

## 第2回「『楽しみになる朝食』料理コンテスト」開催 グループ全21ホテルが朝食の質を競う 今回は、宿泊客による実食審査を実施

出品された朝食メニューは4月1日より 各ホテルで提供開始

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、近年ホテル選びの決め手として大きな要素となっている「朝食」の、より一層の強化を図るべく、昨年より「『楽しみになる朝食』料理コンテスト」を開催しています。このコンテストは、三井不動産ホテルマネジメントグループ(全国の三井ガーデンホテル20ホテルおよびセレスティンホテル)の各調理スタッフが、その地域の特性に合った新メニューを出品し、審査を行うものです。コンテストを開催することで、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います。

2回目の実施となった今回は、「社内審査」に加え、「ご宿泊のお客様による実食審査」を導入しました。審査の結果、2017年3月23日、1位～3位(Gold・Silver・Bronze)と地産地消費・特別賞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、各ホテルにて、2017年4月1日より1年間、朝食メニューとしてご提供いたします。



### セレスティンホテル(東京芝)

#### <鹿児島×セレスティン TOKYO鶏飯>

ふっくらと炊き上げた鹿児島県産伊佐米の上に、鹿児島銘柄鶏などお好みの具や薬味をのせ、オリジナルスープをかけてお召し上がりいただく、鹿児島の郷土料理・鶏飯をアレンジした逸品。スープはチキンブイヨンベースと豆乳ベースの2種をご用意しました。薩摩藩上屋敷跡に建つセレスティンホテルならではの”TOKYO鶏飯”です。



### 三井ガーデンホテル京都三条 <京都のぶぶ漬け>



金芽米をふっくらと炊き上げ、京都のお新香、ちりめん山椒、鮭フレーク、三つ葉などをトッピングし、香り高いほうじ茶をかけてお召し上がりいただく、京都の代表的な料理。お酒を飲んだ翌朝もサラサラと食べやすく、起きたばかりの身体もシャキッと目覚めさせてくれる一品です。



### 三井ガーデンホテル京都新町 別邸 <お野菜たっぷり白味噌スープ>



かつおと昆布の出汁でかぶらや小芋、牛蒡など契約農家直送の季節野菜を煮込み、京都らしく白味噌で仕立てたお味噌汁。白味噌特有のほんのりとした甘さが、朝にほっこりと和を感じさせてくれます。

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

第2回  
楽しみになる朝食  
料理コンテスト  
地産地消費

三井ガーデンホテル札幌  
＜三升漬け香る 鮭と北あかりのグラタン＞



三升漬けとは、青なんばん、麴、醤油を漬け込んだ、北海道・東北地方の郷土料理。道産の鮭フレークとあわせてディップにし、甘みのあるじゃがいも・北あかりにのせてグラタンに仕上げました。

三井ガーデンホテル熊本  
＜ちぎりだご汁＞



小麦粉を練って手でちぎった「だご(だんご)」を、鶏肉や根菜、椎茸とともにだし汁で煮込んだ熊本の郷土料理。県産食材を盛り込み、具沢山です。

三井ガーデンホテル仙台  
＜伊達なスイーツ！ずんだ豆乳プリン＞



パティシエが丁寧につった豆乳プリンに、仙台名物・ずんだ(枝豆)餡をあわせたスイーツ。ヘルシーでクリーミーなプリンと枝豆の素朴な甘さ、生クリームの風味豊かな味わいです。

第2回  
楽しみになる朝食  
料理コンテスト  
特別賞

三井ガーデンホテル上野  
＜下町豆腐のヘルシーティラミス～黒ゴマ・ココア・抹茶～＞



浅草の老舗豆腐店「小松屋」の絹豆腐をイタリアンの定番ティラミスに。黒ゴマ・ココア・抹茶の3種類を日替りでご提供します。

三井ガーデンホテルプラナ東京ベイ  
＜千葉ザポークの豚まぶし＞



千葉県を代表する銘柄豚を焼き上げ、茨城県産小田米とあわせた、ひつまぶし風の“豚まぶし”。やわらかな豚肉とタレがからみあい、ごはんがすすむこと間違いなしです。

三井ガーデンホテル広島  
＜広島レモンと3種のチーズのフレンチトースト＞



レモンや牛乳、卵など地元食材にこだわり、シェフが目の前で焼き上げるフレンチトースト。広島の花ソーセージや目玉焼き、オレンジソースを添えれば、お食事としても満足いただけます。

