



< 報道関係各位 >

2013 年 9 月

ホテル開業 30 周年プラス 1

茨城の特選素材が織りなす 県内 6 ホテル夢のコラボレーション 「 茨城の食彩フェア 」 開催

【開催期間】 2013 年 9 月 13 日(金)～10 月 14 日(月祝)

【開催店舗】 カメリア・筑波嶺・桃花林・モンファリーナ

オークラフロンティアホテルつくば

オークラフロンティアホテルつくば(所在地:茨城県つくば市吾妻 1-1364-1、総支配人:杉山良太)では、2013 年 9 月 13 日(金)から 10 月 14 日(月・祝)の期間、「**茨城の食彩フェア**」を開催いたします。

「**茨城の食彩フェア**」は、茨城県ホテル協議会に加盟する茨城県内 6 ホテルのそれぞれのシェフが、茨城県産の厳選した共通食材を使用し、それぞれの調理技術を駆使して調理し、提供することで、県産食材の“魅力”や“安心・安全”を多くの皆様にアピールすることを目的とした 6 ホテル共催の食のイベントです。

今年も夢のコラボレーション企画として、「**6つのホテルで味紀行、1つのホテルで味巡り**」を実施いたします。シェフの魂とも言えるホテルのレシピをそれぞれのホテルが交換することで、1つのホテルで 6つのホテルの味をお楽しみいただけます。“食巡り”“茨城めぐり”をどうぞお楽しみください。



茨城の
食彩
フェア

■茨城県ホテル協議会 会員

- ・大洗パークホテル(水戸市)
- ・水戸京成ホテル(水戸市)
- ・鹿島セントラルホテル(神栖市)
- ・三の丸ホテル(水戸市)
- ・水戸プラザホテル(水戸市)
- ・オークラフロンティアホテルつくば(つくば市)

■共催・協賛・後援

- ◎共催／茨城県ホテル協議会
- ◎協賛／JA 全農いばらき・JA 茨城中央・茨城県銘柄豚振興会・いばらき地鶏振興協会
キリンビールマーケティング株式会社 茨城支社
- ◎後援／茨城県



オークラフロンティアホテルつくばは
「茨城をたべよう運動推進協議会」の活動を応援しています

■茨城の食彩フェア 共通食材



いばらきの銘柄豚「**ローズポーク**」
銘柄ポークコンテスト
グランドチャンピオン大会 3位入賞

厳しい条件をクリアした指定生産者が、育成期から出荷まで専用資飼料で育てています。



新ブランド地鶏「**つくばしゃも**」

しまった肉質で歯ごたえがある、つくばの自然が育てた新ブランド地鶏です。「美味しさ」と「安全性」を追求している地鶏です。



まぼろしのお米「**ななかいの里コシヒカリ**」
お米日本一コンテスト in しずおか 2012
会員 1名のコシヒカリが金賞受賞

有機肥料はもちろん、田んぼの水など徹底した管理で「安全で安心」「食味にこだわった米作り」を行っています。限られた収穫ゆえに“まぼろしのお米”とも言われています。

■開催概要

【名称】 茨城の食彩フェア

【開催期間】 2013年9月13日(金)～10月14日(月祝)

【開催店舗】

本館2階 カフェテラス「カメラア」

本館2階 日本料理「筑波嶺」

アネックス2階 中国料理「桃花林」

本館1階 ベーカリー「モンファリーナ」

■本館2階 カフェテラス「カメラア」 TEL.029-896-3261

茨城の食彩ランチ

【期間】9月13日(金)～10月14日(月祝)の
月曜日～土曜日

【時間】11:00～14:00(ラストオーダー)

【料金】¥1,365

【内容】

ローズポークのやわらか煮 甘酸っぱいヨーグルトソース

蜂蜜の香り(オークラつくば)／

ライス(ななかいの里コシヒカリ)／

サラダバー／スープバー／ドリンクバー



—“茨城の食彩ランチ”のメインディッシュは日替りで他ホテルの味もお選びいただけます—

ローズポークのモルネソース焼き(水戸京成ホテル)

つくばしゃもの塩糍焼き 秋の味覚(鹿島セントラルホテル)

甘みの多い白味噌に付け込んだローズポークのグリエ ヴィネグレットソース(水戸プラザホテル)

つくばしゃものソテー 木苺ソース(大洗パーク)

