



2024年9月27日
株式会社ホテルメトロポリタン高崎

～旅する気分で地域の食材を味わおう～ 「福井フェア」開催のお知らせ

【2024年9月】高崎 --- 株式会社ホテルメトロポリタン高崎（住所：群馬県高崎市八島町 222 番地/代表取締役社長：川又正明/総支配人：前田淳）では、2024年10月1日（火）より「福井フェア」をレストラン「ブラスリーローリエ」にて開催いたします。本年3月に北陸新幹線の福井・敦賀が開業し、より身近になった福井県は緑豊かな山々と、若狭の清らかな水の流れに代表される自然溢れる風土で「越山若水(えつざんじゃくすい)」と表現され、四季を通じて魚、肉、米、酒を楽しむことができる食材の宝庫です。当館でも北陸新幹線 福井・敦賀開業に合わせて本年2月から3月にかけて開催した福井フェアでは多くのお客さまにご利用いただきました。

今回は時期を変えてシェフが厳選したあらたな旬の食材をふんだんに使用したメニューをランチタイムや和洋朝食ビュッフェにてご提供いたします。この機会に、雄大な自然に恵まれた美食の宝庫「ふくい」のプレミアムな食の魅力をご堪能ください。



- 名 称：～旅する気分で地域の食材を味わおう～「福井フェア」
- 開催店舗：レストラン「ブラスリーローリエ」
- 開催期間：2024年10月1日(火)～11月30日(土)
※月曜定休、ただし朝食(6:30～10:00)は営業
- ご予約・お問合せ(読者)：電話 027-325-3461 (直通)
営業時間 6:30～18:00 (ラストオーダー17:30)

<https://takasaki.metropolitan.jp/restaurant/list/laurier/menu/202410fukuifair.html>

- 協 力：福井県

■「メインディッシュが選べるランチビュッフェ」

時間 11：30～15：00(ラストオーダー14：30)

メインディッシュをお選びいただき、オードブル・サラダ・スープ・ソフトドリンクはビュッフェスタイルでお楽しみいただけます。食後にデザートもついたお得なランチビュッフェとなっております。

福井県産食材を使用したメインメニューや、とみつ金時のデザートなどフェア期間中にご提供いたします。

ふくいサーモンのパスタ カルボナーラ仕立て…2,400 円

福井県産紅ズワイガニのパスタ…2,500 円

福井県産「敦賀真鯛」のソテ ヴァンプランソース…2,800 円

若狭ぐじのポワレ ムニエルソース…3,000 円

上州牛とハーブ豚のハンバーグ 福井県鯖江市産吉川ナスのステーキ添え…3,000 円

※料金にはメインディッシュ・ビュッフェ・デザートが含まれております。

※料金は全て消費税込みとなっております。



ふくいサーモンのパスタ カルボナーラ仕立て



上州牛とハーブ豚のハンバーグ
福井県吉川ナスのステーキ添え



若狭ぐじのポワレ ムニエルソース

■「福井の郷土料理と地酒セット」

福井県の食材と郷土料理、地酒が気軽に楽しめるセットをランチタイムに提供いたします。

福井の郷土料理と地酒セット…1,000 円(消費税込)

【和のセット】

- ・越前えびの唐揚げ
- ・炙りへしこ 大根添え
- ・小鯛のささ漬け ポン酢ジュレ
- ・角麩の味噌煮 蒸し鶏

【洋のセット】

- ・連子鯛の炙りとマリネ
- ・油揚げのカナッペ ブルーチーズムース
- ・ポテトサラダ

※仕入れ状況により内容が変わる場合がございます。

・花垣 超辛純米(南部酒造)

良質な酒米と水の郷百選にも選ばれた大野市の湧水で作った手づくりの酒。穏やかな甘みのある香りと清涼なキレ、酸味とコクが特徴。一口目はピリリと刺激が感じられ名前の通り「超辛口」な印象だが二口目以降はお米の旨味がふくよかに感じられ辛口ファンにはおすすめめの地酒です。

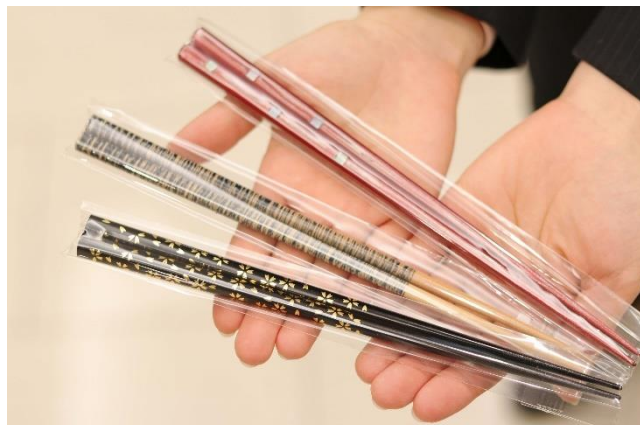
・花垣 生酏純米(南部酒造)

