

フード・アクション・ニッポン・アワード

3年連続受賞

「食べて応援しよう!賞」

明けましておめでとうございます。
ホテル華の湯ビュッフェダイニングでは、震災後も、厳選した豊富な県産食材を多用し、数多くの健康アイデアメニューを提供。
2011年地産地消ビュッフェとして初受賞。
2012年「旅館」「生産者」「直売所」が一体となった「共存型調理スキーム」で2年連続受賞。
2013年「全国のみなさまへ恩返し!」「絆」がもとと深くなるビュッフェダイニング」と題し、各地の発酵食品を取り入れたメニュー開発や、オリジナルレシピの提供、被災者の方々や未来を担う地域の子供たちへ、ふくしまの食を通じ人と人との繋がりを応援していることが評価され、3年連続受賞の快挙を達成しました。これからも「ふくしま応援!元氣応援!」をテーマに挑戦し続けて参ります。



2011年 地産地消ビュッフェとして初受賞!
2012年 共存型調理スキームで連続受賞!!
2013年 食を通じた人と人との絆で、3年連続受賞!!!

フード・アクション・ニッポンとは国産農産物の消費拡大の取り組みとして創設され、日本の食糧自給率を上げるために、農林水産省や地方自治体、賛同企業など現在約7,379社(2013年12月13日現在)が協同で行っているプロジェクトです。



2013年12月3日東京・大手町サンケイプラザで表彰式



2013年の取り組みの一例

季節毎に発酵食品を取り入れたメニュー。
プロの料理が味わえるオリジナルレシピは全65種を取り揃え提供。
被災地で、料理教室。健康アイデアメニューを伝授。



ふくしま応援!元氣応援!



料理を通して恩返し。これからも頑張っている姿を発信していきます。

ホテル華の湯総料理長 齊藤正大

ふくしま産満載 ほくほく野菜と発酵調味料で健康アイデアメニュー

今年には全国各地の発酵調味料を取り入れた料理で、復興支援に恩返し!!
全国各地から、復旧復興のご支援を頂き、誠にありがとうございます。全国からのご支援に対するお礼として、各地の発酵調味料「味噌」を取り入れた「恩返しビュッフェ」の提供を始めました。味噌は、地元福島をはじめ、北海道、宮城、新潟、東京、愛知、広島等の全国七都道県の八社の調味料で料理レシピを考案。「スペアリブの鶴ヶ城味噌ヨーグルト焼き・タンドリー風!」「三河みりん粕とヨーグルト・仙台味噌漬物」「さばの西京越後みそ焼き」等各地の味噌の特徴や食材との相性を考えた「恩返しビュッフェ」として提供いたします。



ふくしま・娯楽熱海温泉

全国各地のお味噌で「恩返しビュッフェ」



◎(広島県)金光味噌(燗) 牛肉とゴボウのやわらか味噌煮バルサミコ風味



◎(北海道)福山醸造 長芋の米粉グラタン 麦味噌風味

発酵食品「麹」に秘められたパワー



◎発酵食品・温料理 にんじんと鴨の燻製のサラダ

ついに登場!華の湯B級グルメ



◎発酵食品・温料理 「絆の切れない復興鍋」 アキレスちゃん

ビュッフェダイニングから誕生!



県産米粉100%カレーと白河高原清流豚を齊藤総料理長秘伝の野菜スープで仕上げた華カレー。独特のトロ味があり和風テイストのオリジナルカレーです。辛口・中辛・甘口の三種あり、家族みんなで味わってください。



30種類のお風呂で湯舎めぐり
〒963-1387 福島県郡山市熱海町熱海五丁目8-60
024-984-2222