

報道関係者 各位

2012年12月21日  
渋谷エクセルホテル東急

## 東急ホテルズ 4 ホテル合同企画 北陸グルメフェア

## 渋谷エクセルホテル東急は『「食の國 ふくい」越前・若狭紀行』を開催

渋谷エクセルホテル東急[東京都渋谷区 総支配人 末吉孝弘(すえよし たかひろ)]では、2013年1月8日(火)～2月28日(木)まで日本料理「旬彩」にて、『「食の國 ふくい」越前・若狭紀行』を開催致します。

福井県は、古代より朝廷に食材を納めていた「御食国(みけつくに)」の一つであり、年間を通して海の幸・山の幸に恵まれている土地です。そして酒蔵数が全国的にも多く、地酒の宝庫でもあります。

今回のフェアは、『全国に誇れる「食の國 ふくい」の発信』に力を入れている福井県の協力により、実現しました。

当ホテルでは、福井県の食材をふんだんに盛り込んだ会席料理や地酒をご提供するほか、塗り箸など福井県の名産品の販売も行います。



## 【「食の國 ふくい」越前・若狭紀行 概要】

□期間:2013年1月8日(火)～2月28日(木)まで

□開催場所:日本料理「旬彩」(渋谷エクセルホテル東急25階)

□開催内容:

## ①会席料理の販売

○「旬彩会席」料金:お1人様9,000円 ※17:30～21:00(ラストオーダー)にて販売

○お料理内容:

永平寺胡麻豆腐／汐雲丹／越前蟹のメス「セイコ蟹」／奥越産里芋の天麩羅／  
ふくいポークの煮物／鯖へしこのお茶漬け など (詳細は次頁)

## ②福井の地酒の販売:

○「梵GOLD 純米大吟醸」720ml 5,700円／180ml 1,700円

○「黒龍 いっちょらい吟醸」720ml 4,600円／180ml 1,400円

○「伝心 雪 純米吟醸」720ml 6,000円／180ml 1,800円

(※数量限定。他の地酒への入れ替えあり)

## ③福井県産米のご提供:

フェア期間中に限り、朝食、ランチタイム、ディナータイム全ての営業時間帯にてご提供

## ④旬彩店頭にて、塗り箸・食品加工品など福井県産名産品の販売(ランチ、ディナータイム)



※表示料金は全て税金・サービス料を含んでいます。

◆お客様からのお問合せ・ご予約◆ 03-5457-0131(旬彩直通)

本件に関するお問合せ先

渋谷エクセルホテル東急 販売促進 パブリックリレーションズ

玉城 久美子 (たまき くみこ)

〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂 1-12-2 (渋谷マークシティ内)

TEL:03-5457-0135 / FAX:03-5457-0309

E-mail:k.tamaki@tokyuhotels.co.jp

## 【参考資料】

### ① 会席コース「旬彩」献立(全10品)

- お通し **永平寺胡麻豆腐**
- 前菜 鹿の子床節旨煮、**汐雲丹**、菜の花甘海老味噌和え、**笹小鯛**手毬寿司、**上庄里芋**旨煮、葉付き金柑甘露煮
- 吸物 若竹椀・手毬麩・芽蕪・木の芽の**鯛醬**仕立て
- お造り 鮪重ね・鯛へぎ造り・鰹引き造り・帆立貝に**越前塩**を添えて
- 焼物 **赤鯿**醤油漬
- 煮物 **ふくいポーク**の角煮・焼き葱・春菊の小鍋仕立て
- 揚物 **奥越里芋**の天麩羅、甘海老、山葵菜
- 酢の物 **セイコ蟹殻盛り** 土佐酢・搾り生姜で
- お食事 **鯖へしこ**茶漬
- デザート

※下線の献立について福井産の食材を使用しており、仕入れ状況により変更になる場合もございます。

### ② 福井県の使用食材について

#### ○永平寺胡麻豆腐

福井県の名刹・永平寺の代表的な精進料理。ごまの豊かな風味はもちろん、弾力があり、もちりとした食感が特徴的です。

#### ○里芋

もちもちとした触感で煮くずれしにくい、福井の里芋。

里芋は1つの親芋から小芋、孫芋、曾孫芋と増えるので、子孫繁栄の縁起の良い食材としても人気です。

#### ○汐雲丹

ウニの卵巣に塩を加え熟成させた珍味。

越前の汐雲丹は、江戸時代頃から「長崎のカラスミ」、「知多のコノワタ」と並び、「天下の三大珍味」と言われています。

#### ○赤カレイ

赤身の体が特徴的な、福井県で漁獲されるカレイ類の代表格です。

#### ○ふくいポーク

栄養価が高く、安全・安心を追求した人気のブランド豚。

しまりが良いうえ柔らかい肉質であり、きめの細かさ、風味の良さも大きな特徴です。

#### ○セイコ蟹

旬を迎えている越前蟹メス蟹の呼称。

身の旨さはさることながら、内子・外子を一緒に味わえるのがメス蟹の良さです。

#### ○へしこ

魚を米ぬかに付け込んで長期熟成させた、若狭地方に伝わる保存食。

生産量が最も多いのが鯖を使ったへしこですが、フグ、イワシ、イカなども生産されています。

### ③ 福井県の地酒について

淡麗ですっきりとした味わい、絹のようになめからでソフトな口当たりが特徴的な福井の地酒。

味の決め手となる名水と、高い生産量を誇る酒米の味わいに恵まれ、さらに、気候・気温・湿度といった酒造りに重要な自然風土をも味方につけていることが、「福井の地酒は旨い」と言われる所以です。

今回は、福井を代表する地酒ブランド「梵」、「黒龍」の他、この季節にピッタリなネーミングの「伝心 雪」をセレクトしました。

### ④ 東急ホテルズ北陸グルメフェア概要

2013年1・2月にかけて、ザ・キャピトルホテル 東急、赤坂エクセルホテル東急、パン パシフィック 横浜ベイホテル東急、渋谷エクセルホテル東急の4ホテルにて開催。各ホテルの開催県と期間は以下の通りです。

- ザ・キャピトルホテル 東急 2月1日(金)～28日(木) 〈いしかわ百万石物語〉加賀・能登 冬の食材フェア
- 赤坂エクセルホテル東急 1月7日(月)～2月28日(木) 〈ウィンターブッフェ〉いしかわ百万石物語
- パン パシフィック 横浜ベイホテル東急 1月15日(火)～3月3日(日) 〈ナイト・キッチンスタジオ〉こだわり食材 富山

## ⑤ 日本料理「旬彩」店舗紹介

地上100mの絶景を臨む日本料理店。

店内どのお席からも眺めの良い景色を楽しむことができ、中でも個室は、都内屈指の眺望を誇ります。

日本全国各地の旬食材を取り寄せ、ご昼食・ご夕食ともに、月替わりで献立をご用意します。

〈営業時間〉

朝食：7:00～10:30(L.O.10:00)／ランチ：11:30～15:00(L.O.14:00)／ディナー：17:30～23:00(L.O.会席料理21:00、その他22:00)

〈お料理料金〉

●朝食：2,310円(和定食)

●昼食：平日2,500円～、土日・祝日3,000円～(会席弁当、会席料理)

●夕食：5,000円～(メイン料理を選べる御膳、会席料理、しゃぶしゃぶ会席、一品料理)