

2022年10月20日

ニュースリリース  
報道関係者各位

東急リゾート&ステイ株式会社

**東急ステイの新たなブランドコンセプト「日常を旅するホテル」  
全国30店舗の支配人を中心とした“にちたびプロジェクト”企画 第1弾  
「錦市場の食材で作るレンチン料理フォトコンテスト」の実施決定**

**東急ステイ京都阪井座（四条河原町）× 京の台所「錦市場」**

東急リゾート&ステイ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：栗辻 稔泰）が運営する「東急ステイ」は、新しいブランドコンセプトとして「日常を旅するホテル」を策定し、お客さまに「手に届く範囲、歩ける範囲での、日常の延長の心地よさ」を提供するために、全国30店舗の支配人を中心とした「にちたびプロジェクト」をスタートいたしました。

プロジェクト第1弾として、東急ステイ京都阪井座（四条河原町）（京都府京都市、統括支配人：大城 一以下、京都阪井座店）と京都錦市場商店街振興組合（以下、錦市場）との共同企画「錦市場の食材で作るレンチン料理フォトコンテスト」を実施。東急ステイを象徴する客室内家電設備のひとつ、「電子レンジ」にスポットを当てた、東急ステイがめざす中長期滞在時の利便性向上の選択肢をご提案する企画です。



本企画では、東急ステイを象徴する家電である、客室内に完備されている電子レンジを活用し、錦市場で手に入れた食材を使って作った料理の写真を投稿するフォトコンテストを実施いたします。

コンテストに入賞された5名様には、京都阪井座店でご利用できるペア宿泊券と、錦市場の公式オンラインショップで5,000円分の商品の購入ができるクーポンコードをプレゼント。また、フォトコンテストの実施を記念して、ミシュラン星獲得店 大阪心斎橋「味吉兆」の元料理長 清水義隆氏（現「味所望」店主）に師事し、現在はフードコーディネーターとして人気の三島葉子さんに、錦市場の食材を利用した「レンチン料理」のレシピを開発していただきました。このオリジナルレシピは、コンテスト期間中、京都阪井座店をご利用いただく皆さまにお配りします。

※三島葉子さんによるオリジナルレシピは、最終ページをご参照ください。



フードコーディネーター  
三島葉子さん

## ■ 東急ステイ京都阪井座 「錦市場の食材で作るレンチン料理フォトコンテスト」実施概要

錦市場で購入した食材を電子レンジで料理し、専用ハッシュタグを付けて完成写真をInstagramに投稿していただいた方の中から、審査員が選んだ5名様に京都阪井座店のペア宿泊券と錦市場の公式オンラインショップで5,000円分の商品が購入できるクーポンコードをプレゼントします。

※錦市場公式オンラインショップ「京の台所.com」 <https://www.kyotonishiki-ec.com/>

### 審査基準

写真の見映えや、ホテル内でも作りやすい手軽さを基準に審査します。

### 参加条件

参加費：無料

参加対象者：ご自身のInstagramのアカウントを「公開」に設定している方（錦市場で購入された食材を使用していただければ、東急ステイに宿泊された方以外でも、ご自宅等で調理いただき参加が可能です）

### 投稿条件

ご自身のInstagramのアカウントにて、完成した料理の画像とともに、コメント欄に①メニュータイトル、②簡単なレシピ概要、③ハッシュタグ「#東急ステイフォトコンテスト」、「#（購入した錦市場の店舗名）」を入れて投稿してください。

