

NEWS RELEASE

新・ご当地メニュー開発プロジェクト始動！

「つまごいカレーステーキ」

つまごいホテルパートナーズ会では、孺恋村の観光事業を更に盛り上げていくため、各ホテルで提供する孺恋産キャベツを使用した共通メニューの開発を進めております。

メニュー条件は、

- ①カレーに孺恋産キャベツのピューレを取り入れる。
- ②孺恋産キャベツの焼キャベツを取り入れる。



上記2点を必須項目とし、2021年7月からの販売開始を目指し、各ホテルの料理人がオリジナルメニューを創作しておりました。

また、キャベツのピューレは地元企業が規格外キャベツを使用して製造しており、廃棄キャベツの削減による生産者への負担の軽減、地元企業間での取引増加による地元商業の活性化、仕入れ等にかかる輸送コストおよびCO2の削減など、多くのメリットがあると考えております。



つまごいホテルパートナーズ会

万座ホテルジュラク・万座プリンスホテル・万座温泉日進館・休暇村孺恋鹿沢・
ホテルグリーンプラザ軽井沢・パルコール孺恋リゾート・軽井沢倶楽部ホテル 1130

休暇村 孺恋鹿沢

焼きチーズカレー

農家さんの畑に足を運び
直接仕入れた孺恋高原野菜をふんだんに使用。
孺恋キャベツのペースト入りカレーに
チーズをたっぷり乗せて焼き上げました。
チーズの香りと野菜の甘みをお楽しみください。

休暇村孺恋鹿沢 料理長 檜尾卓也

万座ホテル ジュラク

夏野菜たっぷり チキンカレー

孀恋の大地に広がるキャベツ畑をイメージ。

孀恋キャベツペースト入りのチキンカレーをベースに、ココナッツミルクを入れて小さなお子様でも召し上がれるようにまろやかな味に。

彩り野菜を添えて畑の豊かな実りを願いに込めました。

万座ホテルジュラク 調理課 小柳直人



誰もが手軽に美味しくできるメニュー 「つまごいカレーステーキ」

- ①孺恋産キャベツを使ったピューレのカレー
(カレーは各ホテル様のカレーでもOKです)
- ②孺恋産キャベツを一度茹で上げた後ローストし、
見た目と歯触りをよくするように並べます
- ③信州味噌を使ったディップソースで深みコクを出し
カレーと混ぜ合わせて提供致します

群馬県産夏野菜を使用し、孺恋村や群馬県のもっと魅力を伝えていきたいと考えています。



パルコール孺恋リゾート 調理責任者 富永 大貴

孀恋キャベツステーキ ～グリーンカレーソース～



孀恋キャベツのペーストが入ったグリーンカレーを
ディップソースに、
孀恋キャベツを柔らかく煮て、
ローストしたキャベツステーキ。
栄養満点でローカロリー、
孀恋キャベツをたっぷりと
ご堪能いただけます。

万座温泉 日進館「カフェつま恋」
にてご提供しております



万座温泉

日進館



つまごいカレーステーキ

ホテル軽井沢1130のこだわり



婦恋キャベツに最も相性の良いパルメザンチーズ
入りのお好み焼きの生地をつけフライパンで焼き
婦恋羽生田産のミニトマト

年間を通してbuffetのライブパフォーマンスで提供しているラクレッチーズを
のせてオーブンで焼き上げます。お好み焼きの生地やラクレットチーズをのせて
焼くことによりキャベツが蒸し焼きの状態になり旨みを逃がすことなく
より美味しく焼き上がります。

カレーソースは、婦恋キャベツピューレ入りのキーマカレーに
北軽井沢やまこきのご園の苜を加えて季節の婦恋産、地場産野菜と共に提供します。





孀恋村は夏秋キャベツの生産「日本一」

つまごいカレーステーキ

孀恋キャベツペーストと玉ねぎ・人参・セロリなどをよくソテーし、野菜の旨味と甘味を引き出したキーマカレーと、蒸し焼きにして甘味をだし、チーズをかけ香ばしく焼いた孀恋キャベツを合わせました。低温でじっくり煮た群馬県産赤城どりのコンフィと共に召しあがりください。