



南砺市の恵みを味わう特別ディナーを 7 月 10 日に開催。富山エクセルホテル東急が
贈る一夜限りのフレンチイベント、地元食材と銘酒のマリアージュを体験

富山エクセルホテル東急（富山市新富町 総支配人：兵藤 浩章）では、2025 年 7 月 10 日（木）に、一夜限りの特別ディナーイベント「TOYAMA MATERIAL 富れんちの晩餐～土徳の地 南砺からの恵み～」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/128923/index.html>

豊かな自然や文化、歴史など様々な資源に恵まれた富山県。本イベントでは、県内の「食材」に注目し、その土地、その時期の旬の食材を使用した一夜限りの特別ディナーをご提供します。

本イベント第 3 回のテーマは**南砺（なんと）市**。富山県南西部に位置し、日本の原風景が残る五箇山や、越中の小京都と称される城端（じょうはな）など、古き良き日本の伝統文化が今も色濃く残る地域です。この土地を訪れた民藝運動の創始者・柳宗悦は、厳しくも豊かな環境で、自然の恵みに感謝しながら暮らしが育まれる風土を「土徳（どとく）」と表現しました。今回はその“土徳の地”で丹精込めて作られた食材を、当ホテル料理長 東 宗史がフレンチの技法で昇華させ、特別ディナーに仕立てます。また、南砺市は地ビール、日本酒、ワイナリーなど 7 つの酒造メーカーがある全国的にも珍しいエリアです。今回はその中から、「NAT.BREW」、「成政酒造」、「ドメヌ・ボー」の 3 つの銘酒を厳選し、料理に合わせたペアリングだけに留まらずお酒そのものを料理の素材としても使用します。

メイン料理では、「ドメヌ・ボー」のぶどうの搾りかすを発酵させた飼料で育った南砺市のブランド牛「なんと牛赤丸～福光そだち～」を提供します。和牛の中でも非常に希少である日本短角種で、脂肪分が少ない赤身が特長です。ロティでじっくりと火入れし、しっとり柔らかく仕上げました。デザートには、南砺市の魅力を詰め込んだ特製フルーツタルトをご用意。成政酒造の日本酒でメロンを、ドメヌ・ボーの白ワインでシャインマスカットを、そして NAT.BREW のクラフトビールで干し柿をコンポートし、フワフワな千華園のエディブルフラワーを添えて鮮やかに仕上げました。地元の酒造が生み出す個性的な味わいが、料理のアクセントとして新たなマリアージュを生み出します。

当日は、酒造メーカーはじめ生産者の皆さまにもご登壇いただき、食材やお酒にこめた想いやストーリーを直接お伝えします。今後も富山エクセルホテル東急では、食を通じて「人」と「自然」、「土地」とのつながりを感じていただける時間を提供します。尚、本イベントは南砺市の後援と、生産者の皆さまのご協力を受け開催いたします。

※過去イベントの紹介

2023 年 11 月 23 日開催 第 1 回 TOYAMA MATERIAL 富れんちの晩餐～魚津漁港からの恵み～

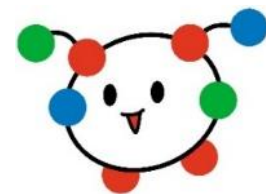
<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000002872.000005113.html>

2024 年 4 月 12 日開催 第 2 回 TOYAMA MATERIAL 富れんちの晩餐～射水・新湊漁港からの恵み～

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000003080.000005113.html>

TOYAMA MATERIAL 富れんちの晚餐 ～土徳の地 南砺からの恵み～概要

- 場 所：富山エクセルホテル東急 15 階レストラン リコモンテ
- 期 間：2025 年 7 月 10 日（木）「なんとの日」
- 時 間：受付：18：30～ 開始：19：00～
- 料 金：お 1 人さま 15,000 円（コース料理・ドリンク付き）※6/30 までの要予約
- メニュー