### 実施期間

2022年11月1日（火）～2022年11月30日（水）

### 入賞発表

コンテスト入賞者の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。

### その他

京都阪井座店をご予約いただき、客室内での調理を希望されるお客さまには、調理器具や調味料等※を、すべて無償でお貸し出しします。

※包丁、まな板、スポンジ、洗剤、耐熱ボウル、キッチンペーパー、ラップ、クッキングペーパー、お椀、カトラリー類、調味料（塩、胡椒、サラダ油、醤油、砂糖）

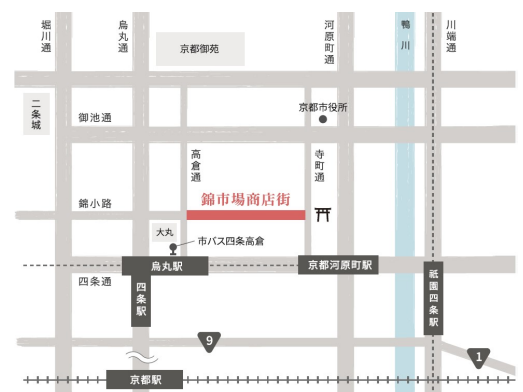
## ■ 京都錦市場商店街振興組合（錦市場）について

京都阪井座店からほど近くにある400年続く錦市場は、地元の方やプロの料理人も通う「京の台所」といわれる市場であり、地域のコミュニティの場でもあります。京料理の料亭や割烹だけではなく、京都の家庭料理にも使われる新鮮な魚や野菜、旬の食材がそろいます。約390mある錦小路の道幅は狭いですが、そのおかげで両側のお店を見ながらお買い物ができるのも特徴です。また、江戸時代中期京都画壇を代表する伊藤若冲は錦小路にあった青物問屋で誕生しました。若冲の絵が錦市場の各店のシャッターやタペストリーに描かれ、錦市場を華やかに演出しています。

所在地：〒604-8054 京都府京都市中京区西大文字町609番地

電話：075-211-3882（京都錦市場商店街振興組合）

公式サイト：<https://www.kyoto-nishiki.or.jp/>

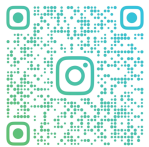


### 京都錦市場商店街振興組合 初田理事長よりメッセージ

錦市場は選りすぐりの食材や旬の物、美味しいもんを各店が取りそろえている“セレクトショップな”市場商店街です。錦市場でのお買い物の醍醐味は品物もさながら、お店の人とのコミュニケーション。あんな話、こんな質問をしていると新しい発見ができ、レンチン料理のワンランク上のクオリティを上げるヒントをくれるかも?! 錦市場の店主は自分のお店以外との商品の相性も知っています。商品一つひとつに「これが良い」という理由を自信をもっておすすめする目利きのプロが皆さまの「レンチン料理」の食材選びをお手伝いいたします。紅葉の時期の京都にぜひお越しください。

### ■ 「にちたびプロジェクト」とは

客室内に洗濯乾燥機などの生活機能がそろう、中長期の滞在にもぴったりの「東急ステイ」が、これまで以上に「手に届く範囲、歩ける範囲で、日常の延長の心地よさを提供する」ために、新しいサービスやプランを開発するプロジェクトです。全国にある東急ステイ全 30 店舗の支配人を中心に、各店舗の強みを活かしながら、それぞれの地域と連携し、アイデアを出しあい、時には SNS でお客さまの声を聞きながら進めています。



Instagram公式アカウント

[https://instagram.com/nichitabi\\_project](https://instagram.com/nichitabi_project)

NICHITABI.PROJECT

### ■ 東急ステイ京都阪井座（四条河原町）について

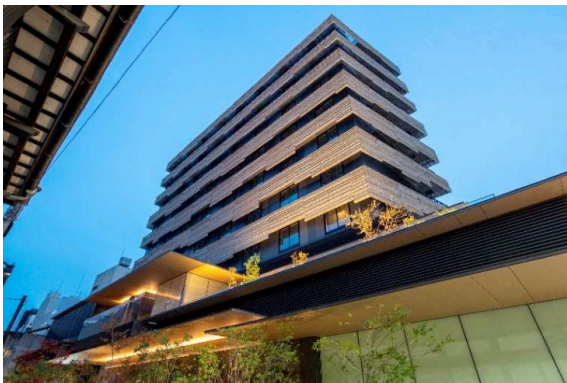
東急ステイ京都阪井座（四条河原町）は、松竹創業の地に建つホテルです。伝統的な町家建築の「庇」と「簾」をモチーフにした外観が特徴的で、賑やかな通りから奥へとつながる、静寂で上質な居心地のよい、華やかな隠れ家のような空間で、お客さまをお迎えいたします。

