

## News Release

&lt;報道関係各位&gt;

2015年9月



オークラフロンティアホテルつくば リファイン 15周年記念

茨城の特選素材が織りなす 県内6ホテル夢のコラボレーション

## 「第6回 茨城の食彩フェア」を開催

【開催期間】 2015年10月1日(木)～10月31日(土)

【開催店舗】 カフェテラス「カメラリア」/日本料理「筑波嶺」

中国料理「桃花林」/ベーカリー「モンファリーナ」

オークラフロンティアホテルつくば

オークラフロンティアホテルつくば(所在地:茨城県つくば市吾妻 1-1364-1、総支配人:杉山良太)では、2015年10月1日(木)から10月31日(土)の期間、「茨城の食彩フェア」を開催いたします。



「茨城の食彩フェア」は、茨城県ホテル協議会に加盟する茨城県内6ホテルそれぞれのシェフが、生産者の情熱と豊かな茨城の自然が育んだ5つのブランド食材を使用し、それぞれの調理技術を駆使した料理を提供することで、県産食材の“魅力”や“安心・安全”を多くの皆様にアピールすることを目的とした食のイベントです。

## ■主催/茨城県ホテル協議会

- ・大洗パークホテル(水戸市)
- ・水戸京成ホテル(水戸市)
- ・鹿島セントラルホテル(神栖市)
- ・三の丸ホテル(水戸市)
- ・水戸プラザホテル(水戸市)
- ・オークラフロンティアホテルつくば(つくば市)

■協賛/JA 全農いばらき・JA 常陸・茨城県常陸牛振興協会・茨城県銘柄豚振興会・いばらき地鶏振興協会・キリンビールマーケティング株式会社 茨城支社

## ■後援/茨城県

## ■「オークラフロンティアホテルつくば 茨城の食彩フェア」開催概要

【開催期間】 2015年10月1日(木)～10月31日(土)

【開催店舗】 本館2階 カフェテラス「カメリア」／本館2階 日本料理「筑波嶺」／  
アネックス2階 中国料理「桃花林」／本館1階 ベーカリー「モンファリーナ」

### 【フェア共通食材】



#### 日本一の生産量を誇る「笠間の栗」

★茨城県は収穫量24%、出荷量27%で全国トップシェア

県内でも一大産地の笠間市の栗は、良質で様々な品種が揃っています。  
当ホテルでは、パンやスイーツはもちろん、料理にも使用しています。



#### まぼろしのお米「ななかいの里コシヒカリ」

★お米日本一コンテストで2年連続金賞受賞

徹底した安全管理の中生産されるため収量も限られている貴重なお米。  
期間中、全てのレストランでご賞味いただけます。



#### いばらきの銘柄豚「ローズポーク」

★銘柄ポーク好感度コンテスト グランドチャンピオン大会 3位入賞

きめ細かく、柔らかい肉質や良質の脂肪が入った光沢のある色味が特長。  
当ホテルでは、和洋中で様々な料理でお楽しみいただけます。



#### いばらきの KING OF BEEF 「常陸牛」

★食肉取引規格 A・B の 4・5 等級に格付け

いまや全国区の極上の霜降り牛肉。きめ細やかさと柔らかさ、豊かな風味  
が特長。当ホテルでは、和洋中で様々な料理でお楽しみいただけます。



#### 地鶏の最高傑作「奥久慈しゃも」

★全国特殊鶏味の品評会 全国1位

ゆとりのある鶏舎で十分運動させ、野生的に育てているため低脂肪で歯  
ごたえがあり、豊かな味わいが特長。当ホテルでは、会席「常陸野」で  
お楽しみいただけます。

### ★6つのホテルを食べ歩いて食事券をゲット！「スタンプラリー」を同時開催★

いずれかのホテルでフェア料理をお召し上がり毎にスタンプを1個進呈。

スタンプ6個集めるともれなく食事券をプレゼント！

- ゴールドメダリスト(6ホテルのスタンプを6個):希望ホテルのペアディナー券
- シルバーメダリスト(ホテルを問わずスタンプ6個):希望ホテルのランチ券(1名分)



オークラフロンティアホテルつくばは

「茨城をたべよう運動推進協議会」の活動を応援しています

■本館2階 カフェテラス「カメラ」 TEL.029-896-3261

茨城の食彩フェア〈单品〉

【期間】10月1日(木)～10月31日(土)

