

2021年9月6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

福井県勝山市産無農薬栽培「焙煎玄米」を使用した リゾートや炊き込みご飯を楽しめるメニューを期間限定販売

期間：9月6日～10月31日

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）は、勝山産焙煎玄米「赤とんぼの舞」と福井県産「コシヒカリ」を炊き上げた、ヘルシーな地産地消メニューをコースの一品に取り入れた期間限定メニューを本日より販売開始いたします。

◇関連 URL https://www.resorthotels109.com/skijam/news_list.php

メニュー概要

勝山産焙煎玄米「赤とんぼ舞」とまぐろの生節“とんぼ”の若狭雲丹ひしお風味のリゾット

【提供コース】イタリアン「ピアチェーレ」 【料金】8,800円



コース全体写真（イメージ）

焙煎玄米ときのこの炊き込みご飯

【提供コース】和食「白山会席」 【料金】11,000円



コース全体写真（イメージ）

期 間：9月6日（月）～10月31日（日）
場 所：コースレストラン「ウィンドブレイク」
予約方法：電話 0779-87-0081（ホテル代表）

■ 勝山産焙煎玄米「赤とんぼの舞」とは

生産者は福井県勝山市北郷町で農家を営む小林 謙一さん。30R（300㎡）の田んぼで有機肥料を使い冷めても美味しい品種「あきさかり」を栽培。残留農薬 245 化合物不検出の安全でおいしいお米を育てています。製造元は福井県福井市で化学系の商品開発を得意とする「ぼんぼちっち株式会社」。ハト麦の焙煎加工をきっかけに玄米の焙煎加工に取り組む中で、加圧水蒸気環境下での無酸素焙煎加工技術を開発し特許を取得しました。



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



News Release

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、
スキージャム勝山（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キージャム勝山

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：0779-87-0081 FAX：0779-87-6255

MAIL：info-hvcjk@tokyu-rs.co.jp