◆その他エントリーメニュー

銀座プレミア	緑野菜とナッツのサラダ～銀座産はちみつとしょうがのドレッシング～
ミレニウム 東京	江戸前野菜のスモークフレーパー
京橋	地養卵のフレンチトースト
汐留イタリア街	エッグベネディクト
四谷	ポリートミスト(イタリア風おでん)
柏の葉	もろみ黒糖フォカッチャ
千葉	千葉県産豆乳の手造りチーズ豆腐
名古屋プレミア	愛知県産の野菜を使った、名古屋コーチンのスパニッシュオムレツ
京都四条	京の手造り豆腐
大阪プレミア	博多廊 特選和風カレー
大阪淀屋橋	国産焼穴子もっちりいもねば ジュラシックソルト・レモン
岡山	しっとり濃厚パンディングケーキ

【第2回「楽しみになる朝食」料理コンテスト】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おすすめメニューを出品し、社内選考とお客様による実食審査を経て、1位～3位(Gold・Silver・Bronze)と地産地消費・特別賞を選出。
- 料理提供期間 2017年4月1日(土)～2018年3月31日(土) ※ホテルにより終了時期が異なります。
- 審査方法 ①ご宿泊のお客様による、実食審査(朝食付でご宿泊されたお客様が、宿泊先のホテルの料理を実食審査)  
②ホテルスタッフによる審査(レシピ・写真審査及び実食審査)
- 詳細 三井ガーデンホテルズHP <http://www.gardenhotels.co.jp/breakfast/contest-2>  
セレスティンホテルHP <http://www.celestinehotel.com/img/breakfast/bf-contest-celestine.jpg>

### ■三井不動産ホテルマネジメントグループについて

三井不動産ホテルマネジメントグループは、三井ガーデンホテルズを全国に20ホテル(5,337室)・セレスティンホテル(東京芝)を運営しております。2017年には新ブランド「ザ セレスティンホテルズ」を展開し、9月には「ホテル ザ セレスティン 祇園」、10月には「ホテル ザ セレスティン 銀座」を開業、今秋、セレスティンホテル(東京芝)をリブランドオープンいたします。また、2018年には東京の日本橋・東五反田・大手町に三井ガーデンホテルを開業し、グループ運営客室数が6,400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、デザイン性の高さと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しています。



銀座プレミア:ロビー



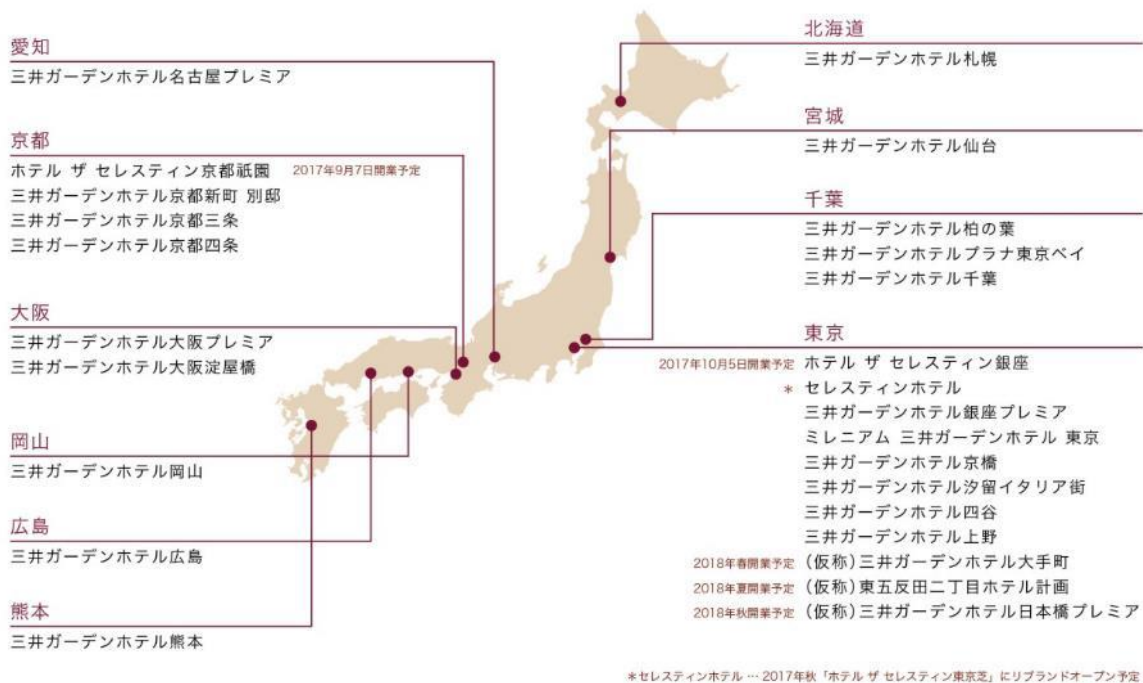
名古屋プレミア:ロビー



京都新町 別邸:エントランス



大阪プレミア:外観



#### 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 484名(2016年4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
  - 観光客に対するツーリスト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