所在地：京都府京都市中京区新京極通四条上る中之町 557 番

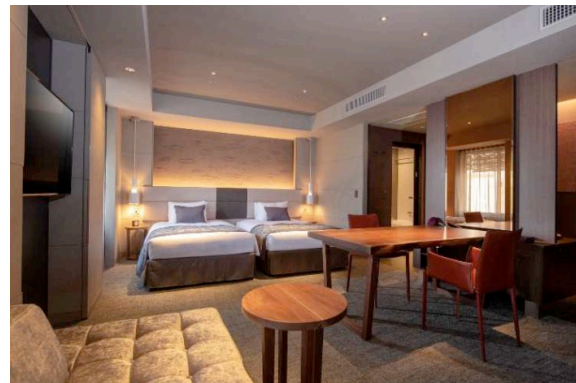
交通：阪急京都線「京都河原町」駅 9 番出口より徒歩 1 分

客室数：54 室

公式サイト：<https://www.tokyustay.co.jp/hotel/KS/>



ホテル外観



ステイプレミア（客室）

## ■ 東急ステイについて

ビジネスから観光、転勤等の一時住まいまで、海外からの旅行者も含め、1泊でも中長期滞在でも快適な空間を提供することを目的として、洗濯乾燥機・電子レンジ・ミニキッチン（一部タイプ）などを客室内に設置したホテルです。

### 店舗展開 ※2022年9月30日時点

店舗数：30店 客室数：4,904室（東急ステイレジデンス除く）

31店舗目として、2022年12月1日（木）「東急ステイメルキュール 大阪なんば」開業予定

#### ◆東京

銀座・築地・新橋エリア	東急ステイ銀座
	東急ステイ築地
	東急ステイ新橋
渋谷・青山・目黒・世田谷エリア	東急ステイ渋谷
	東急ステイ渋谷 新南口
	東急ステイ青山プレミア
	東急ステイ目黒 祐天寺
新宿・四谷・池袋エリア	東急ステイ新宿イーストサイド
	東急ステイ新宿
	東急ステイ西新宿
	東急ステイ四谷
品川・五反田・蒲田エリア	東急ステイ高輪
	東急ステイ五反田
	東急ステイ蒲田

水道橋・日本橋・門前仲町エリア	東急ステイ水道橋
	東急ステイ日本橋
	東急ステイ門前仲町

#### ◆全国

北海道エリア	東急ステイ函館朝市 灯の湯
	東急ステイ札幌
	東急ステイ札幌大通
東海・北陸エリア	東急ステイ飛騨高山 結の湯
	東急ステイ金沢
近畿エリア	東急ステイ京都阪井座(四条河原町)
	東急ステイ京都三条烏丸
	東急ステイ大阪本町
九州・沖縄エリア	東急ステイ福岡天神
	東急ステイ博多
	東急ステイ沖縄那覇

## ■ 東急リゾート&ステイ株式会社について

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。

会社名：東急リゾート&ステイ株式会社 (<https://www.tokyu-rs.co.jp/>)

代表者：代表取締役社長 栗辻 稔泰

本社所在地：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

<p><b>Contact us</b></p> <p><b>本件に関するお問い合わせ先</b></p>	<p>東急ステイ にちたびプロジェクト PR 事務局（サニーサイドアップ内）</p> <p>担当：渡邊（080-9686-4598） / 青木（070-1583-1836）</p> <p>E-mail：<a href="mailto:tokyustay_nichitabi@ssu.co.jp">tokyustay_nichitabi@ssu.co.jp</a></p> <p>東急リゾート&amp;ステイ株式会社</p> <p>取材に関するお問い合わせ：東急ステイ 担当 小野寺（おのでら）、小池（こいけ）</p> <p>E-mail：<a href="mailto:stay@tokyu-rs.co.jp">stay@tokyu-rs.co.jp</a></p>
--	---



