

星野リゾート 奥入瀬渓流ホテル（青森県・十和田）  
 ～青森の素材を、究極のレシピで～  
**究極の朝粥**

星野リゾート 奥入瀬渓流ホテルではこの秋、じっくりと90分間かけて炊きこむ究極の調理法で仕上げる「究極の朝粥」を提供いたします。際立つお米のうま味を、青森が誇る滋味豊かな食材を添えてご堪能ください。

奥入瀬の森で迎える静かな朝。  
 時にはちょっと贅沢な朝食で優雅なひと時を。  
 素材にも調理法にもこだわった「究極の朝粥」は  
 ココロとカラダを潤します。



### — 究極のレシピ —

輝くツヤ、もちもちの食感が特徴の青森自慢の無農薬米《つがるロマン》。新米を究極の調理法でおかゆに仕立てました。おかゆは40分炊くことが一般的ですが、「究極の朝粥」は清冽な八甲田の湧水で90分、コトコトと炊きあげます。じっくりと炊き上げることによりお米本来の甘さが引き立ち、粘りが増えて口当たりまろやかに仕上がります。

### — おかゆを彩るこだわりの食材 —

青森の食材を使った薬味10種がおかゆに彩りを加えます。にんにく味噌、梅肉あんなどさまざまな味をお楽しみください。さらには、十和田湖産のヒメマスのお刺身、炭火で仕上げる八戸沖産きんきんの一夜干し、小川原湖産大和しじみのお味噌汁、海峡鮪のたたきなど、青森の自然が育んだ食材がおかゆを引き立てます。

- 期間：10月1日(月)～11月30日(金)
- 場所：レストラン奥入瀬
- 時間：①7:00 ②8:00  
(いずれかご希望の時間をお選び下さい)
- 定員：各時間 20名
- 料金：1泊2食付料金+1,500円



### 奥入瀬渓流ホテルのプロフィール

奥入瀬渓流沿いに唯一建つリゾートホテル。八甲田から湧き出る温泉が溢れる露天風呂や、岡本太郎の巨大暖炉があるラウンジが癒しの空間を醸し出す。奥入瀬の一番美しい朝のひと時を体感できるプログラムが満載。渓流沿いで朝食や目前調理が人気のビュッフェレストランでは青森の食材を中心とした料理を味わえる。

### このリリースに関するお問合せ

星野リゾート 奥入瀬渓流ホテル 広報担当  
 TEL：0176-74-2121 FAX：0176-74-2128