

2019年11月

志賀高原プリンスホテル
長野県産の食材を使ったメニューやスマートミール等
長寿県長野の健康を意識したメニューを提供
【営業期間】

南館 2019年12月14日(土)～2020年3月7日(土)

東館 2019年12月20日(金)～2020年5月5日(火・祝)

西館 2019年12月20日(金)～2020年3月28日(土)

志賀高原プリンスホテル(所在地:長野県山ノ内町志賀高原焼額山 支配人:若林陽一)は、2019年12月14日(土)より南館、12月20日(金)より東館、西館の営業を順次開始し、食事においては長野県産の食材を使ったメニューや、スマートミール等長寿県長野の健康を意識したメニューを提供いたします。

志賀高原プリンスホテルでは従来より「長寿県・長野」をテーマに信州の食材をふんだんに取り入れた朝食、夕食を提供いたしております。今シーズンの朝食・夕食は長野県産食材を中心に3館ごとの特色を持った料理をご用意し、連泊のお客さまは各館のお食事を自由に楽しめ、長期滞在でも食の楽しみが尽きないメニューを提供いたします。また朝食は「信州のおいしい朝ごはん」として各館それぞれの味で提供いたします。長寿の秘訣とされている発酵食品や信州の郷土料理をご用意し、各館ごとに異なるパフォーマンス料理や手作りにこだわった朝食をお召しあがりいただけます。夕食も長野県産食材を中心とした洋食フルコース料理や、長野県の特産物との組み合わせによる食の魅力とシェフの技を、各館ごとに滞在されているお客さまに堪能していただけます。さらに健康に寄与する減塩にも着目し、全館で減塩味噌汁(朝食)の提供や、東館のランチにスマートミール(健康な食事)を導入し、ホテルならではの健康なからだ作りをサポートしてまいります。

長野県は女性が全国一位、男性は二位の長寿県(平成31年1月厚生労働省発表)となり、野菜の摂取量が男女とも全国トップとなっております(平成28年・厚生労働省発表)。一年の四季がはっきりとした信州の自然風土と地元の産物として、野菜、果物、きのこ類、味噌、麴、漬物等豊富な発酵食品と野菜の摂取が長寿の秘訣とされています。



【スマートミール】 ※スマートミール Web サイトより(<http://smartmeal.jp>)
 スマートミールとは、健康に資する要素を含む栄養バランスのとれた食事の通称です。スマートミールの基準は、厚生労働省の「生活習慣病予防その他の健康増進を目的として提供する食事の目安」(平成27年9月)や日本人の食事摂取基準(2015年版)等を基本とし、さらに給食会社4社の実際のヘルシーメニューの献立分析を行って決定した基準です。認証には日本栄養改善学会、高血圧学会等生活習慣病の予防を進める13学会が関わっています。志賀高原プリンスホテルは山ノ内町にご協力いただき、「健康な食事・食環境」認証制度の第三回認証事業者となりました。

東館メインダイニングルーム・スマートミール

【レディース パスタランチ】 営業時間 11:00A.M.～2:30P.M.

1,500円(サービス料・消費税込) エネルギー749kcal

[主食]長野県産きのこ入りスパゲッティ [主菜]信州ハーブ鶏むね肉のやわらかコンソメ煮 [副菜]彩りサラダ

たんぱく質 34.4g、脂質 24.6g(飽和脂肪酸 4.4g)、炭水化物 96.7g、食塩相当量 2.8g

※JSH 減塩食品リストの中の調味料を使用しています。

※このお食事はスマートミールの基準“しっかり”(650～850kcal)を満たしております。

◎本件に関する報道各位からのお問合せ先

志賀高原プリンスホテル 事業戦略/担当:篠原

TEL:0269-34-3114 FAX:0269-34-3123

<https://www.princehotels.co.jp/shiga/>



Smart Meal
スマートミール

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

信州の美味しい朝ごはん

志賀高原プリンスホテル東館・南館・西館の朝食は、和食・洋食のメニューに各館の特色あるパフォーマンスと信州の発酵食品、郷土料理を織り交ぜブッフェ形式でお召しあがりいただけます。3館のお味噌汁は減塩で提供いたします。

東館メインダイニングルーム 料金:おとな¥2,800 こども(7~12才)¥2,240

南館ダイニングルーム 料金:おとな¥2,300 こども(7~12才)¥1,840

西館レストランウエストサイド料金:おとな¥2,150 こども(7~12才)¥1,720

※朝食時間は3館共通 7:00A.M.~9:30A.M.

【和食メニュー例】

青唐辛子もろみ(発酵食品)／野沢菜漬け(発酵食品)／甘辛たくあん(漬物)／減塩味噌使用長野県産きのこ汁(発酵食品)

【洋食メニュー例】

国産豚肉と野菜としょうゆ糀炒め／野沢菜と野菜の米糀パスタ／長野県産りんごのジャム／長野県産牛乳使用・朝焼きクロワッサンとバターロール／長野県産牛乳／長野県産ヨーグルト
長野県産りんごと野菜が入ったスムージー

3館のこだわり朝食メニューとパフォーマンス

【東館】目の前で作るオムレツのパフォーマンス(トッピングは野沢菜・ハム・チーズからお選びいただけます)
長野県産トマト使用つぶ野菜入りトマトケチャップ

【南館】長野県産きのこ野菜のしゃぶしゃぶ／フライドエッグのパフォーマンス

【西館】長野県飯山市名産雪んこそば／中野市・芳川豆腐厚揚げと野菜のグリルのパフォーマンス



減塩味噌使用
長野県産きのこ汁(朝食)



野沢菜と野菜の米糀パスタ



長野県産牛乳使用・朝焼き
クロワッサンとバターロール

長期滞在でも飽きない夕食メニュー

信州食材をメインとしたさまざまな食材との組合せにより、食の魅力や技とともに飽きさせない夕食をご用意いたします。

【東館】メインダイニングルーム 5:30P.M.~9:00P.M./料金:おとな¥9,200 こども(7~12才)¥7,360

ゆったりとした雰囲気の中で、白銀の世界を眺めながら「りんご和牛信州牛」「信州サーモン」「シナノユキマス」を使用した洋食コースや、「りんご和牛信州牛」のしゃぶしゃぶをご堪能いただけます。

【南館】ダイニングルーム 5:30P.M.~8:30P.M./料金:おとな¥5,400 こども(7~12才)¥4,320

和洋食ブッフェのご夕食を白樺林の眺望とともにお楽しみください。長野県の特産物や食材を使ったメニューをご用意いたします。お客さまの目の前でローストビーフと豚ロース肉のしゃぶしゃぶのパフォーマンスも行います。

【西館】レストラン ウェストサイド 5:30P.M.~8:30P.M./料金:おとな¥4,800 こども(7~12才)¥3,840

カジュアルな雰囲気の中で、地元の食材も使用したご自由に選べる約50種類の和洋食ブッフェメニューと、日替りでご用意する4つのメインディッシュから1品を選ぶスタイルです。長野県産きのこ野沢菜の天ぷらの地元食材や、お子さまに人気のチョコレートファウンテン、ソフトクリーム等のデザートコーナーもご用意しております。



東館:りんご和牛信州牛を使用した
コース料理(イメージ)



南館:長野県特産物や食材を
使用した和洋食ブッフェ



西館:和洋食ブッフェと4品から1品を
チョイスするメインディッシュ

※料金には消費税が含まれております。 ※仕入れ状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※特定原材料7品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)をお持ちのお客さまは、係にお申し出ください。

お客さまからのお問合せ

志賀高原 プリンスホテル TEL:0269-34-3111