東急ステイ京都阪井座「錦市場の食材で作るレンチン料理フォトコンテスト」実施記念  
人気フードコーディネーター三島葉子さんによるオリジナルレシピ ①

## 京野菜と鮮魚のカルトッチョ

### 材料 (1人分)

鮮魚の切り身 ..... 1切れ  
あさり ..... 5~8粒  
お好みの野菜 (加茂茄子、壬生菜、大黒しめじ、丹波しめじ、京し  
ろ菜、ミニトマトなど)  
..... 適量  
タイム ..... 2~4枝  
ニンニク ..... 1片  
黒オリーブ輪切り ..... 2個分  
オリーブオイル ..... 大さじ3  
白ワイン又は日本酒 ..... 大さじ1  
塩・胡椒 ..... 適量  
クッキングペーパー ..... 30cm幅のものを50cm長程度



### 作り方

〈下準備〉 ・お好みの野菜を食べやすい大きさにカットする。  
・ニンニクは芽を取り、薄い輪切りにする。  
・あさはこすり合わせてよく洗う。

- ① お皿の上にクッキングペーパーを置き、京野菜を彩りよく乗せ、軽く塩・胡椒した魚の切り身とあさり  
を乗せる。
- ② バランスよくニンニク、黒オリーブ、タイムを乗せたら、全体に軽く塩・胡椒をして、オリーブオイル  
とお酒を振りかける。
- ③ クッキングペーパーの端を合わせ二重に折り、左右も同じく二重にしっかりと折る。
- ④ 電子レンジ (500W) で5分~6分程加熱する。あさりの口が開いていれば出来上がりです。

### ポイント

- ・火の通りやすそうな野菜を選びましょう
- ・あさりの塩分が出ますので塩加減に注意しましょう
- ・白ワインや日本酒に合う一品です。調理で使うお酒は合わせるお酒を使用しても良いでしょう



東急ステイ京都阪井座「錦市場の食材で作るレンチン料理フォトコンテスト」実施記念  
人気フードコーディネーター三島葉子さんによるオリジナルレシピ ②

## 万願寺とうがらしとちりめん山椒の和え物

### 材料 (1人分)

万願寺とうがらし……………6本  
ちりめん山椒……………20g  
水……………150cc  
Aしょうゆ……………大さじ1  
Aみりん……………大さじ1  
お好みで鷹の爪……………輪切り適量  
お好みで利休麩……………1個



### 作り方

- ① 万願寺とうがらしは縦半分に切り、ヘタと種を取り除き、一口大に切る。
- ② 耐熱ボウルに①、水、A、鷹の爪を入れ、ふんわりとラップをかけ、500Wの電子レンジで万願寺とうがらしがしんなりするまで3分程加熱する。
- ③ ちりめん山椒とひと口大に切った利休麩を加え混ぜ合わせる。
- ④ お皿に盛り付ける。

### ポイント

- ・ちりめん山椒の代わりに釜揚げしらすやちりめんじゃこでもおいしく作れます
- ・お好みで鷹の爪や京都ならではの利休麩を加えるとコクが出て本格的な味になります
- ・少し置いてからいただくとう味が浸みておいしくなります

### スタッフコメント

京都の名産品である二つをコラボしてみました。私はどちらも大好きです。  
ごはんによく合う味付けなので、ぜひ試してほしいです！

### 三島さんコメント

スタッフ様のレシピに三島が利休麩をプラスしてみました。  
利休麩は生麩を油で揚げたもので、精進料理でお肉に見立てて使われます。  
錦市場で買える珍しい逸品で、三島も大好きな食材です。