

とやまの地酒と和牛、ゆずがテーマ 「第37回 耳であじわうとやま食」

富山エクセルホテル東急(富山県富山市 総支配人:松橋 拓己)では、2022年12月2日(金)に、15階ファンクションルームにて、玉旭酒造の地酒と酒粕育ちの「とやま和牛」、庄川のゆずをテーマに第37回「耳であじわう とやま食」を開催いたします。



詳細はこちらから

<https://www.tokyuhotels.co.jp/toyama-e/restaurant/ricomonte/plan/96446/index.html>

本取組は「越中とやま食の王国」への誘客と地域活性化を目的とし、地産地消をテーマに食材の使用法や旬の食材の楽しみ方などを、生産者とホテルシェフがトーク形式で紹介する「耳でも楽しめる食事会」です。美味しいお酒作りへの執念をもつ酒蔵オーナーと、野菜ソムリエ、ホテルシェフの、「こだわり」や「一徹」といった頑固気質もこの日ばかりは笑顔で楽しい雰囲気。分かりやすい解説が本イベントの特徴で、リラックスしてお楽しみいただけます。

今回はディナータイムの開催で、それぞれ異なる酒米、酵母菌で作られた玉旭酒造の5種類の地酒を料理に合わせて提供いたします。当日は、自らも杜氏で代表の玉生貴嗣氏をお迎えして、耳からも酔えるような話題を届けていただきます。

***報道関係者向け試食会を11月18日(金)に行います。詳しくは4枚目をご参照ください。**

・玉旭酒造

玉旭酒造は、「おわら風の盆」のお祭りでも有名な富山県富山市八尾町(やつおまち)内にあり、1808 年創業以来約 200 年以上の歴史を刻んで現在に至っています。代表の玉生氏のポリシーは「温故知新。従来からのお酒であれ、新しいお酒であれ常にご納得していただけるお酒作りでないとう受けられない。」だそう。



・とやま和牛酒粕育ち

「富山にあるものを活かしてとやま和牛の価値を高めたい・・・。」そのような思いから肉牛農家が目を付けたのが「酒粕」。地酒作りの際に排出される栄養豊富な発酵食品「酒粕」を飼料に混ぜたことから始まり、「肉汁が多く、且つジューシー」「香りや食感が良い」と評価をされています。牛の堆肥を農地に還元し酒米作りに活かし、その酒米で地酒を醸造。そして、「酒粕」を飼料とすることはフードロスの削減にもつながります。とやま和牛「酒粕育ち」を味わうことはSDGsの貢献にも寄与します。



・庄川のゆず

富山県西部に位置する砺波市庄川町の金屋地区では、ゆず農家約 40 世帯が 5ha で 1,000 本余りを栽培しており、古くは弘法大師がこの地で原種を広めたとも言われています。庄川のゆずの特徴は、とにかく形がいびつでデコボコしていることで、このデコボコが表面積を大きくし、独特の香を引き立たせる要因のひとつです。



・概要

【名 称】第37回 耳であじわう とやま食

【開催場所】富山エクセルホテル東急 15階ファンクションルーム

【開催日】2022年12月2日(金)

【時 間】受付18時30分～ 開演19時00分

【料 金】お1人さま ¥6,500(要予約)

【メニュー】

食前酒:玉旭 ECHOES Σ(シグマ)

富山県内でも珍しい、甘味と酸味が特徴のスパークリング純米酒。

富山湾のお魚のリエットを挟んだグジェール ゆずの香りととやま和牛酒粕育ちのタリアータ

ヘルシーであっさりしたお魚のリエットと、薄くスライスした酒粕育ち和牛、チーズの旨味がお互いの美味しさを引きたてます。

合わせるお酒:玉旭 BLUE

スッキリとしたお魚のリエットにも合う、華やかな香りの大吟醸酒。

とやま和牛酒育ちのロティ 山葵添え

シンプルながら贅沢に焼き上げた酒粕育ち和牛と、ピリッとした山葵の風味が食欲をそそります。

合わせるお酒:大吟醸 おわら娘

酒粕育ち和牛に合う、味わい深い辛口大吟醸酒。

とやま和牛酒粕育ちのラグー

たっぷりの野菜とフォンドヴォーベースでじっくり煮込んだ逸品です。

豊かな香りと、奥深い旨さをご堪能いただけます。

合わせるお酒:玉旭 DESPERADO

イーグルスの名曲「デスペラード(ならず者)」から命名。無濾過生原酒の力強さが感じられます。

庄川ゆずクリームショートケーキのクレープ包み

ゆず香るショートケーキをクレープで包みました。

ゆずの果肉と皮で作ったジャムと一緒に楽しみください。

合わせるお酒:玉旭 貴醸酒

食後酒にはスイーツとの相性抜群の貴醸酒をロックで！ トロリととろけるお酒です。

・パン&バター

・コーヒーまたは紅茶

※表示料金には、サービス料10%・消費税10%が含まれております。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

※写真はイメージです。

※法令によりお車を運転されるお客さま、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

※食材の都合により、メニューが変更になる場合がございます。

【新型コロナウイルス感染症拡大防止の取り組み】

富山エクセルホテル東急では、お客さまと従業員の安全と健康を第一に考え、自治体のガイドラインに基づき新型コロナウイルス感染防止に向けた取り組みを実施して参ります。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/toyama-e/information/64387/index.html>

◆レストラン「リコモンテ」概要

リコモンテはイタリア語の造語で「富んだ山」、つまり「富山」を意味します。ホテル最上階の15階に位置し、晴れた日には立山連峰を、夜は富山市内の夜景を一望できるスカイレストランです。

【お客さまのご予約・お問い合わせ先】

TEL:076-441-0015(リコモンテ直通)

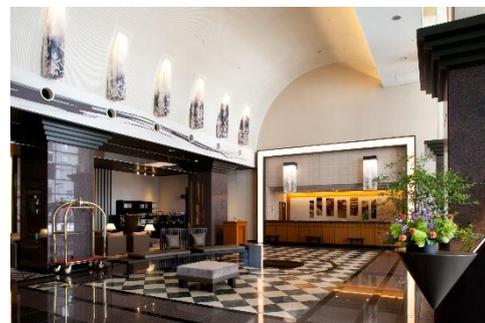
◆富山エクセルホテル東急 概要

所在地:〒930-0002 富山県富山市新富町1-2-3(CICビル)

TEL:076-441-0109

部屋数:210室

レストラン:1ヶ所 / ファンクションルーム1ヶ所



【報道関係者へ、本件試食会のご案内】

・日時 2022年11月18日(金)15時より

・会場 富山エクセルホテル東急15階 ファンクションルーム

お問合せは下名までお願いいたします。

富山エクセルホテル東急 広報担当:杉本 武志

電話:076-441-0109(代表)

FAX:076-441-0179

メールアドレス:t.sugimoto@tokyuhotels.co.jp