

2022年7月

【開業60周年記念】地域連携と地産地消にこだわったサステナブルなカレーが新登場

苗場プリンスホテル

食品ロスの削減で地元企業「雪国まいたけ」と連携
ふぞろい品の食材を活用した地産地消のオリジナルカレー
「NAEBA Style」を販売

苗場プリンスホテル(所在地:新潟県南魚沼郡湯沢町三国 202 総支配人:高村 嘉一郎)は、苗場プリンスホテル開業60周年を記念して、地元企業「株式会社雪国まいたけ」(代表取締役社長:湯澤 尚史)と連携し、プリンスホテル伝統のカレーに新潟の食材をブレンドして現代風アレンジした新感覚なオリジナルカレー「NAEBA Style」を2022年7月16日(土)より販売いたします。

オリジナルカレー「NAEBA Style」は、地元新潟県産食材にこだわり、「雪国まいたけ極」をはじめ「雪国えりんぎ」や「新潟和牛」、「越後米豚」を厳選使用し、苗場プリンスホテル料理長「藤原 光弘」監修のもと現代風アレンジされた、スパイスの香りとコク、そして個々の食材の風味と食感があとを引く中辛口の仕上がりとなっております。また、カレーのベースには、グランドプリンスホテル高輪のフランス料理ル・トリアノン初代料理長「アンドレ ルネ チェボー」氏のレシピを基に、旧麻布プリンスホテルでかつて好評を得た伝統のカレーを使用、さらに、食材の「雪国まいたけ極」と「雪国えりんぎ」はふぞろい品で市場に出回らない食材を活用しており、食品ロスの削減に向けたサステナブルなメニューとして、地域との連携を図りながら活性の一端を担う取り組みを進めてまいります。

【プリンスホテルオリジナルカレー「NAEBA Style」概要】



- 販売場所:(1)苗場プリンスホテル「レストランアゼリア ランチブッフェ内」:2022年7月16日(土)より販売
料金:おとな¥1,800 こども(6~11才)¥500 幼児(4~5才)¥250
(2)フジロックフェスティバル2022「オアシスプリンス店」:2022年7月28日(金)より¥1,000にて販売
(3)かぐらスキー場「カフェ&レストラン スノーマン」:2022年7月23日(土)より¥1,400にて販売
※冬季シーズンより、苗場スキー場内レストランプリンス、六日町八海山スキー場でも販売予定

※料金には消費税が含まれております。別途サービス料10%を加算させていただきます。※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、乳、卵、落花生)のみとさせていただきます。特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。※仕入れの状況により、メニュー・食材に変更がある場合がございます。※上記内容はリリース時点(7月13日)の情報であり変更になる場合がございます。※写真はイメージです。

◎本件に関する報道各位からのお問合せ
苗場プリンスホテル 広報
TEL:025-789-4115 FAX:025-789-2635

苗場プリンスホテルの食の取り組み

新潟県と群馬県の県境に位置する苗場プリンスホテルでは、地元新潟の名産「コシヒカリ」をはじめ、生産者の方が育てたご当地食材や、地元根付いた食文化をメニューに取り入れ、その魅力を最大限に伝える新たなメニューを考案し提供しております。また、群馬県の食材を一部使用することで三国街道（群馬県高崎市・中山道追分から新潟県長岡市・寺泊宿）約 198km の道中で食することができる地産地消メニューをご用意し、県内各地域ならではの食材をアレンジしてお楽しみいただける新たな食の提案を行っております。

【料理長 藤原 光弘】

「旧グランドプリンスホテル赤坂」

「ザ・プリンス パークタワー東京」

「東京プリンスホテル」を経て、2020年4月に苗場プリンスホテル料理長に就任。

地元新潟の食材を吟味し、今までにはないプリンスホテルならではの新たな食の提案を行い、食へのこだわりと美味しさへの探求を続ける。

代表的なメニューは「雪国まいたけ極でマリネしたローストビーフ」



「雪国まいたけ極でマリネしたローストビーフ」

舞茸でマリネすることにより、舞茸のもつ酵素で牛肉がしっとり柔らかくなります。

■雪国まいたけ「極」とは

『舞茸』は主に東北地方の深山の老木の根ぎわに生えるサルノコシカケ科のきのこで、かつては幻のきのこと言われるなど珍重されてきました。約 40 年前、株式会社雪国まいたけが業界で初めて『舞茸』の大規模栽培を実現、創業以降も研究開発を重ね、現在の主力製品である雪国まいたけ「極」の生産に成功しました。「極」は自生する舞茸に近い大株(約 900g)で、舞茸本来の豊かな味わいと、抜群の食感を手軽にお楽しみ頂けます。

■雪国まいたけの想い

豊かな自然環境が生み出す恩恵であるきのこ。
人の力と最先端技術により、その高い機能性を追求し、
厳格な品質管理と安定生産に取り組んでいます。
自然の恵みの持つ価値を、人の情熱によって発見し、引き出す。
雪国まいたけは、「自然の恵み」と「人の技術」で、
これからも新たな価値を生み出していきます。



株式会社雪国まいたけ 会社概要

株式会社 雪国まいたけ(英文名:YUKIGUNI MAITAKE CO.,LTD.)

所在地 〒949-6695 新潟県南魚沼市余川 89 番地

URL: <https://www.maitake.co.jp/>