

博多エクセルホテル東急 阿蘇大塚牧場あか牛「冬のコトコトあか牛ビーフシチュー」 ～ヘルシーなあか牛をデミグラスでじっくりコトコト煮込みました～

博多エクセルホテル東急（福岡市博多区中洲 総支配人：勝 寛）2階チャコールグリルケヤキでは下記の日程にて、熊本県阿蘇に広大な牧場を所有する大塚牧場との直接契約により、黒毛和牛と比べ「低コレステロール」「低カロリー」「高たんぱく」「高ミネラル」な【あか牛】でご提案いたします「冬のコトコトあか牛ビーフシチュー」をご案内いたします。

＜冬のコトコトあか牛ビーフシチューフェア＞

日時：2012年12月1日（土）～2013年1月31日（木）

Lunch：11：30～14：30 Dinner：17：30～21：30

※但し、クリスマスウィーク2012年12月21日（金）～25日（火）は開催除外日

会場：博多エクセルホテル東急2階 チャコールグリルケヤキ

内容：・季節野菜の温製ポタージュスープ

・プチパン

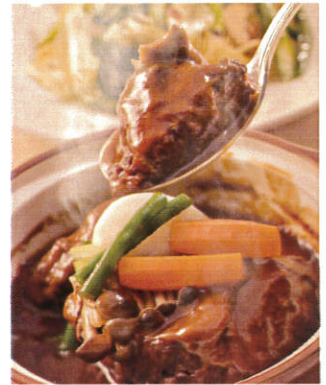
・マリネ野菜とメスクランサラダ

・あか牛をコトコトじっくり煮込んだビーフシチュー 付け合せの蒸し野菜

・パテシェ特製 プティデザート

・コーヒー

料金：2,700円（税金・サービス料含む）



＜阿蘇あか牛の特徴＞

□ 阿蘇の大自然の中、冬場を除き「放牧」し、草原に広がる「生の牧草」を多く食べるため安全性が高い

□ 「あか牛」は栄養の宝庫であり、健康的に高い倫理的要素を持っている

分析試験結果（モモ肉 100gの数値）

分析試験項目	黒毛和牛	ASOのあか牛
水分	41.4g	66.4g
たんぱく質	11.6g	20.3g<高タンパク>
脂質	46.6	13.3g<低脂肪>
リン	100mg	191mg<高ミネラル>
鉄	1.54mg	2.43mg<高ミネラル>
コレステロール	81mg	57mg<低コレステロール>
エネルギー	487kcal	211kcal<低カロリー>



＜大塚牧場のご紹介＞

大塚牧場は、国内で飼育される「あか牛」二大産地の一つ、熊本県に位置します。

その熊本県にて最大の保有頭数であり、阿蘇から南小国に広がる広大な牧場には、年間3,000頭飼育のあか牛をはじめ、黒毛和牛、ブランドポーク等を飼育しています。

上記インフォメーションに関しますお問合せ

博多エクセルホテル東急 マーケティング 伴・緒方まで

TEL 092-262-0109

Mobile 090-7820-6087

hakata-e.so3@tokyuhotels.co.jp