

“勲章料理人”大田忠道氏×日本トリムコラボキャンペーン 宿泊者計30組に「大田忠道のビーフカレー」と 日本トリムの「電解水素水」をプレゼント！

有馬温泉 四季の彩 旅籠・天地の宿 奥の細道にて2015年8月7日から

株式会社日本トリム(本社:大阪市、代表取締役社長:森澤紳勝)は、2015年8月7日から、“勲章料理人”大田忠道氏とのコラボキャンペーンをスタート致します。本キャンペーンでは、有馬温泉 四季の彩 旅籠、天地の宿 奥の細道をご利用いただいたお客様に、各宿先着15組計30組様に「大田忠道のビーフカレー」と日本トリムオリジナル「電解水素水」をプレゼントします。

当社と大田忠道氏のお付き合いは、二十数年前、料理に使う水を大田氏が探していた際に当社の電解水素水に出会い、飲んで“この水はおいしいな”とあっていただいたことをきっかけに始まりました。二十数年間、電解水素水を料理を作る際に活用いただき、また客室やお風呂場に置いていただいています。

“和食のすべての基本は水”と仰っている大田氏に長く愛され、使い続けられている日本トリムの電解水素水を、大田先生こだわりの食材とスパイスを使った「大田忠道のビーフカレー」と共に、この機会にご賞味ください。



<キャンペーン概要>

1. キャンペーンタイトル

「“勲章料理人”大田忠道氏×日本トリムコラボキャンペーン」

2. 実施期間

2015年8月7日(金)～ ※各宿先着15組 定員に達し次第終了

3. 実施場所

有馬温泉 四季の彩 旅籠

有馬温泉 天地の宿 奥の細道

4. 賞品

大田先生こだわりの食材とスパイスを使った「大田忠道のビーフカレー」と整水器から作りたての電解水素水をペットボトルに詰めた日本トリムオリジナル「電解水素水」

5. 応募方法

ご予約時に当記事を見た旨をお伝えください

6. 本件に関するお客様からのお問い合わせ先

各宿に直接お問い合わせ下さい



■有馬温泉「四季の彩 旅籠」「天地の宿 奥の細道」

館主・料理人 大田忠道氏

23歳で「有馬グランドホテル」副料理長に就任。その後、「中の坊瑞苑」総料理長に。1995年、今や伝説ともなった人気料理番組「料理の鉄人」に出演。「フレンチの鉄人」坂井宏行シェフを“タコ対決”で破り「鉄人」に。以後、「大田軍団」総帥として、同番組にて和食の魅力を発信し続けた。2002年に「四季の彩・旅籠」を開設。同年、大田忠道料理道場を主宰。1998年「ひょうごの匠」、2001年には「神戸マイスター」にも認定される。さらに2004年春には「黄綬褒章」、2012年春にも「瑞宝単光章」も受章。現在、兵庫県日本調理技能士会会長、百万一心味全国天地の会・会長等も務め、料理の世界に生きる後進の指導にあたる。



●有馬温泉 四季の彩 旅籠

〒651-1401 兵庫県神戸市北区有馬町字東門口1389-3
電話：078-903-6456 <http://www.arima-hatago.com/>

●有馬温泉 天地の宿 奥の細道

〒651-1401 兵庫県神戸市北区有馬町字大屋敷1683-2
電話：078-907-3555 <http://www.arima-okunohosomichi.com/>



有馬温泉 天地の宿 奥の細道

■大田氏ヘインタビュー「日本トリムの水は、調理のココで生きる」

～水は和食の「命」。調理のあらゆる場面で電解水素水の力が生きる。～

①出汁

素材の味を大切にするのが和食ですが、その肝になるのは出汁です。出汁は水が決め手です。



②お米を研ぐ、炊く

和食のもう一つの主役はごはん、お米です。トリムの水を使うと、お米の膨らみ方が全然違う。ふっくら、もちもちと炊きあがり、米本来の甘味が増します。研ぐ時をはじめ、洗ったお米を浸しておく時にも、トリムの水を使っています。



