

2022 年 4 月 28 日 IGH-22-

**【ホテルインターゲート金沢】 ～一味違う金沢の郷土料理「治部煮（じぶに）」と「べろべろ」～
開業 3 周年記念企画「金沢の郷土料理アレンジレシピ募集！ SNS 投稿キャンペーン」**

キャンペーン受賞アレンジレシピを人気の朝食で提供開始

提供期間：2022 年 5 月 1 日（日）～ 6 月 14 日（火）

URL：<https://www.intergatehotels.jp/kanazawa/>

株式会社グランビスタ ホテル&リゾート（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：須田貞則）が運営する、ホテルインターゲート金沢（金沢市高岡町、支配人：近藤亮太）では、「金沢の郷土料理アレンジレシピ募集！ SNS 投稿キャンペーン」の応募投稿の中から選出された受賞アレンジレシピを「焼きたてパンとごちそう野菜の朝ごはん」にて 2022 年 5 月 1 日（日）より提供を開始いたします。



当社のブランドステートメント「地域の価値で、未来を変えていく。」を具現化する価値体験型ホテルとして、2019 年 3 月に開業した当ホテルでは、金沢の伝統文化である郷土料理を全国のお客様に身近に感じていただくべく、開業 3 周年企画の「金沢の郷土料理アレンジレシピ募集！ SNS 投稿キャンペーン」を 2022 年 1 月 15 日（土）～3 月 16 日（水）まで開催いたしました。「治部煮（じぶに）」と「べろべろ」のアレンジレシピの募集を行い、「初めて金沢の郷土料理を作りました。」というコメントや、様々なアイデア溢れるアレンジレシピを投稿いただきました。

この度、数多くの投稿の中から選ばれた特別賞の 3 名の方の受賞アレンジレシピをホテルの調理長がワンポイントアレンジを加え、50 種類以上のメニューが人気の朝食「焼きたてパンとごちそう野菜の朝ごはん」の 1 品としてご提供いたします。石川県を代表する郷土料理をアレンジした新たな味わいを、ぜひこの機会にお楽しみください。

〔報道関係お問い合わせ先〕

株式会社グランビスタホテル&リゾート 広報・PR 担当：榮井、林

Tel: 03-5209-4149 Fax: 03-5209-4145 E-mail: info@granvista.co.jp

【開業3周年記念企画 受賞アレンジレシピ 概要】

■提供期間：2022年5月1日（日）～ 6月14日（火）

■内容：「金沢の郷土料理アレンジレシピ募集！ SNS投稿キャンペーン」で特別賞を受賞した3名の方のアレンジレシピにホテルの調理長がワンポイントアレンジを加え、人気の朝食の1品として提供いたします。

■提供料理 ※べろべろは毎日提供、治部煮は日替わりでのご提供となります。

～べろべろ部門～

べろべろ・・・溶かした寒天に、とき卵と砂糖、醤油を入れて固めたもの。各地域や家庭で少しずつ味や仕上がりが異なり、個性があらわれる料理です。「えびす」とも呼ばれています。

①ふぐの卵巣の焼き糠漬け入りべろべろ

受賞作品名：ふぐの卵巣の糠漬け入りべろべろ / クッキングパパ様

べろべろとふぐ卵巣の糠漬けを合わせることで、金沢の郷土料理と一緒に味わえる一品に仕上がっています。

調理長のワンポイントアレンジ：本来のべろべろは甘みの強い物が多いですが少し甘さを控えめにし、生姜の千切りを入れることで、朝食のおかずとして食べやすく仕立てました。



～治部煮（じぶに）部門～

治部煮（じぶに）・・・鴨肉（鶏肉）やお麴、季節の野菜などを煮て作る郷土料理。鴨肉（鶏肉）には小麦粉がまぶされているため、とろみがあるのが特徴。おもてなしや特別な日の料理として食べられています。

※今回、ホテルで提供する治部煮風のレシピは、より親しみやすいよう、鶏肉で調理しております。

ぜひ、ご自宅でも再現してみてください。

②鶏肉の治部煮風～カレー風味～ 受賞作品名：治部煮のカレー風 / Hiro 様

醤油ベースの味付けですがカレー粉を入れることで、より食欲をそそる味付けになりました。

調理長のワンポイントアレンジ：治部煮の味を出来る限り壊さない様に、カレー粉は控えめにし味とスパイスのバランスを調整しました。



③鶏肉の治部煮風～黒蜜風味～ 受賞作品名：黒糖治部煮 / Saki 様

甘みを出す調味料として味醂と砂糖の代わりに黒糖を用いた甘みを提案してくれました。

調理長のワンポイントアレンジ：今回の朝食では黒糖より溶けやすく、馴染みやすい黒蜜を使用しまろやかな甘みをつけました。



〔報道関係お問い合わせ先〕

株式会社グランビスタホテル&リゾート 広報・PR 担当：榮井、林

Tel: 03-5209-4149 Fax: 03-5209-4145 E-mail: info@granvista.co.jp

「焼きたてパンとごちそう野菜の朝ごはん」

インターゲートホテルズでは、野菜が持っている本来の美味しさを最大限に引き出した、めざまの力を与えてくれる 50 種類以上のメニューのご朝食をご用意。
たくさんのお客様に高評価をいただいております。



