News Release　　阪急阪神第一ホテルグループ

報道機関各位
プレスリリース

2014 年 12 月 25 日
株式会社阪急阪神ホテルズ
ホテル阪神

第 9 回「国産ニジマス中国料理コンクール」

金賞受賞記念コース販売

2015 年 1 月 8 日(木)より、ホテル阪神 中国料理「香虎(シャンフウ)」にて

ホテル阪神(大阪市福島区、総支配人:宮川敏(みやがわさとし)) では、2015 年 1 月 8 日(木)より、中国料理「香虎(シャンフウ)」にて、調理士、**藤枝卓哉(ふじえだたくや)の「第 9 回国産ニジマス中国料理コンクール」金賞受賞記念コースを販売**いたします。

本大会では 77 作品の応募の中から、2014 年 11 月に決勝大会が行われ、調理士藤枝の作品**「ニジマスのＸＯ醤リゾットチャーハン」**が見事麺飯部門で金賞に輝きました。藤枝はこれまでにも他のコンクールでの受賞歴があり、**今回の特別コースではこれまでの受賞作品と合わせたメニューにアレンジし、ご提供いたします**。

【コース名】　金賞受賞コース ～お･も･て･な･し～
【期　　間】　2015年1月8日(木)～3月31日(火)
【販売店舗】　ホテル3階 中国料理「香虎(シャンフウ)」
【内　　容】
- 姿ふかひれの冷製アミューズ ～葱山椒ソース～
- 前菜二種盛合せ
- **上海蟹味噌入りふかひれスープ**
  ～海胆風味の茶碗蒸し仕立て～
  ※2013年 RED U-35 ブロンズエッグ受賞作品
- イセエビの香港風スパイス揚げ
  ～フォアグラのブラックビーンズソースと共に～
- **豚バラ肉の二種盛合せ**
  ※2012年 青年調理士のための全日本中国料理コンクール銅賞受賞作品
- 中国野菜の炒め物
- **ニジマスのＸＯ醤リゾットチャーハン**
  ※第9回国産ニジマス中国料理コンクール金賞受賞作品
- ライチのブリュレと杏仁豆腐

【料　　金】　7,500円（消費税・サービス料込）
【ご予約・お問い合わせ】(06)6344-1661(代表)

受賞記念コースイメージ

■国産ニジマス中国料理コンクール(公式ホームページより)
公益社団法人「日本中国料理協会」が主催する、おいしく食べやすいメニューを開発し消費者の健康維持を考え食育の推進に役立つ各種提案を行うための事業。中国料理を通じて国産ニジマスの用途拡大を目的としている。

期間中、同作品がお楽しみいただけるお得なランチタイム限定セット（2,500円）もございます。
詳しくは当ホテルホームページ（http://www.hotelhanshin.com）をご覧ください。

このリースに関するお問い合わせ先
株式会社 阪急阪神ホテルズ ホテル阪神　広報担当／新田(にった) 正人(まさと)・川﨑(かわさき) 彩美(あやみ)
TEL:(06)6344－1668 FAX:(06)6344－7373
e-mail：ma-nitta@hankyu-hanshin-hotels.com　※記載の写真データをご用意しております