

【ホテル JAL シティ長野】長野県市町村タイアップ朝食シリーズ第 2 弾 中野市編 『信州なかの ちょうしょくッス』を開催！！

ホテル JAL シティ長野(長野市問御所町 総支配人 相原 謙介)では、2013 年 5 月 10 日(金)～7 月 31 日(水)の期間、中野市(長野県中野市 市長 池田 茂)経済部売れる農業推進室とのタイアップ企画として、最上階「スカイバンケット白馬」にて長野県市町村タイアップ朝食シリーズ第 2 弾“なかの市編”『信州なかの ちょうしょくッス』を開催しています。

「長野県市町村タイアップ朝食」は、長野県にある各市町村の郷土料理や加工商品を、県内外のお客様に朝食ブッフェを通じて、ご紹介する企画で、第 1 弾の飯綱町編に続くシリーズ第 2 弾です。今回、ご紹介する中野市は、長野県の北東部に位置し、長野市から車で約 40 分、農業がさかんで、リンゴやブドウの栽培では全国でも有数の品質と生産量を誇っています。早くからエノキダケの栽培に取り組み、キノコや果樹、野菜、花きの施設栽培の先進地としても知られています。また、スキーで有名な志賀高原の麓に位置し、北信五岳(斑尾、妙高、黒姫、戸隠、飯綱)を一望できる光と緑豊かな自然環境に恵まれた地域です。

今回は、中野産「こしひかり」「信州味噌」「信濃黄金シャモのスープ」「なかのえのきのなめたけ漬け」「えのきのミックスドレッシング」「しょうゆ豆」など中野市産にこだわった食材を提供する他、「ぼたんこしょう入り“やたら”」「えのき氷のお味噌汁」「中野産きのこのスパゲッティ」などの中野ならではの料理をバイキングにてご提供いたします。また、ホテル JAL シティ長野名物「ぶっかけご飯コーナー」も、中野の「エノキ酢」「醤油麴」などの調味料を追加し、リニューアルします。また「JA 中野のゆるキャラ“えのたん”出沒」や「きのこマイスターによる“きのこうざ”」などの企画も、毎月、行う計画です。長野市内を一望できる最上階 16 階からの眺望を楽しみながら、贅沢な朝食のひとつをお過ごしください。



期間:2013 年 5 月 10 日(金)～7 月 31 日(水)

会場:ホテル 16 階スカイバンケット白馬

時間:AM7:00～AM10:00(LO9:30)

料金:大人 1,400 円 小学生 900 円 *税金・サービス料込み

～ホテル JAL シティ長野について～

ホテル JAL シティ長野は 242 室の客室と、パノラマビューの美しい眺望のスカイバンケット白馬を含む中小宴会場 4 つなどを完備する。

《報道機関からのお問い合わせ》

[広報担当]寺島 英紀 e-mail:terashima-hidenori@nagano.jalcity.co.jp

ホテル JAL シティ長野 380-0834 長野県長野市問御所町 1221

TEL:026-225-1131 FAX:026-225-0031 URL:<http://www.nagano.jalcity.co.jp>