③野菜を湯がく

野菜を湯がいて色出しするときにも、トリムの水を使うと、色の鮮やかさが違います。緑やったらキッチンと緑の色が出ます。



④煮る・炊く

トリムの水で炊くと、味の浸み方が違います。葉物・根菜・魚などの素材の歯ごたえや食感を残したままに、芯までしっかり味がつく。また、あくの抜け具合も違います。あくの強い野菜を炊く時には、水によるあくの出方の違いがよくわかります。



⑤てんぷらの衣

てんぷらは、衣の歯ごたえが味を大きく左右します。衣を溶く時には、トリムの水で伸ばした溶き卵を何度かに分けて少し入れてはかき混ぜ、ダマにならないように気をつけながら小麦粉となじませます。べたつきもなく、カリッとサクサクに揚がります。



⑥野菜を洗う

トリムの水で洗って、きれいに水を切り、ラップにくるんでおけばそれでよし。ラップをはがさない限りは、みずみずしいままに保存できます。ポイントは一回で使う量に小分けしてラップすること。一般のご家庭なら、いくらお得だからといっても、白菜を1玉買えば一度では食べきれません。そんな時には、下半分の茎の多い部分と上半分の葉の多い部分で分けて、一回で使い切れる量だけをラップしておきます。それだけで鮮度も日持ちも違います。



⑦魚を洗う

白身系の魚の場合、寝かせると甘みが出ます。しかし、寝かせたために歯ごたえまでも頼りなくなってしまつては、元も子もありません。魚をさばいて内臓をおろすとき、トリムの氷水で洗って水気を拭けば、歯ごたえが違います。普通の水では、魚の身がだらしく“ぶよぶよ”になるところ、トリムの水だと“ぶりっ”とします。

⑧たれ

トリムの水は、うなぎのたれ、あなごのたれ、焼き鳥のたれなどにも使います。たれは、お酒やみりんなども入れるため、甘みが強く感じる時があります。甘さを控えたい時には、トリムの水を少し足し、割って使えば、味のしつこさがなくなりさっぱりと仕上がります。また、黒豆を煮て蜜をつくる時にも、この水を入れればあく抜きがいりません。

⑨調理以外にも

焼酎などのお酒も、この水で割るとなめらかになります。普通の水で割ったのと飲み比べてみると、そのまろやかさがよくわかります。

大田氏のインタビュー掲載ページ：<http://www.trimtown.jp/study/voice/04.html>

■日本トリムの電解水素水整水器とは

電解水素水整水器とは、水道水に含まれる塩素や鉛などの不純物を浄水フィルターに通して除去し、その水をさらに電気分解した、抗酸化性のある水素を豊富に含んだアルカリ性の水を生成する器械です。家庭用電解水素水整水器は胃腸症状の改善に効果・効能のある家庭用管理医療機器として認証されています。



家庭用電解水素水整水器
トリムイオンHYPER

■日本トリムとは

日本トリムは、家庭用整水器販売を主軸とした事業を展開し、これまでに85万台を超える販売実績がございます。水が持つ機能に世界に先駆けて着目し、現在も国内外の研究機関との産学共同研究によりその可能性を追求しております。電解水素水の利用は飲用にとどまらず、人工透析へ応用した『電解水透析®』や、農作物の灌水・散布に利用した『還元野菜®』の栽培など、医療分野や農業分野、工業分野での様々な応用を実現し、電解水素水をベースに世界へ挑戦するオンリーワン企業を目指します。

- 設立年月日/1982年(昭和57年)6月12日
- 代表取締役/森澤 紳勝 (もりさわ しんかつ)
- 資本金/992,597,306円
- 従業員数/441名 (関連会社等を含む)
- 企業ホームページ/<http://www.nihon-trim.co.jp/>