

2023年6月23日

報道関係者各位

ホテルハーヴェストスキージャム勝山

福井県で開発された「ふくこむぎ」の生パスタに旬の鮎を組み合わせた「鮎と魚醤の蓼ジェノベーゼ『ふくこむぎ』のスパゴ和え」が新登場

ホテルハーヴェストスキージャム勝山（福井県勝山市、統括総支配人：吉岡厚志、以下スキージャム勝山）は、施設内のイタリアンレストラン「ラウンジ伊炉里（いろり）」にて、6月26日（月）より期間限定で「鮎と魚醤の蓼ジェノベーゼ『ふくこむぎ』のスパゴ和え」を販売開始することをお知らせします。



スキージャム勝山では、サステナブルの取り組みの一つとして、レストランでの地産地消を積極的に行っています。今回新登場する「鮎と魚醤の蓼ジェノベーゼ『ふくこむぎ』のスパゴ和え」には、福井県立大学で開発された小麦「ふくこむぎ」を用いた生パスタを使用しています。

地元ならではの生パスタに、今が旬の鮎と熟成した生ハムの塩味を加えることで、塩焼き感を演出。鮎と相性の良い蓼酢と鮎の魚醤で味付けをし、バジルの代わりに日本の伝統的な香辛料である蓼の葉と大葉を用いてジェノベーゼソースに仕上げました。もちもちしたパスタの食感と、香り高いソースのペアリングをお楽しみください。

メニュー概要

販売開始日：6月26日（月）～ ※1日限定5食。食材がなくなり次第終了

場所：ラウンジ伊炉里

料金：1,900円（税込）

時間：11：30～14：30

■イタリアンレストラン「ラウンジ伊炉里（いろり）」

本格石釜で焼く自慢のピザ、大人気のオリジナルパスタや、特製スイーツなどを提供しております。天気の良い日は、ガーデンカフェで素敵なランチタイムをお楽しみ頂けます。2022年10月1日（土）からは法恩寺山有料道路が無料になり、地域のみなさまにさらに気軽にご来場いただけるようになりました。



営業時間：10：30～16：00（お席のご利用は16：30まで）
営業期間：～11月25日（土）

■ 東急リゾート&ステイ株式会社のSDGsブランド「もりぐらし®」について

東急リゾート&ステイが進める「もりぐらし®」の取り組みは、都市と自然、事業と社会課題の解決を結び付け、持続可能な事業活動を通じて社会的な課題の解決を目指す共通価値創造、CSV(Creating Shared Value)を基にしています。森のアクティビティやグランピング、ワーケーションといった、地域の共有財産である森との調和やサステナビリティを包含し、地域住民・従業員が一体となった地域課題解決・自然保護を推進しています。



森を想い、未来につなぐ。

豊かな森は川や海を育て、地域に恵みをもたらします。私たちが掲げるSDGsブランド「もりぐらし」は、森の恵みを生かした多彩なライフスタイルを提案し、お客さまや地域の方々と一体となって、持続可能な環境づくりをめざす取り組みです。

訪れる人と地域をつなぎ、都市と自然をつなぎ、そして、豊かさに満ちた環境を次の世代につないでいく。私たちは自然を舞台に、つながりを育みながら、人と地球の未来を考え続けます。

■ 施設概要

ホテルハーヴェストスキージャム勝山 <https://www.resorthotels109.com/skijam/>

所在地 〒911-0000 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 ※シャトルバス有（お電話にて要予約）

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・ドッグランパーク）、東急ハーヴェストクラブスキージャム勝山

Contact us

本件に関する お問い合わせ先

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
TEL：0779-87-6109 FAX：0779-87-6101
担当：中井（なかい）
info-hvcjk@tokyu-rs.co.jp