



2013年4月25日
オリエンタルホテル 東京ベイ
総支配人室 広報 PR

【開業以来初のレシピ募集企画】



5月7日(火)より 2F レストラン「グランサンク」のbuffetにて提供

東京ディズニーリゾート®・パートナーホテルであるオリエンタルホテル 東京ベイ(※1)(千葉県浦安市美浜 1-8-2 総支配人:相原米夫)では、2013年3月15日(金)~4月12日(金)の間、お客様より「ママにまつわる洋食メニュー」のオリジナルレシピを募集し、ご応募いただいたレシピの中から、総料理長を中心とした専門家の審査のもと“ベスト オブ ママシェフ”を新藤 真由美 様に決定いたしました。



「とろけるキャベツコロッケ」

◆ベスト オブ ママシェフ

新藤 真由美 様

◆レシピ名

「とろけるキャベツコロッケ」

◆メニューにまつわるエピソード

小さい頃母がよく作ってくれた料理です。近所の方にも喜ばれる一品だったので、私も結婚してからキャベツをいただいた方につつまたら大変喜ばれました。ずっと受け継いでいきたい我が家自慢の料理です。

“ベスト オブ ママシェフ” 新藤 様の「とろけるキャベツコロッケ」は、**5月7日(火)~6月13日(木)の間、2F レストラン「グランサンク」のbuffetメニューの一品として提供されます。**

総料理長 大沢 達也より総評

今回“ベスト オブ ママシェフ”に選ばれた新藤 様の「とろけるキャベツコロッケ」はグランサンクで開催される「昔なつかし洋食屋さん」のテーマにマッチしていました。選考の際、実際に作ってみました。身近な食材を使用し、レシピの行程・分量が良かったです。また、食べた時メイン食材であるキャベツの甘味が引き出されていて、とても美味しいメニューでした。

本来コロッケはじゃがいもや挽肉で作りますが、キャベツを使う事でヘルシーになり、たくさんの野菜を美味しく食べる事ができるので、お子様連れの多いグランサンクにぴったりのメニューだと感じました。



総料理長 大沢 達也

(※1)オリエンタルホテル 東京ベイ

・1995年開業の、東京ディズニーリゾート®・パートナーホテル。JR京葉線新浦安駅北口直結で、東京ディズニーリゾート®まで1駅3分。また、ホテルから一日最大69便運行するシャトルバスを利用すれば、東京ディズニーリゾート®まで15分の大変便利なホテルです。東京ディズニーリゾート®各種チケットもホテル館内でお求めいただけます。

＜本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先＞

オリエンタルホテル 東京ベイ <http://www.oriental-hotel.co.jp>

総支配人室 広報 PR : 田島 奈保子

e-mail tajima@oriental-hotel.co.jp

〒279-0011 千葉県浦安市美浜 1-8-2

tel. 047.350.8200 / fax. 047.381.0851