

各位

じねんグループ×ホテルウェルシーズン浜名湖 初コラボ企画 ～ 浜松パワーフード「天竜沖金目鯛煮付け」で浜松「食」の魅力を発信～

遠鉄観光開発株式会社（本社：浜松市西区舘山寺町、社長：河合正志）と株式会社ドルフィンキッズプロダクション（本社：浜松市中区田町、社長：秋元健一）（以下、じねんグループ）では、浜松パワーフード学会会員同士初のコラボレーション企画として、遠鉄観光開発株式会社の運営するホテルウェルシーズン浜名湖において、秋元健一氏が監修する「天竜沖金目鯛の煮付け」が食べられる浜松パワーフード会席宿泊プランを11月より期間限定で販売いたします。

下記が詳細となります。

記

1. 天竜沖金目鯛概要

浜松パワーフードの代表的な食材の一つである天竜沖金目鯛は、9月から4月頃まで水揚げされ、エサが豊富な天竜川沖合で育つため、非常に脂がのり甘くてトロっとしていることから、「トロキンメ」とも言われる高級魚です。

2. じねんグループとのコラボレーション概要

【内容】

天竜沖金目鯛を浜松パワーフード学会会長でもある秋元健一氏のオリジナルレシピによる「天竜沖金目鯛の煮付け」として特別にホテルウェルシーズン浜名湖の会席料理内の一品で提供いたします。

ホテルウェルシーズン浜名湖も浜松パワーフード学会に所属しており、浜松パワーフード学会の会員同士のレシピ共有につきましては、初の取り組みとなります。

【お料理の特徴】

他産地の金目鯛に比べ天竜沖金目鯛は大変脂がのっている為、甘めの味付けで醤油が濃くなりすぎない様にさっぱり炊き上げております。また添え物の野菜は季節の野菜の他、厳選した浜松パワーフード野菜もお楽しみいただけます。



3. 浜松パワーフード会席「味百景 薫」ご宿泊プラン概要

販売期間 : 2021年11月1日(月)～2022年1月10日(月)

※上記期間は、「天竜沖金目鯛煮付け」提供期間です。

通常の「味百景 薫 (かおる)」は常時販売しております。

販売施設 : ホテルウェルシーズン浜名湖 (浜松市西区舘山寺町 1891)

料金 : 1泊2食 2名1室 お一人様 平日 28,600円 (消費税込) ～

予約方法 : 電話 (053-487-1111)、ホームページ (<https://wellseason.jp/>)

味百景 薫 : 遠鉄観光開発株式会社総料理長である大野公司与浜松パワーフード会席料理を提供するホテルウェルシーズン浜名湖内レストラン「花扇」料理長である村松竜幸が、徳川家康公を支えた浜松・浜名湖地域産の食材「浜松パワーフード」から旬な食材を厳選し、特別豪華な会席料理に仕上げました。

秋元健一



大野公司



村松竜幸



以上

この件に関する問い合わせ先

遠鉄観光開発株式会社 営業推進部 日置・中丸・寺田