“シーズナルブッフェ”に登場

「つくばしゃものパンバンジーソース」

【開催日】9月29日(日)・10月6日(日)

(※イベントバイキングを除く毎週日曜日)

【時間】11:30～14:00

【料金】

大人／¥1,980

シニア(65歳以上)／¥1,575

小学生／¥1,050

幼児(3歳以上)／¥525



茨城の食彩ランチ

【期間】9月13日(金)～10月14日(月祝)

【時間】11:30～14:30(ラストオーダー)

【料金】¥1,500(サービス料込)

【内容】

ローズポークと旬の根菜のトマト煮 かつお風味

(オークラつくば) または

ローズポークはちみつ味噌焼き(三の丸ホテル)／

ゆで豚サラダ／御飯(ななかいの里コシヒカリ)／

味噌椀／香の物



茨城の食彩ランチ

【期間】9月13日(金)～10月14日(月祝)の

月曜日～金曜日

【時間】11:30～14:30(ラストオーダー)

【料金】¥1,575(サービス料別)

【内容】

ローズポークのネギ風味ワンタン(オークラつくば)

または

ローズポークとピーマンの細切り炒め(鹿島セントラルホテル)／

選べる週替り料理1品／日替りスープ／

ローズポークのシューマイ(三の丸ホテル)／

貝柱入りシューマイ／季節のサラダ／

御飯(ななかいの里コシヒカリ)／本日のデザート

※週替わりメニューの詳細はホームページでご確認ください。



人気の“土日祝日限定 スペシャルランチ”でも

「ローズポークのネギ風味ワンタン」

【期間】9月13日(金)～10月14日(月祝)の土・日・祝日

【時間】11:30～14:30(ラストオーダー)

【料金】¥2,100(サービス料別)

【内容】

お好みの主菜3品／日替りスープ／季節のサラダ／

御飯(ななかいの里コシヒカリ)／本日のデザート

[主菜は、食彩料理を含むこちらの5品からお好みの3品をお選びください]

ローズポークのネギ風味ワンタン(オークラつくば)

ローズポークとピーマンの細切り炒め(鹿島セントラルホテル)

麻婆豆腐

海老のチリソース煮

鶏の唐揚げ 油淋ソースかけ

“四季彩々「秋」”コースに

「つくばしゃもの黒胡椒炒め」

【期間】9月1日(日)～10月31日(木)

※9/14～16を除きます

【時間】

ランチ／11:30～14:30(ラストオーダー)

ディナー／17:30～21:00(ラストオーダー)

【料金】¥6,300(サービス料別)

【菜譜】

味麗豚のチャーシュー入り四種冷菜盛り合わせ

奥久慈卵の茶碗蒸し仕立て ふかひれのスープ

つくばしゃもの黒胡椒炒め(オークラつくば)

常陸牛と銀杏の甘辛黒酢炒め

県産いろいろ野菜のつゆそば

県産落花生の中国風プリンと生落花生の飴だき



—食彩料理はアラカルトでもご利用いただけます—

ローズポークのネギ風味ワンタン(オークラつくば)(小盆) ¥1,995(サービス料別)

つくばしゃもの黒胡椒炒め(オークラつくば)(小盆) ¥2,100(サービス料別)

■本館1階 ベーカリー「モンファリーナ」 TEL.029-852-5065

“ななかいの里コシヒカリ”入り

「いなほパン」

【期間】9月13日(金)～10月14日(月祝)

【営業時間】9:00～18:00

【料金】¥350 [1日10個限定]

(長さ約30センチ)



「6ホテルのスタンプを集めてプレゼントがもらえる! “スタンプラリー”も同時開催」

期間中、いずれかのホテルのフェア料理をお召し上がり毎にスタンプを1個押印。

集めたスタンプにより素敵な賞品をプレゼントいたします。

報道機関からの本件に関するお問い合わせ先



〒305-0031 茨城県つくば市吾妻 1-1364-1

オークラフロンティアホテルつくば 営業部マーケティング課

担当: 滝川、高橋

HP: <http://www.okura-tsukuba.co.jp>

TEL: 029-853-8112 / FAX: 029-855-7112

E-mail(滝川): takikawar@okura-tsukuba.co.jp

E-mail(高橋): takahashim@okura-tsukuba.co.jp