



< 報道関係各位 >

2012 年 9 月

県内 6 ホテルのシェフが腕によりをかけた
茨城県産ローズポークを使ったメニューの全てをつくばで楽しめる

『茨城の食彩フェア』

各ホテルの料理長がレシピを交換し再現する夢のコラボレーション
つくばに居ながらにして水戸・大洗・鹿島を味わえる“1 つのホテルで味めぐり”

【期間】 2012 年 9 月 14 日 (金) ~ 10 月 14 日 (日)

オークラフロンティアホテルつくば

オークラフロンティアホテルつくば(所在地:茨城県つくば市吾妻 1-1364-1、代表取締役社長:馬場清康)では、「茨城の食彩フェア」を開催いたしております。

今回で 3 回目となる茨城県ホテル協議会主催「茨城の食彩フェア」は、県内の 6 ホテルのシェフが「地産池消の原点に帰ろう！」をテーマに茨城県が誇る安心・安全な銘柄豚「ローズポーク」の魅力を引き出す料理をご提供いたします。また、その料理のレシピを互いのホテルで交換し合い、どのホテルでもお召し上がりいただけるという夢のコラボレーション企画でございます。

6 ホテルのシェフが趣向を凝らして作り上げたローズポークのメニューを、6 つのホテルそれぞれで味わうもよし、1 つのホテルで 6 つの味を楽しむもよし。是非食べ比べていただきそれぞれの料理の奥深さをご堪能ください。

オークラフロンティアホテルつくばでは、カフェテラス「カメリア」(西洋料理)、日本料理「筑波嶺」、中国料理「桃花林」の 3 つのレストランでローズポークを使ったスペシャルメニューをご用意し、さらに、他の 5 ホテルの食彩フェアメニューの全レシピを再現することで「1 つのホテルで味めぐり」をお楽しみいただける内容となっております。

また今回、特別企画といたしまして、「お米日本一 in しずおか 2011」において最優秀賞と優秀賞を受賞した七会地区のブランド米「ななかいの里コシヒカリ」のレストランでご提供いたします。日本一美味しいお米と言っても過言ではない「ななかいの里コシヒカリ」も是非この機会にご賞味ください。

オークラフロンティアホテルつくば 『茨城の食彩フェア』実施概要

- 名称: 茨城の食彩フェア
- 期間: 2012年9月14日(金)～10月14日(日)
- 主催: 茨城県ホテル協議会
大洗パークホテル、水戸プラザホテル、鹿島セントラルホテル
三の丸ホテル、水戸京成ホテル、オークラフロンティアホテルつくば
- 協賛: JA 全農いばらき
麒麟ビールマーケティング株式会社 茨城支社
茨城県銘柄豚振興会
JA 茨城中央

■特別企画:

①日本一のブランド米「ななかいの里コシヒカリ」のご提供

緑豊かな田園風景の広がる城里町の七会地区では、良い土、良い水、寒暖差のある気候など米作りに最適な環境の中、21名の里人が収穫より「食味にこだわった米作り」を行っています。この会員2名のコシヒカリが「お米日本一コンテスト in しずおか 2011」で最優秀賞と優良賞を受賞。ブランド米としての知名度もアップし、日本一美味しいお米＝ななかいの里コシヒカリと言っても過言ではない人気を獲得しました。今回のフェア期間中は3レストラン全てでこの“ななかいの里コシヒカリ”を使用いたします。

②6 ホテル共通スタンプラリーの実施

フェア期間中、6つのホテルのいずれかでフェア料理を召し上がる度にスタンプカードに1個スタンプを押印します。集めた数や種類によってステキな賞品をプレゼントします。

【Aコース:ゴールドメダリスト】

6ホテル全てをめぐってフェア料理を召し上がったお客様

↓

お好みのホテルで使えるペアディナー券を進呈

【Bコース:シルバーメダリスト】

いずれかのホテルでフェア料理を6回召し上がったお客様

↓

お好みのホテルで使えるペアランチ券を進呈

※ プレゼント商品には数に限りがありますので予めご了承ください。

※ ディナー、ランチ共に各ホテル指定のメニューとさせていただきます。

③オークラフロンティアホテルつくばオリジナルスタンプラリーの実施

期間中、オークラフロンティアホテルつくば内で全 15 種類のフェア料理を召し上がりいただいた品数に応じて素敵な賞品をプレゼント。

【パーフェクト賞】(もれなく)