江戸時代から続く伝承の「生酏」造り。「辛酸(しんさん)甘苦(かんく)渋(じゅう)」五味をしっかり引き出し、味わい豊かな酒に仕上げました。じっくりと熟成させコクのある酸は、燗酒に最適です。

※地酒はいずれかお選びいただけます。



■福井フェアをご利用の方へプレゼント



フェア期間中に福井フェアのランチメニューをご利用の方に、若狭塗箸とオリジナルウェットティッシュを先着 100 名様にプレゼントします。プレゼントは数に限りがございます。無くなり次第、プレゼント終了となります。予めご了承ください。

【期間】 2024 年 10 月 1 日～11 月 30 日

【協力】 福井県

【若狭塗箸】若狭塗とは福井県小浜市若狭で生産される漆器。多くの作業工程を経て作られる福井県を代表する伝統工芸品。

■「和洋朝食ビュッフェ」

時間 6:30～10:00(ラストオーダー9:30)

料金 2,000 円(消費税込)

精進料理で有名な永平寺の「ごまどうふ」や消費量日本一の「油揚げ」、福井梅「紅映(べにさし)の梅干し」、「たくあんの煮たの」「麩の地辛子和え」「里芋のころ煮」「へしこちりめん」など福井県産食材で作った郷土料理の「お幸ざい」がお楽しみいただけるコーナーをご用意いたします。またコシヒカリ発祥の地、福井県のブランド米「いちほまれ」と群馬県の「ひとめぼれ」との食べ比べや福井の B 級グルメ「福井ソースカツ丼」などもご用意いたします。



■フェアで使用している福井県産食材の一例

・「若狭ぐじ」

若狭（福井県）は、かつて「御食国(みけつくに)」として帝に食材を供えた地域で、特に「若狭ぐじ」（アマダイ）が和食の高級食材として知られています。アマダイの名は甘味のある身に由来し、若狭湾では主に「アカアマダイ」が獲れます。身が柔らかく、昆布締めや焼き物にすると特に美味で、若狭焼きが代表的な調理法です。



・ふくいサーモン

「ふくいサーモン」は福井県で養殖されたトラウトサーモンで、平成 26 年から低水温を活かした養殖が始まりました。脂のりが良く、もちりとした肉質で、臭みがなく食べやすいのが特徴です。アスタキサンチンを含み、美容や健康にも良いため、女性や健康志向の方にも人気があります。冷凍しても鮮度が保たれ、刺身やムニエルなどさまざまな料理に使えます。



・越前えび

「越前えび」(トゲザコエビ)は、甘えびよりも大きく、ぷりぷりとした歯ごたえが特徴の幻のエビです。漁獲量が少なく鮮度が落ちやすいため、長らく広く流通しませんでした。現在は船内冷凍技術により全国発送が可能となっています。



・とみつ金時

福井県あわら市富津地区で育つ「とみつ金時」は、潮風のミネラルや清流の水によって甘さが増し、きめ細くなめらかな食感が特徴です。焼き芋や天ぷら、お菓子にしても評判で、特に「キュアリング貯蔵」という保存法でさらに甘味が増した状態で出荷されます。



・へしこ

「へしこ」は鯖などの魚を塩漬けし、米糠に漬け込んで 1 年以上にわたり熟成させた発酵食品です。樽に漬け込むことを「へし込む」と言っていたことが名前の由来とも言われています。福井県沿岸部では、漁に出られない日が多い冬場の貴重なタンパク源として、昔から各家庭でつくられてきました。現在は県内の飲食店やお土産物店でも提供されています。



・小鯛のささ漬け

若狭小鯛はやや黄色をおびた薄紅色が特長で福井県では年間を通じて漁獲されます。レンゴダイ(連子鯛)とも呼ばれ、延縄漁や底曳網漁で獲れ、価格も手頃なことから庶民の魚としても親しまれてきました。

淡泊で上品な味わいが魅力の若狭小鯛を 3 枚におろし、酢と塩で調味して杉樽に詰めた「若狭小浜小鯛ささ漬け」は、若狭を代表する名産品です。



・吉川ナス

吉川ナスは 1000 年以上の歴史を持つ伝統野菜で、かつては関西方面に出荷されていましたが、栽培の難しさから一時は衰退しました。しかし、平成 21 年に農家有志が「鯖江市伝統野菜等栽培研究会」を結成し、再興に成功。今では年間約 4 万 5 千個を出荷しています。吉川ナスは、国の「地理的表示 (GI) 保護制度」に登録され、地産地消活動の評価で農林水産大臣賞も受賞。現在は鯖江の特産品として広く親しまれています。油との相性が良く、焼き物や揚げ物、特に厚切りにして蒸し焼きにすると、甘くとろける食感が楽しめます。