- 料 金：大人 1,980 円 小学生 990 円 幼児 550 円（税込）※3 才以下の幼児は無料
- 提供場所：インターゲートラウンジ（1 階）
- 提供時間：7：00～10：30（L.O.10：00）

【参考】

「金沢の郷土料理アレンジレシピ募集！SNS 投稿キャンペーン」

開催期間：2022 年 1 月 15 日（土）～3 月 16 日（水） ※募集受付は終了しました

海、山でとれた新鮮な食材や、京文化と江戸文化が混ざり合い独自に発展を遂げ、育まれてきた食文化“石川県の郷土料理”に焦点を当て、皆さまに楽しく郷土料理に触れていただく機会として、金沢の郷土料理アレンジレシピ募集！SNS 投稿キャンペーンを開催いたしました。

https://www.intergatehotels.jp/kanazawa/campaign_kanazawa_3/



【インターゲートラウンジのサービス内容について】

新型コロナウイルス感染拡大防止のための対応として、一部営業内容を変更しております。

※随時、営業内容は変更となりますので、詳細は各ホテルの HP をご確認ください。

https://www.granvista.co.jp/news/hotel_intergate_kanazawa_notice/

【新型コロナウイルス感染拡大防止のための対応について】

感染症対策の基本方針に基づき、インターゲートホテルズでは、お客様や従業員の安心・安全な環境を守るための対策に日々取り組んでおります。

▼当ホテルの新型コロナウイルス感染拡大防止のための対応について

<https://www.intergatehotels.jp/information/covid-19/>

[報道関係お問い合わせ先]

株式会社グランビスタホテル&リゾート 広報・PR 担当：榮井、林

Tel: 03-5209-4149 Fax: 03-5209-4145 E-mail: info@granvista.co.jp

GRANVISTA

HOTELS & RESORTS

グランビスタ ホテル&リゾートは、北海道で初めての本格的洋式ホテルとして誕生した北の迎賓館・札幌グランドホテルを有し、全国各地にシティホテル、ビジネスホテル、温泉旅館、総合海洋レジャー施設、ゴルフ場、ハイウェイレストランなどの施設運営を通じ、ホテル運営受託事業を展開、地域とともに歩んでいます。

企業名： 株式会社グランビスタ ホテル&リゾート
所在地： 東京都千代田区内神田 2-3-4 S-GATE 大手町北 5F
創立： 1958 年 8 月 27 日
資本金： 1 億円
代表取締役社長： 須田 貞則
TEL： 03-5209-4121 （代表）
URL： granvista.co.jp
Facebook： facebook.com/granvista.co.jp

施設一覧

札幌グランドホテル / 札幌パークホテル / 熊本ホテルキャッスル（提携施設） / ホテルインターゲート京都 四条新町 / ホテルインターゲート東京 京橋 / ホテルインターゲート広島 / ホテルインターゲート金沢 / ホテルインターゲート大阪 梅田 / 銀座グランドホテル / ホテル・ザ・ルーツ / 京町家 京都二条 さわら木の宿 / 京町家 京都ぎをん 八坂の宿 / 白良荘グランドホテル / ホテルゆもと登別 / 鴨川シーワールド / 鴨川シーワールドホテル / 神戸市立須磨海浜水族園（指定管理） / 苫小牧ゴルフリゾート 72 / 佐野ハイウェイレストラン / 足柄ハイウェイレストラン / 大津ハイウェイレストラン /

Hotel INTERGATE KANAZAWA

※ホテルインターゲート金沢は、グランビスタ ホテル&リゾートのグループ施設です。

名称： ホテルインターゲート金沢
所在地： 石川県金沢市高岡町 2 番 5 号
TEL： 076-260-7200
開業： 2019 年 3 月 16 日（土）
階数： 地上 12 階建て
客室数： 166 室
URL： intergatehotels.jp/kanazawa/

〔報道関係お問い合わせ先〕

株式会社グランビスタホテル&リゾート 広報・PR 担当： 柴井、林

Tel: 03-5209-4149 Fax: 03-5209-4145 E-mail: info@granvista.co.jp