

2021年10月1日

報道関係者各位

東急リゾート&ステイ株式会社
ホテルハーヴェストスキージャム勝山

福井県産「ふくこむぎ」を使用した 生パスタの新メニューが本日販売開始

東急リゾート&ステイ株式会社（本社：東京都渋谷区、社長：田中 辰明）が福井県勝山市で運営する「ホテルハーヴェストスキージャム勝山」（統括総支配人：武内 伴親 以下「スキージャム勝山」）は、福井県産小麦「福井県大3号（通称ふくこむぎ）」を使った生パスタメニューをレストラン「伊炉里」にて販売を開始いたします。



伊炉里特製ミートソースパスタ



伊炉里特製ボロネーゼ アフミカータ

◇関連 URL：<https://www.resorthotels109.com/skijam/restaurant.html>

スキージャム勝山では、SDGs（持続可能な開発目標）の取り組みの一つとして、レストランでの地産地消を積極的に行っております。今回の生パスタに使用されている「ふくこむぎ」は、福井県立大学 村井耕二教授（植物遺伝育種学）が約10年の研究期間を掛けて、福井県の気候に合った小麦を開発。2012年に品種登録された寒さに強く梅雨入り前に収穫できる早生小麦です。小麦粉はたんぱく質を多く含む準強力粉で粘弾性があり、もちもちとした食感の生パスタとして、どんなソースともよく絡み、味もしっかり楽しめます。まずはベーシックなソースのパスタメニューに仕上げました。将来的に全パスタメニューを福井県産小麦を使用したオリジナル生パスタへと変更し、SDGs強化と共に商品クオリティの向上を目指しています。

= メニュー概要 =

期 間：10月1日（金）～常時提供
場 所：イタリアンレストラン「伊炉里」
料 金：伊炉里特製ミートソースパスタ 1,130円（税込）
伊炉里特製ボロネーゼ アフミカータ 1,300円（税込）
時 間：12月17日（金）まで 11:30～16:30
12月18（土）から 11:30～16:00

■ コロナ感染症対策

政府及び関係各所からの発表や指導に基づき、ご利用いただく皆様に安心して快適にお過ごしいただけますよう、衛生管理の強化や感染防止対策に取り組んでおります。従業員の対策はもちろん、ご来場のお客様にも感染防止対策のご協力をお願いいたします。



■ 施設概要



大自然を一望するウッディなロビー、ラウンジ、オールシーズン楽しめるガラス張りの屋内プール、泉質が自慢の露天風呂付温泉大浴場など訪れる全ての方に真のリゾートを満喫していただけるよう、様々な施設を整えたホテルです。西日本最大のスノーリゾート。

所在地 福井県勝山市 170-70

電話番号 0779-87-0081

交通 【車】 中部縦貫自動車道勝山インターから約 20 分 (約 13km)

【電車】 えちぜん鉄道「勝山駅」よりタクシーで約 20 分

主要施設 客室、レストラン (4 か所)、温泉大浴場、屋内温水プール、
スکیージャム勝山 (わんぱく恐竜ランド・セグウェイ体験・バーベキューガーデン)
ハーヴェストクラブスکیージャム勝山

■ 東急リゾート&ステイ株式会社概要

<<https://www.tokyu-rs.co.jp/>>

全国 100 を超える施設運営を手がける総合運営会社。民間・行政問わず、運営受託、マネジメント契約、コンサルティング契約等の運営サポートを行う。

代表者：代表取締役社長 田中 辰明

本社所在地：〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂一丁目 10 番 8 号 渋谷道玄坂東急ビル

設立：1979 年 3 月 13 日

資本金：100 百万円

Contact us

本件に関するお問い合わせ先

ホテルハーヴェストスキージャム勝山

<https://www.resorthotels109.com/skijam/>

ホテル営業グループ 担当：久保

TEL：0779-87-0053 FAX：0779-87-6255

MAIL：info-hvcjk@tokyu-rs.co.jp