

ホテル選びの決め手は“朝食重視”の傾向 三井ガーデンホテルズ、2016年から「朝食」を一層強化

『『楽しみになる朝食』料理コンテスト2015』に出品されたメニューは、
各メニューをエントリーしたホテルにて1月15日より提供開始

株式会社三井不動産ホテルマネジメント(本社:東京都港区東新橋)は、2016年1月より、近年ホテル選びの際に重視されている「朝食」のさらなる強化を図ってまいります。その取り組みの一つとして、「『楽しみになる朝食』料理コンテスト」を毎年開催することいたしました。このコンテストは、全国の三井ガーデンホテル全18ホテルの各調理スタッフが、その地域の特性に合った食材を使用したおすすめメニューを出品し、社内審査を行うものです。毎年開催することで、グループ全体の朝食の質を高め、さらなるお客様満足の向上を図ってまいります。

第1回の開催となる「『楽しみになる朝食』料理コンテスト2015」は、半年間の社内選考・審査期間を経て、2015年12月に1位～3位(Gold・Silver・Bronze)と特別賞・アイデア賞・地産地消費を決定いたしました。コンテストに出品されたメニューは、各メニューをエントリーしたホテルの朝食バイキングにて、1月15日よりお楽しみいただけます。

<参考データ:ホテル選びの決め手「朝食」が第3位に>

『楽天トラベル』が2015年1月に発表したアンケート結果によると、出張時のホテルを「自分で予約した」と回答した人は95.5%。そのうち約半数は「だいたい決まったホテルがある」と答えています。“定宿”がある人たちにホテル選びの決め手を尋ねると、「価格」「立地」の利便性に関わる項目に続いて、「朝食の質、量」が3位となりました。(調査は2014年10月29日～10月31日まで、1人宿泊経験のある楽天トラベル利用者に対して実施。サンプル数は798件)



三井ガーデンホテル広島

<ちらし風広島巻きと広島風ひつまぶし(広島まぶし)>

テーマはズバリ「広島づくし」。広島県産コシヒカリ、呉のちりめんじゃこ、広島菜の漬けもの、国産シェアNo.1のレモンなど、ご当地食材をたっぷり使用。穴子飯のようにそのまま召し上がるもよし、海苔で手巻き風に、また、レモンで香りづけした出し汁とワサビでお茶漬けにするもよし。一つの料理で3種類の味が楽しめる点も特長。



<審査員評価コメント>

- ・彩りも美しく広島産の食材を使うなど地産地消に貢献している
- ・3種類の食べ方を楽しむことができた
- ・味付けした焼き海苔や出し汁にも広島産のレモンの風味を加えるなど心憎い演出もあり、美味しかった
- ・総合的に評価が高く、一次審査でも圧倒的な票を集めた



三井ガーデンホテル京都四条

<薫る出し巻き>



鯉と昆布の出汁をきかせた、昔懐かしい京のおふくろの味を再現。ふわふわととろとろの出し巻きをお客様の目の前で焼き、出来立て熱々を提供。



三井ガーデンホテル京都三条

<豆乳フレンチトースト>



朝食にぴったり的大豆イソフラボン豊富な豆乳のフレンチトースト。小豆や抹茶砂糖、黒蜜など和のトッピングやフルーツを添えてアレンジするのもおすすめ。

一本件に関する報道関係お問合せ先
(株)三井不動産ホテルマネジメント 広報ブランド部 担当:重田 寿江(しげた ひさえ)
E-mail:hshigeta@gardenhotels.co.jp TEL:03-5777-1485

楽しみになる朝食
料理コンテスト
2015
特別賞

三井ガーデンホテル岡山 <食べて生き活き(いきいき)!! 今朝のたまご料理～BIGオムレツ～



コクのある黄身が特長の岡山県産「ハラダのタマゴ」で作る、日替りたまご料理、和・洋全6種をご用意。

楽しみになる朝食
料理コンテスト
2015
アイデア賞

ミレニアム 三井ガーデンホテル 東京
<7種の野菜とグレインズのエッグスラット>



スープでなめらかにしたじゃがいもを器にしき、野菜とグレインズ(玄米、豆類、麦など)を詰めたトマトの上に、卵とベーコンをのせた、彩り豊かなエッグスラット。

三井ガーデンホテル柏の葉
<柏の葉物語>



地産のかぶとほうれん草、二層のムースに焼きねぎ、醤油とみりんのジュレをのせ、オリーブオイルをかけた一品。

三井ガーデンホテル大阪淀屋橋
<泉州産玉ねぎときな粉のヘルシーデコ焼き 黒胡麻の香りとともに>



泉州産の玉ねぎと国産黒豆きな粉をメイン素材に創作した地産地消メニュー。生ハムやプチトマトをのせて焼き、緑黄野菜を添えた彩りよい一品。

楽しみになる朝食
料理コンテスト
2015
地産地消費

三井ガーデンホテル熊本
<南関あげ入り馬すき>



「馬肉」に熊本県南関町の特産品「南関あげ」を甘辛く煮込んだすき焼き。

三井ガーデンホテル上野
<本浅草小松屋 下町豆腐の厚揚げ～バルサミコの餡かけ～>



老舗豆腐店「小松屋」の厚揚げをイタリアンにアレンジ。

三井ガーデンホテル札幌
<サクサク「インカのめざめ」米粉フライ 焦がしバターの塩辛ソースをのせて>



北海道産じゃがいも「インカのめざめ」に北海道産「特定栽培米 おぼろづき」の米粉をまとわせ揚げた一品。

◆その他エントリーメニュー(各ホテルの朝食でご提供いたします)