南砺市ブランドマーク「NANTO くん」

・南砺の恵み オードブルプレート

（カナモリファームの野菜のグレック / フラワーダフル千華園のエディブルフラワーてまり寿司 / ドメヌ・ボーのワインでマリネしたパテ・ド・カンパニュ / 成政酒造の日本酒のジュレとフルーツマトのコンポート / 牛赤丸のローストビーフ / ナットブリューのクラフトビールで仕込んだカルボナード）

・伝統のコンソメスープ NANTO スタイル

・カナモリファームのお野菜のエチュペに富山湾でとれたお魚のボワレを添えて ブールブランソース

・「なんと牛赤丸～福光そだち～」のロティ 芳醇な赤ワインのソース

・フルーツタルト 710 千華仕立て

レストラン リコモンテ 料理長 東 宗史



1999 年、大阪東急ホテル入社。金沢東急ホテル、セルリアンタワー東急ホテル（東京・渋谷）勤務を経て、2024 年 4 月 1 日、富山エクセルホテル東急 料理長に就任。

<主な受賞歴>

2014 年 第 7 回エスコフィエ・フランス料理コンクール ファイナリスト

2024 年 第 8 回トゥールーズ風カスレ世界大会 ファイナリスト

●NAT.BREW(ナットブリュー)

地域の素材と文化を生かした個性豊かなクラフトビールを醸造。

本イベントで使用するクラフトビール「KUMA MASSIGURA」は、南砺市の特産品である干し柿を使用したヘイジーIPA。2024 年の「ジャパン・グレートビア・アワーズ」で金賞を受賞。



●成政酒造株式会社

明治 27 年（1894 年）創業の伝統ある酒蔵。蔵名は、戦国時代の越中の国主である佐々成政に由来し、地元産の酒米と湧き水を使用し口当たりがよく、なめらかなお酒が特徴。



●トレボー株式会社（ドメヌ・ボー）

2017 年に設立されたワイナリー。豊かな自然に囲まれた土地にて、持続可能かつ地域に根差したワイン造りを行うワイナリー。2021 年ヴィンテージの「ドメヌ・ボー・ブラン」は、サクラアワード 2024 で金賞を受賞。その他複数の国内外コンテストでも高評価を獲得。



●フラワーダフル千華園

エディブルフラワー（食用花）の栽培と販売に注力している園芸農家。年間を通じて約 40 種類以上のエディブルフラワーを栽培しており、化学肥料や農薬を使用せず育てられた花は、料理を美しく彩り、県内外の有名レストランでも使用されている。



●上野畜産

黒毛和牛などを生産する県内の畜産会社。近年は、年間和牛流通量の 1%に満たない希少性の高い品種「日本短角種」の肉牛を県内ではじめて導入。南砺市のブランド牛「なんと牛赤丸〜福光そだち〜」は、脂身が少なく、良質でうまみ豊かな赤身肉が特長。



●カナモリファーム

農薬・化学肥料を使わない野菜づくりを行う農家。特に「カラフルニンジン」は、色の美しさのみならず栄養価にもこだわっているそう。冬季の寒さと雪下でつくられる野菜は甘く育つと評判。



※写真はイメージです。

※表示料金には、サービス料 12%・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、あらかじめスタッフにお知らせください。

※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。

レストラン「リコモnte」 概要

リコモnte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。

【レストランに関するお問い合わせ先】

富山エクセルホテル東急「レストラン リコモnte」

TEL : 076-441-0015 (直通)

076-441-0109 (代表)

E-mail : toyama-e.re@tokyuhotels.co.jp

富山エクセルホテル東急 概要

【所在地】富山県富山市新富町 1-2-3 (CIC ビル)

【アクセス】JR「富山駅」徒歩 3 分 富山空港から「富山駅」までリムジンバスで 25 分、車で 20 分
北陸自動車道<富山 IC> から 15 分

【付帯施設】レストラン「リコモnte」/ファンクションルーム

【公式サイト】<https://www.tokyuhotels.co.jp/toyama-e/>



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

富山エクセルホテル東急 広報担当：三浦 希巳奈

電話：076-441-0109 (代表) FAX：076-441-0179

メールアドレス：kimina.miura@tokyuhotels.co.jp