

## 第34回 耳であじわう とやま食

### 入善ジャンボ西瓜 と 富山湾のバイ貝



詳しくはこちら

<https://www.tokyuhotels.co.jp/toyama-e/restaurant/ricomonte/plan/91741/index.html>

富山エクセルホテル東急（富山県富山市 総支配人 松橋 拓己）では、2022年8月7日（日）15階「ファンクションルーム」にて、入善ジャンボ西瓜と富山湾のバイ貝をテーマに第34回「耳であじわうとやま食」を開催いたします。

第34回を迎えた本イベントは、美味しい水や豊富な食材のある「越中富山食の王国」への誘客と地域活性化を目的とした地産地消をテーマに食材の使用方法や旬の楽しみ方など、新たな可能性に期待を込めたホテルシェフによるトーク形式のイベントです。

登壇されるのは入善ジャンボ西瓜生産農家、食と健康のスペシャリストである管理栄養士、富山湾のバイ貝については富山県漁業協同組合から、ならびに野菜ソムリエならではの見識高いナビゲート、さらにシェフの料理に対する思いをトーク形式でご覧いただきながら、富山湾のバイ貝のオードブルや入善ジャンボ西瓜を使用したデザートなどの食事を楽しんでいただきます。

本イベントは、富山県・富山県管理栄養士会・富山県漁業協同組合連合会や野菜ソムリエコミュニティ富山の後援を受け実施いたします。

- ・入善ジャンボ西瓜



重さ約 18kg と、日本一大きな西瓜(すいか)として知られる「入善ジャンボ西瓜(にゅうぜんじゃんぼすいか)」(一般的な大玉西瓜は約 7~9kg)。黒部川扇状地の恵まれた自然環境と豊富な湧水により育てられ、大きいものでは重さ 30kg になります。ラグビーボールのような楕円形が特徴的で、平均的なサイズは、長さ 42cm、直径 30cm ほどです。

#### ・富山湾のバイ貝



オオエッチュウバイと呼ばれ殻が大きく薄いのが特徴で、しっかりとした歯ごたえがあり、噛めば噛むほど増す旨みが魅力。身が大きいことから刺身に重宝されています。どちらも夏場の魚の漁獲が少ない時期に多く水揚げされることから人気があり、古くから刺身や炊き込みご飯などで親しまれています。なかでも煮付け(含め煮)は、富山の郷土料理としてよく知られる逸品です。

#### 《概要》

【名称】第 34 回「耳であじわう とやま食」

【開催場所】富山エクセルホテル東急 15 階 ファンクションルーム

【期 日】2022 年 8 月 7 日 (日)

【時 間】開演 12:00 ~

【料 金】お 1 人さま ¥3,900 (要予約)

#### 【メニュー】

- 入善ジャンボ西瓜とチーズのランコントロール

西瓜のみずみずしさと美味しさを、トマトの旨味成分グルタミン酸とチーズのコクと塩味で融合した一皿です。見た目も豪華な富山ガラスの器でお楽しみください。

- 富山湾のバイ貝、ズッキーニ、キノコのブルゴーニュ風  
ほのかな甘みと貝特有の旨味が格別なバイ貝を焼き上げました。パセリ風味のガーリックバターとの相性は癖になる美味しさです。
- スズキのポワレと夏野菜のラグー  
今が旬のスズキをハーブと共に煮込んだ夏野菜で纏めました。目にも鮮やかで暑い夏にぴったりです。酸味の効いたソースと共にご賞味ください。
- ヨーグルトのフロマージュブラン風と入善ジャンボ西瓜のコンフィチュール  
果汁溢れる芳醇な西瓜を贅沢に煮詰めたコンフィチュール、ヨーグルトのフロマージュブラン風との新たな出会いに感動します。
- パン・コーヒー

※表示料金には、サービス料 10%・消費税 10%が含まれております。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

※写真はイメージです。

※法令によりお車を運転されるお客さま、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

※食材の都合により、メニューが変更になる場合がございます。

#### 【新型コロナウイルス感染症拡大防止の取り組み】

富山エクセルホテル東急では、お客さまと従業員の安全と健康を第一に考え、自治体のガイドラインに基づき新型コロナウイルス感染防止に向けた取り組みを実施して参ります。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/toyama-e/information/64387/index.html>

#### ◆レストラン「リコモンテ」 概要

リコモンテはイタリア語の造語で「富んだ山」、「富山」を意味します。ホテル最上階の15階に位置し、晴れた日には立山連峰を、夜は富山市内の夜景を一望できるスカイレストランです。

#### 【お客様のご予約・お問い合わせ先】

TEL：076-441-0015（リコモンテ直通）

#### ◆富山エクセルホテル東急 概要

所在地：〒930-0002 富山県富山市新富町1-2-3（CICビル）

TEL：076-441-0109

部屋数：210室

レストラン：1ヶ所 / ファンクションルーム1ヶ所



**【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】**

富山エクセルホテル東急 広報担当：本間 裕二

電話：076-441-0109（代表）

FAX：076-441-0179

メールアドレス：[y.honma@tokyuhotels.co.jp](mailto:y.honma@tokyuhotels.co.jp)