

平成26年3月27日

富士急行株式会社
ハイランドリゾート株式会社



富士の伏流水で育った 富士河口湖町産「古代米」を使用した ヘルシーメニューが好評

富士急ハイランドのオフィシャルホテル「ハイランドリゾート ホテル&スパ」（支配人：山口明夫、山梨県富士吉田市）では、富士山の麓、富士河口湖町産の古代米を使ったヘルシーメニューの販売を3月1日から開始、お客様からご好評いただいております。

古代米はたんぱく質やビタミン、ミネラルなどが豊富に含まれおり、最近では健康食品としても人気を集めています。当ホテルでは、地元・富士河口湖町で富士の伏流水で栽培されている古代米に注目し、各レストランのシェフがこの古代米の特徴を生かして西洋料理、中国料理にアレンジ、美味しくヘルシーなオリジナルメニューを考案致しました。

販売を開始してから、お客様からは「お米自体に味があり食感もパエリアにピッタリだと思う」「色味が綺麗で健康的。今後もリゾートやご飯などいろいろな料理に取り入れて欲しい。」などのご感想を頂き、主に健康志向の女性客に人気があります。

春にピッタリの彩り豊かな古代米メニューを是非ご賞味下さい。



古代米のパエリア



古代米のシーフードサラダ



古代米のおこげ

■古代米のパエリア 【料金：1,600円】 提供場所：リサとガスパールレストラン

古代米と新鮮な魚介をシェフ特製のスープで炊き上げたシーフードパエリアです。古代米の香ばしい味わいと白米にはないプチプチとした心地よい食感をお楽しみ下さい。



■古代米のシーフードサラダ 【ランチバイキングメニュー】 提供場所：フジヤマテラス

もち米とブレンドして炊き上げた古代米をサッと冷やし、彩り豊かな旬の食材と一緒にドレッシングで和えた、春の訪れを感じさせるさっぱり爽やかなサラダです。

人気のランチバイキングにて提供致します。



■古代米のおこげ 【料金：3,500円】 提供場所：上海菜館

熱々の五目餡をかけて食べる「古代米のおこげ」です。そのまま召し上がってもサクッと香ばしい古代米のおこげは、特製五目餡をかけるとお餅のようなもちもちの食感もお楽しみ頂けます。



【富士河口湖町産・古代米について】

富士河口湖町産の古代米は同町河口地区の有志による「河口湖古代米研究会（会長：三浦和政）」により、地元の新たな名産品として以前から研究、栽培が進められてきました。バナジウムが豊富に含まれた富士の伏流水を使用して栽培された古代米は、現在では年間約2.5トン収穫し、「黒米・赤米・ブレンド米」の3種類が近隣の道の駅などで販売されております。



【ハイランドリゾート ホテル&スパ レストランのご案内】

店舗名	古代米メニュー	古代米メニューの提供時間	料金
リサとガスパール レストラン	古代米の パエリア	○ランチ 11:30～14:00 (14:00ラストオーダー) ○ディナー 17:30～21:00 (20:30ラストオーダー)	1,600円
リゾートダイニング 「フジヤマテラス」	古代米の シーフードサラダ	○ランチ11:30～15:00 (14:00最終入店) ※古代米のシーフードサラダは ランチ限定メニューとなります	ランチバイキング 大人:2,500円 ※4月1日以降の料金 大人:2,600円
中国料理 「上海菜館」	古代米の おこげ	○ランチ 11:30～14:00 (14:00ラストオーダー) ○ディナー 17:30～21:00 (21:00ラストオーダー)	3,500円

※料金はいずれも税金・サービス料込の価格です。