



「ホテ市 群馬マルシェ」と「群馬グルメフェア」を開催 ホテルグランドパレスで群馬産素材料理をPR!

「上州牛のすき焼き」や「ギンヒカリの漬け丼」大好評!

「ホテルグランドパレス」では地方のいいもの・うまいものをお手頃価格でお届けする産直市場「ホテ市」を各県と連携して開催しています。今回は、9月13日(水)に美味しい食材が豊富にあり、多くの観光地を擁する群馬県のグルメと名産品を集めた～ホテルグランドパレスの産直市場～「第21回ホテ市 群馬マルシェ」(協力:ぐんま総合情報センター(ぐんまちゃん家)、ぐんまブランド推進課)が開催されましたのでその概要を紹介します。

「ホテ市 群馬マルシェ」では、「すき焼き応援県宣言」を掲げる群馬県にちなみ、上州牛を使用した「上州牛のすき焼き」、最高級ニジマス「ギンヒカリ」を使用した「ギンヒカリの漬け丼」、前橋市内の名だたる料理人達が考案した本県産の豚肉と野菜を使用した「まえばし tonton 汁」等様々な本県産食材を使用した料理やデザートが用意され、その美味しさをPRしました。また、銀座ぐんまちゃん家による群馬県名産品の出張販売と群馬県のマスコット「ぐんまちゃん」の応援もあり、当日イベントは終日大盛況で終了しました。

また、「群馬グルメフェア」が9月1日(金)～10月15日(日)の計45日間に渡って開催されています。このフェアは、館内の全レストラン・バー及びケーキショップ(計7店舗)で取り組まれており、鉄板焼「千鳥」では本県産のねぎ・椎茸・こんにゃく等を使用した「上州和牛すき焼きランチ」、日本料理「千代田」では松島屋 水沢うどん・上州麦豚・本県産舞茸等を使用した「群馬和膳」等様々な本県の食材を取り入れたメニューが提供されています。

今回、「群馬グルメフェア」を開催するにあたり、当ホテルのシェフやパティシエ達が本県の生産者を訪ね生産状況を確認しました。「群馬県は水産物のイメージはなかったがギンヒカリという美味しい魚があることに驚いた。臭みがなく、刺身やフライなど様々な調理に適しており、湧水が豊富な群馬県ならではの食材だと感じています。」「群馬県産のりんごを加工したセミドライのりんごは風味と旨みが凝縮されており、今回はケーキで商品化しました。」と本県産食材を高く評価していました。

「ホテルグランドパレス」情報

住所	最寄り駅
東京都千代田区飯田橋 1-1-1	九段下駅:東西線(7番口)徒歩1分 〃 :半蔵門線・都営新宿線(3a・3b番口)徒歩3分 飯田橋駅より徒歩7分:JR総武線・有楽町線・南北線・都営大江戸線



「ホテルグランドパレス」の様子



「ぐんまちゃん」も群馬県の名産品をPR



群馬県産素材を用いた様々なメニュー



「上州牛のすき焼き」と「たまむらとうふのたまよせとトマトのサラダ」