【時間】11:00～14:00(ラストオーダー)

【料金】¥1,200～(各税別)

【内容】

- ・ローズポークの照焼きボウル ¥1,200
- ・ローズポークのコンフィ スターアニスの香り ¥1,800
- ・常陸牛もも肉のソテー シャリアピン風  
フレンチオニオンソース添え ¥2,000



常陸牛もも肉のソテー(イメージ)

**\*お得なセットメニュー\***

平日ランチセット…¥400 (スープ、サラダバー、ライス、ドリンク)

土曜日ランチセット…¥500 (スープ、ベジタブルバー、パンまたはライス、ドリンク)

日曜日ランチセット…¥600 (カップスープ、プチサラダ、パンまたはライス、コーヒー)

※各税別

■本館2階 日本料理「筑波嶺」 TEL.029-856-5300

ローズポークランチ〈週替り〉

【期間】10月1日(木)～10月31日(土)

【時間】11:30～14:30(ラストオーダー)

【料金】¥1,500(税・サービス料別)

【内容】

- 10/1～10/4 蓮根と大葉のミルフィーユカツレツ
- 10/5～10/11 蒸し豚の炙り サラダ仕立て
- 10/12～10/18 玉葱とピーマンのピリ辛ケチャップ焼き
- 10/19～10/25 一人鍋で楽しむ豚のしゃぶしゃぶ
- 10/26～10/31 蓮根と大葉のミルフィーユカツレツ



豚のしゃぶしゃぶ(イメージ)

会席「常陸野」

【期間】10月1日(木)～10月31日(土)

【時間】11:30～14:30(ラストオーダー)／17:30～21:00(ラストオーダー)

【料金】¥8,000(税・サービス料別)

※各税・サービス料別

※献立はホームページをご覧ください



奥久慈しゃもの塩焼き(イメージ)

\*期間中は、定番のお膳や会席でも食彩フェア共通食材をお楽しみいただけます。

詳しくは公式ホームページをご覧ください。

味美膳(¥3,000)、小会席「花」(¥4,000)、季節の会席「彩り」(¥6,000)

## ■アネックス2階 中国料理「桃花林」 TEL.029-852-6001

### 秋のおすすめアラカルト

【期間】9月1日(火)~10月31日(土)

【内容】

- ・常陸牛とレタスのチャーハン ¥1,300
- ・帆立貝・小海老・鮭と笠間の栗入りチャーハン ¥1,400
- ・笠間の栗入り色々野菜の XO 醬炒め ¥1,800
- ・ローズポークの黒酢酢豚 ドラゴンフルーツ添え ¥1,900
- ・常陸牛とレタスの火鍋 ¥3,900
- ・常陸牛ロースの黒酢ソース ¥4,800

※各税・サービス料別

\*期間中は、定番のセットやコースでも食彩フェア共通食材をお楽しみいただけます。

詳しくは公式ホームページをご覧ください。

彩々ランチ(¥2,000)、四季彩々「秋」(¥7,000)



ローズポークの黒酢酢豚  
(イメージ)



常陸牛とレタスの火鍋  
(イメージ)

## ■本館1階 ベーカリー「モンファリーナ」 TEL.029-852-5065

### “笠間の栗”入りスイーツ・ブレッド〈全5品〉

【営業時間】9:00~18:00

【内容】

- ・笠間の栗あんぱん ¥120
- ・笠間の栗デニッシュ ¥200
- ・笠間の栗ルリ・ジュース ¥400
- ・笠間の栗ロール(長さ約15cm) ¥1,500
- ・笠間の栗モンブラン(長さ約23cm) ¥2,300

※各税別



“笠間の栗”入りスイーツ・ブレッド集合  
(イメージ)

報道機関からの本件に関するお問い合わせ先



〒305-0031 茨城県つくば市吾妻 1-1364-1  
オークラフロンティアホテルつくば 営業部マーケティング課  
担当: 滝川、高橋

HP: <http://www.okura-tsukuba.co.jp>

TEL: 029-853-8112 / FAX: 029-855-7112

E-mail(滝川): [takikawar@okura-tsukuba.co.jp](mailto:takikawar@okura-tsukuba.co.jp)

E-mail(高橋): [takahashim@okura-tsukuba.co.jp](mailto:takahashim@okura-tsukuba.co.jp)