

2019年6月17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

【舞子スノーリゾート～舞子高原ホテル】

“日本一の朝ごはん” 目指し、楽天トラベル「朝ごはんフェスティバル 2019®」に出品
朝食新メニュー「魚沼産コシヒカリのお粥 スープ仕立て」

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）が運営する舞子スノーリゾートは、舞子高原ホテルのメインダイニング「ギャラリー」の朝食buffetに、身も心もほっこり温まる、やさしい新メニュー「魚沼産コシヒカリのお粥 スープ仕立て」を追加いたしました。

そして、同メニューは6月17日（月）より開幕する、楽天トラベル「朝ごはんフェスティバル 2019®」に出品。優勝すると得られる称号“日本一の朝ごはん”を目指します。

「魚沼産コシヒカリのお粥 スープ仕立て」は、魚沼産コシヒカリの中でも人気の高い「塩沢コシヒカリ」を使用。さらに、安心・安全な契約農家栽培米を使い、そのまま食べてもおいしいお米を、カツオと野菜ブイヨンスープでじっくり炊きあげお粥にしたものです。

まずは、そのままお召し上がりください。口いっぱいやさしい味わいが広がります。そして、ミスマッチと思われるかもしれませんが、ライムを絞っていただくとお粥の甘さがさらに際立ち、さわやかなエスニック風の味わいに。あわせて、色鮮やかな季節野菜のピューレ、温野菜も加えてご堪能あれ。抜群の甘さを誇る津南の「雪下人参」、地元の伝統野菜である小松菜の一種「大崎菜」、さらには、かぶ、パプリカ、くるみ、湯葉など、旬の食材を添えて、お客様の好みに合わせてカスタマイズできる、楽しいお粥です。



◎魚沼産コシヒカリのお粥 スープ仕立て 【ご提供開始日】 2019年6月17日（月）

■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. 03-5755-5516 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