全てのフェア料理(15品)をお召し上がりいただいたお客様

↓

オークラフロンティアホテルつくば デイナー付きペア宿泊券(朝食付)

【メンバーホテル賞】(もれなく)

メンバーホテルのフェア料理(12品)をお召し上がりいただいたお客様

↓

オークラフロンティアホテルつくば ペア宿泊券(朝食付)

【つくば賞】(抽選)

オークラつくばのフェア料理3品全てをお召し上がりいただいたお客様の中から抽選で

↓

- ・ローズポーク(1kg)10名様 または
- ・ななかいの里コシヒカリ(2kg)5名様

※ 抽選応募箱は、10/1～10/22の間各レストランに設置いたします。

※ 当選の発表は、賞品の発送をもってかえさせていただきます。

■ オークラフロンティアホテルつくば提供メニュー

カフェテラス『カメリア』



【料理名】

ローズポークカツレツ パルミジャーノの香り 茨城野菜のサラダ仕立て
～フレッシュトマトの冷製ソースを添えて～

アーモンドとパルメザンチーズ入りのパン粉で香り豊かに焼き上げたカツレツを、身体に優しいフレッシュトマトソースでお召し上がりいただきます。

[月～土曜日] ※イベントバイキング開催日を除く

●食彩フェアランチ ¥1,365(税・サービス込み)

11:00～14:00(ラストオーダー)

[セット]パンまたはライス／サラダバー／スープバー／ドリンクバー

中国料理『桃花林』



【料理名】

ローズポークの特製甘酢ソース ～京都脊背～

高温で揚げたロース肉を特製ソースで煮込み、奥深い味わいに仕上げた料理長自慢の逸品です。

[月～金曜日] 11:30～14:30(ラストオーダー)

- つくばランチ ¥1,155(サービス料別)
- 桃花林ランチ ¥1,470(サービス料別)
- 日替り麺セット ¥1,680(サービス料別)

[土・日・祝日]

- スペシャルランチ ¥2,100(サービス料別)

日本料理『筑波嶺』



【料理名】

薄切りロース肉の旨蒸しどんぶり、黒胡椒風味
～土浦蓮根のキンピラとひしほ味噌を添えて～

じっくりと時間をかけて蒸し焼きにすることでローズポーク本来の旨味を閉じ込め、柔らかく仕上げました。

- 食彩フェアランチ ¥1,500(税・サービス込み)
小鉢／茶碗蒸し／味噌椀／香の物

■メンバーホテルのメニュー（【】は提供するレストラン名）

※メニューによって提供日、セット内容は異なります。

大洗パークホテル

ローズポークのフランス風角煮“Rillon”リエットのトースト添え【カメラア】

水戸プラザホテル

ローズポークと森の恵み 木のみのクルート焼き【カメラア】

鹿島セントラルホテル

ローズポークのトンテキ 神栖産ピーマン フルティカトマト添え【カメラア】

ローズポークヒレ肉と県産根菜のフリカッセ【カメラア】

ローズポークヒレ肉の酢入り炒め【桃花林】

ローズポークロース肉とキャベツの味噌炒め【桃花林】

ローズポークとピーマンの細切りつゆそば【桃花林】

三の丸ホテル

ローズポークの葱もろみ焼き【筑波嶺】

ローズポークと茗荷のコンフィ 茨城町産 秋茄子のグリルと共に【カメラア】

ローズポークの梅風味焼売【桃花林】

水戸京成ホテル

ローズポークのやわらか煮グリーンペッパー風 常陸黒豆添え【カメラア】

ローズポークの手作り焼き餃子【桃花林】

報道機関からの本件に関するお問い合わせ先

〒305-0031 茨城県つくば市吾妻 1-1364-1

オークラフロンティアホテルつくば 営業部マーケティング課

担当:堀 靖隆(ホリ ヤスタカ)

TEL:029-853-8112/FAX:029-855-7112

E-mail: hori@okura-tsukuba.co.jp