

高砂酒造(旭川市)とのコラボレーション 健康・美容効果の高い栄養成分豊富な酒粕メニューを朝食に 「全6品の酒粕メニュー」を2月1日よりご提供スタート

株式会社フォーブス(本社:東京都千代田区、代表取締役:松崎充宏)が運営するホテルウイングインターナショナル旭川駅前、銘酒「国士無双」で知られる高砂酒造株式会社とコラボレーションして酒粕を使用した朝食メニューの共同開発を行い、2020年2月1日(土)よりご提供を開始いたします。

 高砂酒造株式会社 ×

 HOTEL WING INTERNATIONAL | 旭川駅前



ホテルウイングインターナショナルチェーンは、旅行先でも“自宅のようなくつろぎ”を感じていただけるよう心温まる我が家のようなおもてなしでお迎えし、地域に愛されるホテル運営を目指しています。快適にお泊りいただくだけでなく「手作り朝食」に注力し、その土地で採れたお米をご提供するほか、地元産の新鮮野菜や卵などの食材を可能な限り使用しております。

ホテルウイングインターナショナル旭川駅前の朝食ビュッフェでは、北海道の名物である海鮮丼やジンギスカンをはじめ、旭川のご当地料理(旭川しょうゆ焼きそば・新子焼き)、季節限定料理などをご提供し、お客様よりご好評をいただいております。

この度、旭川市で120年の歴史がある高砂酒造株式会社にご協力いただき、地元食材を使った朝食メニューの共同開発を行う運びとなりました。健康・美容効果の高い酒粕を食べやすく工夫した朝食メニューをビュッフェのなかに数種類日替わりでご提供し、ビジネスや観光で旭川にいらっしゃった国内外のお客様に地域の魅力をお伝えできればと考えております。

酒粕メニューの共同開発【第1弾】は、試作検討を重ねて全6品(次頁参照)が決定しました。今後も新たな酒粕メニューの開発を順次進めていく予定となっております。

■酒粕と玉葱のムース コンソメゼリー添え



血圧の上昇を抑えるペプチド(アミノ酸が2種類以上つながったタンパク質)を6種類も含む酒粕と合わせれば、玉葱の糖尿病や高血圧予防効果アップも期待される組み合わせ。玉ねぎや酒粕の風味が苦手な方でも食べやすくコンソメジュレをあわせました。

■酒粕フライドチキン



こちらは、酒粕効果の一つ『発酵パワー』を遺憾なく発揮させた一品。一晚漬け込むことで柔らかくなった鶏肉に特製スパイスを合わせ、カラリと揚げました。豊かなスパイスの香りと酒粕の芳醇な香りが独特の旨味を醸し出してくれます。

■酒粕 Pizza



酒粕、チーズ、味噌の組み合わせは相性抜群。それもそのはず…どれも発酵食品同士で、たっぷりと含まれる旨み成分であるアミノ酸の相乗効果で、絶妙な味わいが堪能できます。もちろん栄養素の組み合わせもバッチリです。チーズはカルシウムを豊富に含む食品ですが、カルシウムは全ての年代の日本人に万年不足している栄養素です。カルシウム不足も上手に補える酒粕チーズピザ、最高におすすめです！

■豚バラ肉のグラチネ 酒粕入りモルネーソース



酒粕には糖尿病予防とダイエットの両方に効果のある成分「ビタミン B1」が含まれていますが、含有量自体はそんなに多くなく、その量 100g あたり 0.03mg(ちなみに成人男性の1日の摂取目安 1.4mg、成人女性は 1.1mg)。より効果を発揮するよう、特に「ビタミン B1」の多い豚肉を合わせました。

旭川(上川管内)は昔から養豚の盛んな地域であり、地域色を持たせた一品です。

■酒粕フレンチトースト



当ホテルの朝食で通常お出ししているパンのなかでも絶大な人気を持つフレンチトーストとパンナコッタに酒粕を合わせてみました。酒粕の成分の中にはお肌のコラーゲンが増えるといわれているエチルグルコシド「a-EG」という成分が含まれています。体の中でコラーゲンを作り出す繊維芽細胞に働きかけて増殖を促進してくれるので美容効果にも期待ができます。

■酒粕パンナコッタ



酒粕の苦手な方でも乳製品のコクで風味が抑えられ食べやすくなっています。酪農王国だから出来る原材料『オール北海道』のデザート。高砂酒造の日本酒ジュレと甘酒風ソースと共に季節の果物を飾ったお洒落なデザートに仕上げました。

【ホテル概要】

名 称 : ホテルウイングインターナショナル旭川駅前
住 所 : 〒070-0030 北海道旭川市宮下通7丁目3112
交 通 : JR「旭川駅」より徒歩2分
客室数 : 全260室
支配人 : 菅蒲 修(すがま おさむ)
電 話 : 0166-27-5330
公式サイト: <https://www.hotelwing.co.jp/asahikawa/>
客 室 : 全260室
・チェックイン15:00/チェックアウト10:00
・宿泊料金は、詳細は公式サイトでご確認ください。



【高砂酒造株式会社について】

高砂酒造は、前身である小槍山酒造時代から一世紀にわたり、道北・旭川の地で地酒を醸し続けています。数々の受賞歴もあり、地元で親しまれているほか、昭和50年に誕生した淡麗辛口酒「国士無双」が一躍評判となり、その名は全国へと広がりました。

水と、米と、人の手と、知恵そして歴史。

高砂酒造の酒には、ストーリーが詰まっています。



【株式会社フォーブスについて】

当社では、「ホテルウイングインターナショナル」、「ホテルウイングインターナショナルプレミアム」、「ホテルウイングインターナショナルセレクト」の3ブランドを展開し、現在35店舗/4,526室を運営しています。

(令和2年1月16日時点)

本 社: 〒101-0052 東京都千代田区神田小川町1-2 風雲堂ビル3階

代表者: 代表取締役 松崎充宏

創 業: 平成13年6月1日

資本金: 5,000万円

TEL: 03-3255-8888 / FAX: 03-3255-8889

URL: <http://for-bes.com/>

事業内容: ホテル・レストランの経営、企画、運営ならびに管理

ホテル・レストランの運営に関するコンサルティング業務

【この件に関する問い合わせ先】

株式会社フォーブス PR/マーケティング課 青木

TEL 03-3255-8888 / MAIL aoki@hotelwing.co.jp