

報道関係各位

2018年10月29日

プレスリリース

株式会社呉阪急ホテル

2017年度「阪急阪神第一ホテルグループ 料理コンテスト」審査員特別賞受賞作品
おおちょう
「大長みかん」を使用したデザート「まるまるみかん」販売開始
 2018年11月1日（木）より

呉阪急ホテル（広島県呉市中央1丁目1番1号 総支配人 おちあい ひろゆき 落合 弘幸）では、今年3月に行われた2017年度「阪急阪神第一ホテルグループ 料理コンテスト」※1で審査員特別賞を受賞した「まるまるみかん」を2018年11月1日（木）より、「グランプリセレクション」として期間限定で販売いたします。

本商品は、2016年12月から販売中の「大長レモンスフレロール」※2に続いて、地元特産品「大長みかん」※3を使用したデザートとして企画開発したものです。その持ち味である優しく穏やかな甘味を感じていただけるよう、相性の良いチーズで軽い口当たり仕上げ、みかんの皮が入った薄い生地のクッキーを、色合いと食感のアクセントとして添えました。



2017年度「阪急阪神第一ホテルグループ 料理コンテスト」
 審査員特別賞受賞作品「まるまるみかん」
 （受賞者：呉阪急ホテル パティシエ へだに はるか 部谷 遥香）

ゆたかまち
 豊町 ミカン畑

<概要>

【商品名】「まるまるみかん」

【販売期間】2018年11月1日（木）～2019年1月31日（木）

【販売場所】1階 コーヒーハウス「イルマーレ」イートイン、テイクアウト
 ロビーラウンジ「カスカード」イートイン

【料 金】1個 350円（消費税込み）

<お問い合わせ> TEL：0823-20-1111（代表）

本件についてお問い合わせは

※画像は全てイメージです

呉阪急ホテル 総支配人室 営業企画 / かみがき あつし 神垣 篤史TEL：0823-20-1117 FAX：0823-20-1122 メールアドレス kamigaki@kurehankyu.jp

※1 2017 年度「阪急阪神第一ホテルグループ料理コンテスト」について

全国のグループホテルで腕をふるうシェフが共通テーマをもとに、技術と美味しさを競うコンテスト。12 回目の開催となる今回のテーマは「ホテルで味わう日本の魅力」。“日本の魅力”が詰まった食材や調味料を使ったひと皿、日本料理の技法を取り入れたひと皿など、選手 1 人 1 人の多彩なアイデアが光るコンテストとなりました。

「まるまるみかん」PR ポイント（コンテスト当日に以下のとおりプレゼンテーションを行いました。）
地元「呉」で栽培されていて海外にも誇れる日本独自の果物「温州みかん」をメイン食材として選びました。外国産のオレンジはナイフでないと剥けない硬い皮なので、初めて温州みかんを食べた外国の方はその食べやすさと果肉の甘さ、ジューシーさにとても驚かれると聞きます。ターゲットとして、温州みかんを知らない外国の方に食べていただきたいですが、国内では「みかん離れ」が非常に進んでいますので、少しでもみかんの消費量を増やして地域貢献できれば嬉しいです。



コンテスト当日の様子

※2 「大長レモンスフレロール」について

当ホテルでは地元食材「大長レモン」を使用したデザートとして 2016 年 12 月から「大長レモンスフレロール」を販売しており、オリジナルケーキの売上シェアトップの人気商品としてご愛顧いただいております。



大長レモンスフレロール

※3 「大長みかん」について

1903（明治 36）年に「青江早生^{あおえわせい}」を本格導入したのが始まりで、収穫時期によって極早生・早生・普通（中生・晩生）と種類が分けられます。温暖な気候、水はけの良い段々畑、日当たりの良さに加えて、第二の太陽光ともいえる海からの照り返しがあるという好条件に恵まれた豊町。ここで作られるみかんは、コクがあり甘くておいしいと評判になり、やがて「大長みかん」という一大ブランドに成長。（呉市 HP より抜粋）



以上