

事業名

本物とちぎでおもてなし ～益子焼&鮎のラグジュアリー料理創造プロジェクト～

ホテル業界のトップシェフが「益子焼」と那珂川の「鮎」を生かした新おもてなし料理を創造

活用した地域資源

■益子焼 ■鮎

連携者

■ホテルエピナール那須(レシピ開発、マーケティング)
■株式会社つかもと(益子焼) ■有限会社林屋川魚店(鮎)



① 益子焼のプチ土鍋「kamacco(かまっこ)」 ② 秋椎茸と鮎の釜めし ③ 夏野菜と鮎塩焼きの釜めし ④ 新筍と鮎の釜めし

事業内容

ホテル業界のトップシェフのプロデュースで、地域資源の「益子焼」と那珂川の「鮎」を生かした新しい「栃木のおもてなし料理」を創作しPRを行いました。定番メニューの「鮎の炊き込みご飯(釜飯)」は、益子焼のプチ土鍋「kamacco(かまっこ)」で炊き上げることで、栃木県産米がより一層、つややかにふっくら仕上がりました。また那珂川の鮎塩焼きや甘露煮を用いることで、身はもちろん、頭も骨も柔らかく口の中で溶けるような感覚で召し上がっていただけるレシピを開発することができました。

定番メニューに加え、春は「新筍と鮎の釜めし」、夏は「夏野菜と鮎塩焼きの釜めし」、秋は「秋椎茸と鮎の釜めし」と彩りも豊かに、和洋・季節ごとに楽しんでいただける「新おもてなし料理」を創出できました。これらを「益子焼のkamacco(かまっこ)」で作るおいしいおもてなしレシピとしてまとめてリーフレットで紹介し、PRを行っていきます。

お問い合わせ先 ホテルエピナール那須

■住所/325-0302 栃木県那須郡那須町高久丙1
■TEL/0287-78-6655 ■FAX/0287-78-6007 ■<https://www.epinard.jp>

業務内容

■温泉・ホテル業 ■レストラン業 ■体験型イベント開催 など

本事業への想い(将来の展望など)

ホテルエピナール那須 菅井 慎三

150年の歴史を誇る益子焼の窯元「つかもと」が開発した、益子焼で初めての耐熱性土釜「kamacco(かまっこ)」。「お客様と季節の幸との一期一会を大切に」がコンセプトの「ホテルエピナール那須」と連携し、全国有数のトップシェフがプロデュースする料理との競演が実現しました。栃木の大地が育んだ食材の魅力を最大限に生かし、「本物のおいしさでおもてなしを」という料理人の想いとこだわりが詰まっています。使用する鮎は、栃木が誇る那須連山の麓、清流那珂川の恵みで鮎を育て続けて54年の「林屋川魚店」と連携し、新鮮なものを仕入れています。「川魚の女王」「香魚」と呼ばれる薫り高い鮎を熟練の職人が秘伝の製法で焼き上げます。鮎本来の爽やかで豊かな香りと、ふっくらつやつや、お米の甘みが味わい深い直火炊きご飯のおいしさを、ぜひ多くの方に知っていただきたいと思います。