銀座プレミア	ピーツとフェタチーズと胡桃のサラダ
汐留イタリア街	豆乳のエッグスラット ～クリーミーなマッシュポテトにとろ～り半熟卵～
四谷	茄子と卵のナポリ風グラタン
仙台	伊達なイタリアン! ニョッキとローストチキンの仙台味噌チーズ焼き
プラナ東京ベイ	ハニートースト&バケットサンド ～ワクワク&楽しい! シェアするBIGサイズ～
千葉	パステ de エッグスラット
京都新町 別邸	湯葉とほうれん草としめじのお浸し
大阪プレミア	新鮮! 九州野菜サラダ 特製ドレッシング 温卵添え

【「楽しみになる朝食」料理コンテスト2015】開催概要

- 開催概要 各ホテルの調理スタッフが、その地域の特性に合った食材を使用したおすすめメニューを出品し、半年間の社内選考・審査期間を経て、1位～3位(Gold・Silver・Bronze)と特別賞・アイデア賞・地産地消費を社内審査員が選出。
- 提供期間 2016年1月15日(金)～2016年12月31日(土) ※ホテルにより終了時期が異なる場合がございます。
- 審査方法
 - 一次審査…各ホテルは計10票を投票できる。但し、自ホテルへの投票は不可。写真とアピールポイントを対象に審査を行う。
 - 二次審査…一次審査の上位3ホテルのメニューを社員代表者3名が実食し、審査を行う。
- 詳細 三井ガーデンホテルズHP内 <http://www.gardenhotels.co.jp/breakfast/contest2015/>

<三井ガーデンホテルズについて>

三井ガーデンホテルズは、全国で18ホテル(4,809室)を運営しており、2016年に京橋(東京)・名古屋に開業し、チェーン運営客室数が5,000室超となる予定です。「記憶に残るホテル」「感性豊かなお客様の五感を満たすホテル」という理念・ホテルコンセプトのもと、デザイン性の高さや機能性を備えた滞在空間に、ホスピタリティ溢れるサービスを提供する「ワンランク上の宿泊主体型ホテル」として展開しています。



銀座プレミア:ロビー



ミレニアム 東京:デラックスツイン



京都新町 別邸:エントランス



大阪プレミア:外観

北海道

三井ガーデンホテル札幌

京都

三井ガーデンホテル京都新町 別邸
三井ガーデンホテル京都三条
三井ガーデンホテル京都四条

大阪

三井ガーデンホテル大阪プレミア
三井ガーデンホテル大阪淀屋橋

岡山

三井ガーデンホテル岡山

広島

三井ガーデンホテル広島

熊本

三井ガーデンホテル熊本

宮城

三井ガーデンホテル仙台

千葉

三井ガーデンホテル柏の葉
三井ガーデンホテルプラナ東京ベイ
三井ガーデンホテル千葉

東京

三井ガーデンホテル銀座プレミア
ミレニアム 三井ガーデンホテル 東京
三井ガーデンホテル汐留イタリア街
三井ガーデンホテル四谷
三井ガーデンホテル上野
(仮称)京橋一丁目ホテル計画(約240室予定)
2016年開業予定

愛知

(仮称)三井ガーデンホテル名古屋(約300室予定)
2016年開業予定

会社概要

- 名称 株式会社三井不動産ホテルマネジメント
- 本社 〒105-0021 東京都港区東新橋二丁目14番1号 NBFコモディオ汐留4階
- 設立 1981年(昭和56年)5月8日
- 従業員数 450名(2015年7月1日現在)
- 資本金 4億9千万円(三井不動産株式会社全額出資)
- 代表者 足立 充
- 事業内容
 - ホテルの経営及び管理業
 - ホテル施設計画及び建築計画に関する指導
 - ホテル経営に関する情報の収集、処理及び分析
 - レストラン・バーの経営及び管理業
 - 観光客に対する観光情報提供及びホテルの斡旋業
 - 不動産の売買、賃貸、管理及び運営業
 - 酒類、煙草、印紙、切手の販売業
 - 土産品、食料品、什器、日用品雑貨並びに新聞・雑誌等の販売及びその斡旋業
 - 広告宣伝業
 - その他前各号に付帯する一切の事業