

大津の四季を楽しむ特別ランチとテイクアウトメニューが新たに登場

2023年1月

びわ湖大津プリンスホテル
大津地域青年農業者クラブ「季楽里」と協力 第2弾
地元の旬野菜など取り入れたサステナブルなコラボレーションメニューを販売
【期間】2023年1月21日(土)～1月30日(月)

びわ湖大津プリンスホテル(所在地:滋賀県大津市におの浜 4-7-7、総支配人:松本 伸夫)は、ロビーラウンジ ポート ニオ(1F)にて、大津地域青年農業者クラブ「季楽里」が生産する大津市の特産品とのコラボレーション商品を販売いたします。

大津地域青年農業者クラブ「季楽里」は、農業に欠かせない四季＝「季節」を肌で感じながら、毎日仕事を「楽しみ」工夫し自ら耕す＝「里」に根ざした活動を目指し、青年農業者のネットワークを広げる大津市内 12名のグループです。当ホテルはこのクラブと協力し、大津市の特産品の魅力を感じていただける商品として、「季楽里」が育てた農家こだわりの野菜、米、たまご、フルーツなどを材料にホテルメイドの「季楽里ランチプレート 冬」を販売いたします。また、メニューには市場に流通しない規格外トマトをアップサイクルしたトマトソースを取り入れ、サステナブルフードメニューを提供することで食品ロス削減にも取り組んでおります。さらに 2回目となる今回は、ホテルメイドのスイーツやパンなど、3種類のテイクアウトメニューも新たに販売することで、食を通じて多くのお客さまに地産地消を楽しんでいただき、SDGsをともに考える機会を提供いたします。

当ホテルは、四季を感じられるご当地食材をメニューに取り入れ、継続的に商品化し販売することで、地域活性の一端を担い持続可能な社会の実現に貢献してまいります。

季楽里コラボレーションメニュー販売 概要

【日 時】 2023年1月21日(土)～1月30日(月)
10:30A.M.～5:30P.M.(ラストオーダー 5:00P.M.)

【場 所】 ロビーラウンジ ポート ニオ(1F)

【販売内容】 1.「季楽里ランチプレート 冬」 1名さま¥2,500

季楽里の玄米と根菜のピラフ、近江牛と季楽里の菊芋の煮込みハンバーグ トマトソース など

2.「季楽里」× びわ湖大津プリンスホテル テイクアウト商品

比良利助玉子のカヌレ季楽里の真咲農園さんのいちご添え ¥350

季楽里の真咲農園さんのいちごと利助玉子のシュークリーム ¥600

季楽里のシルクスweetと米粉のフォカッチャ ¥250



1日10食限定「季楽里ランチプレート 冬」



「テイクアウトメニュー」のカヌレ、シュークリーム、フォカッチャ

※料金には、消費税・サービス料が含まれております。テイクアウトメニューにはサービス料は含みません。

※仕入れ状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。※写真はイメージです。



◆大津地域青年農業者クラブ「季楽里」とは…

農業に欠かせない四季＝「季節」を肌で感じながら、毎日仕事を「楽しみ」工夫し自ら耕す＝「里」に根ざした活動を目指す、元気の農業者のネットワークを広げるクラブです。目指すのは「農の一番星★」。

左写真「季楽里」のみなさん

◎報道各位からのお問合せ、ご取材希望は下記にご連絡をお願いいたします。

びわ湖大津プリンスホテル セールス&マーケティング部門

TEL:077-521-2933 Email: otu-pln@princehotels.co.jp