年 12 月 24 日(金)〜2022 年 1 月 9 日(日)

※2021年12月26日(日)〜28日(火)および2022年1月5日(水)〜7日(金)は除く

【場 所】和食堂 松風(4 号館 2 階)

【営業時間】5:30P.M.〜9:00P.M.(ラストオーダー7:30P.M.)

【料 金】おとな¥8,000 こども¥3,500(消費税込)

・メニュー

小鉢二種:新潟県産青菜と栃尾油揚げのお浸し 魚の南蛮漬け
お造り盛り合わせ:まぐろ、ぶり 新潟県産南蛮海老 妻一式 山葵
お食事:庄治郎商会のコシヒカリ

香の物:きりざい味噌漬け

甘味:白玉、粒あん、フルーツ、八海山あまさけ

※サービス料、消費税が含まれております。

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※写真はイメージとなります。

プリンスホテル料理コンクール作品

- ・美雪ます若草焼き 酢どり茗荷
- ・越後牛味噌漬け炙り 鶏卵味噌漬け
- ・雪国まいたけと野菜の天ぷら 赤ワイン塩
- ・沢煮椀(大根・人参・絹さや・ごぼう・八色しいたけ)

©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/plan/matsukaze/dinner/2122/> Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

●苗場プリンスホテルの食の取り組み

苗場プリンスホテルでは、料理長藤原光弘が、地元新潟の食材を生かした新たな食の提案を行い、今までにはないプリンスホテルならではの新しい提供スタイルと最高のパフォーマンスで、安心してお食事のひと時を楽しめるよう演出いたします。



苗場プリンスホテル料理長 藤原 光弘

【くわっしゃい〜雪国新潟の Gottsuo〜のこだわり】

この料理は、多彩な菌による発酵食材を使用し、菌の働きにより胎内の免疫力を高めることで感染症予防にも効果があると言われており、お客さまの健康と笑顔を願い考案したメニューでございます

「くわっしゃい」とは…新潟の方言で「どうぞ召し上がれ」という意味です

「Gottsuo」とは…新潟の方言で「おもてなし料理」という意味です

テーマ「発酵食品」「保存」

■雪国まいたけと野菜の天ぷら 赤ワイン塩

天ぷらには、ぶどうを発酵させて樽ワインで作ったワイン塩を添えております。

使用食材…雪国まいたけ、越後ワイン



雪国まいたけと野菜の天ぷら 赤ワイン塩

■越後牛の味噌漬け炙り 鶏卵味噌漬け

越後牛は昔から保存食として存在してきた味噌を、米を発酵させた米麹と合わせた味噌に漬け炙りました。

使用食材…新潟県産越後牛、越後味噌、魚沼地鶏卵



越後牛の味噌漬け炙り 鶏卵味噌漬け

■美雪ます若草焼き 酢どり茗荷

乳の発酵食材であるチーズを米麹から作られた甘酒と枝豆ペーストと合わせ、酒粕に漬け込んだ美雪ますと焼き上げました。

使用食材…新潟県産美雪ます、八海醸造あまさけ



美雪ます若草焼き 酢どり茗荷

こだわりと一緒に、200 年続く米農家「庄治郎商会のコシヒカリ」とともに…

■庄治郎商会のコシヒカリ

美しい山と川に囲まれ、冬は豪雪地帯として知られる新潟県南魚沼市で先祖代々200 年以上米農家を営んできた庄治郎商会にて作られたお米です。1989 年から2017 年にわたり特 A 地区として表彰され、つや・香りがしっかりと残った深い味わいは、水、気候、そして愛情を持って大切に育てられたからこそできる高品質のコシヒカリです。



南魚沼市(旧塩沢町)の田んぼ 南魚沼産旧塩沢コシヒカリ



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