

2018年6月吉日

報道関係各位

株式会社舞子リゾート  
株式会社ホスピタリティオペレーションズ

## 【メインダイニング「ギャラリー」】

# “魚沼の食材で、心とカラダに優しいお料理を” 塩沢コシヒカリ、雪ひかりポーク、地酒&ワイナリー etc

株式会社舞子リゾート（本社：新潟県南魚沼市、代表取締役：田中章生）が運営する舞子高原ホテルは、メインダイニング「ギャラリー」をリニューアル。“魚沼の食材で、心とカラダに優しいお料理を”をテーマに掲げ、彩り豊かな料理をご提供いたします。

メインダイニング「ギャラリー」は、景色も絵画のように楽しめる大きな窓が特徴のぬくもりあふれるレストラン。杉の木目を生かしたブッフェ台には、四季折々の特産物を合わせた郷土愛を伝える料理が並びます。春は山菜、夏は高原野菜、秋はきのこを中心とした旬の味を、冬には雪国ならではの伝統の味を提供しておりますが、ここでは、とくにこだわった食材を紹介させていただきます。

まずは、なんと言っても“米どころ”新潟！ 南魚沼産コシヒカリの中でもとくに人気の高い「塩沢コシヒカリ」は契約農家栽培米を使用しており、米本来の味を味わえると評判のお米。日替わりで、ご飯によく合う魚沼の伝統惣菜をご用意しておりますが、まずはそのまま食べていただきたい一品です。

また、和食料理長が舞子らしさを追求した、リゾート感&遊び心あふれる創作寿司も、地元食材を取り入れた人気のメニューとなっております。



### ■本件に関するお問い合わせ先■

【本社広報】株式会社ホスピタリティオペレーションズ マーケティングチーム 竹川紀人  
TEL. 070-3194-2101 E-mail: ntakegawa@hospitality-operations.co.jp

【現地広報】株式会社舞子リゾート 伊島達也

TEL. 025-783-4100 E-mail: tatsuya.ijima@maiko-snowresort.com

そして、雪国ならではの雪の貯蔵庫「雪室（ゆきむろ）」を使って低温熟成させ、旨味成分アミノ酸含有量を高めたブランド豚肉といえば、「雪ひかりポーク」。塩メレンゲで味わうサッパリとしたしゃぶしゃぶ、しっとりと仕上げたローストポークなど、季節に合わせた調理方法で、食材の魅力を存分に引き出します。

南魚沼には、実は酒蔵だけでなく、ワイナリーもございます。月替りでピックアップした、おすすめの地酒&ワインをお食事とともに楽しみください。

その他にも、舞子高原にて採取された蜂蜜、厚さが特徴の八色しいたけ、シャリシャリとした歯ざわりと甘みが特徴の八色すいか、雪下にんじんなど、雪国ならではの大地の恵みを味わえる食材が満載。そんなシェフのこだわりが詰まった食材を使い、その場で出来たてを提供するライブキッチンも注目です。



朝食buffetでは、炊きたて「塩沢コシヒカリ」の白ごはんはもちろん、いま話題の「もち麦」を使ったお茶漬け、さらには、湯葉と生麩のしゃぶしゃぶなど、カラダに優しいメニューをご提供。地元の味噌をはじめ、名古屋の赤味噌、九州の麦味噌などをお好みでブレンドして楽しめるお味噌汁も楽しいサービスと好評です。

洋食派におすすめは、ベーカリーオーブンで焼きたてが楽しめる日替わりパンと、自身でドリップするコーヒー。大きな窓から差し込む朝の光を浴びながらコーヒーをドリップする、ゆるやかな時間をぜひ味わってみてください。



食べて美味しい、見て楽しい、そしてカラダに優しい。これからも進化を続けるメインダイニング「ギャラリー」。次の“展示”をお楽しみに…。