

PRESS RELEASE

地産 Café プロジェクト

2011-2012

ますますパワーアップして始まります!





海と山に囲まれ、豊かな自然と温暖な気候の神奈川県西部と静岡県熱海エリア。この恵まれた環境を生かして、さまざまな農作物や畜産物が育まれています。地産地消のおいしさや安全性を追求した総合的な食の取り組みとして、箱根や熱海エリアの美術館やホテル、レストランで働くシェフたちが中心となって活動しているのが『地産Cafeプロジェクト』です。

このプロジェクト発足の背景には、国内食料自給率の向上やフードマイレージといわれる輸送にかかる消費エネルギーなどの問題と真剣に向き合い、生産者との交流を深めることで地産フードの素晴らしさを多くの人に伝え、提供していきたい。そんなシェフたちの熱い思いが込められています。シェフたちが生産者と協力し合い情報交換することにより、自然との共存につながるだけでなく、相互にとって新たな可能性が広がっていくと考えられています。

この秋スタートした第4弾では、各店のシェフたちが穫れたてのみずみずしい野菜や果物を使って丹精込めて作りあげた地産メニューのほか、トレッキングやノルディックウォーキングを楽しむ山ガールや愛好家の人たちへ向けたオリジナルカレーが登場します。

地産地消の輪は、年々広がり、参加店舗は、前回よりさらに増え、17店舗になりました。今後もより大きな規模で展開することが期待されている本プロジェクトに、ぜひ、ご注目ください。

■企画名称 地産 Café プロジェクト 2011-2012

■企画立案 箱根プロモーションフォーラム

■テーマ 秋冬の食材を使ったこだわりの地産ランチ&スイーツでのおもてなし、オリジナルカレーメニュー「MAISON DU CURRY SELECTION (メゾン・デュ・カレーセクション)」での山岳やウォーキング愛好者などのターゲット層拡大

■提供期間 2011年10月25日～

■提供施設

①箱根ラリック美術館 カフェ・レストラン リス
住所：箱根町仙石原 186-1 TEL.0460-84-2255

②ホテル大箱根 グリル
住所：足柄下郡箱根町仙石原 1246 TEL.0460-84-3111

③箱根強羅公園 Cafe Pic
住所：足柄下郡箱根町強羅 1300 TEL.0460-82-2825

④鈴廣かまぼこの里 Restaurant&Shop えれんな ごっそ
住所：小田原市風祭 245 TEL.0465-23-7373

⑤ザ・プリンス箱根 ガーデンカフェ&レストラン ソラノシタ
住所：足柄下郡箱根町元箱根 144 TEL.0460-83-1111

⑥富士屋ホテル ラウンジ オーキッド
住所：足柄下郡箱根町宮ノ下 359 TEL.0460-82-2211

⑦小田急 箱根ハイランドホテル レストラン ラ・フォーレ
住所：足柄下郡箱根町仙石原品の木 940 TEL.0460-84-8541

⑧ちん里う本店 小田原駅前本店
住所：小田原市栄町 1-2-1 TEL.0465-22-4951

⑨彫刻の森美術館 レストラン ベラフォレスト
住所：足柄下郡箱根町二ノ平 1121 TEL.0460-82-1141

⑩カフェレストラン旬幸
住所：足柄下郡箱根町強羅 1300-466 TEL.0460-87-6862

⑪AZURE MOON (アズールムーン)
住所：足柄下郡箱根町仙石原 184 TEL.0460-84-6221

⑫金乃竹
住所：足柄下郡箱根町仙石原 817-342 TEL.0460-84-3939

⑬箱根小涌園 ユネッサン アンティバスタ
住所：足柄下郡箱根町二ノ平 1297 TEL.0460-82-4126

⑭箱根エレカーサ ホテル&スパ
住所：足柄下郡箱根町宮城野 1362-16 TEL.0460-86-1201

⑮熱海後楽園ホテル TOP・OF・ATAMI
住所：熱海市和田浜南町 10-1 TEL.0557-82-0121

⑯MOA 美術館 喫茶&食事 レストラン桃山
住所：熱海市桃山町 26-2 TEL.0557-84-2727

⑰アカオハーブ&ローズガーデン ミッレフィオーレ
住所：熱海市上多賀 1027-8 TEL.0557-82-8200

■協力 JA かながわ西相 朝ドレファ〜ミ♪
箱根・湯河原・熱海・あしがら観光圏

[本件に関するお問い合わせ]

箱根プロモーションフォーラム事務局 中嶋順 TEL.0460-84-6009

箱根ラリック美術館 企画管理部 田部光久 TEL.0460-84-2255

シェフたちのオリジナリティあふれるカレーが誕生しました!



MAISON DU CURRY SELECTION

～ メゾン・デュ・カレーセクション ～



「地産Cafeプロジェクト2011-2012」では、今回新たなコラボレーション企画として「MAISON DU CURRY SELECTION(メゾン・デュ・カレーセクション)」も同時にスタートしました。これは、山ガールをはじめ、山岳やウォーキング愛好者などの女性を中心に、地産地消の食材を使った各店のオリジナルカレーメニューを味わっていただくというものです。シェフたちのアイデアとセンスが光るカレーは、女性たちも喜ぶ体に優しく、ヘルシーなものばかり。以下の15店舗で味わえるので、ぜひ、お楽しみください!

箱根ラリック美術館
カフェ・レストラン リス



旬の魚介や甲殻類、数種類の香味野菜を裏漉して煮込んだスープにカレークリームを流して焼き上げた『グラタン仕立ての魚介のスープ～カレー風味～』。¥800。

ホテル大箱根
グリル



ココナッツミルクがベースのソースにスパイスと玉ねぎ、しょうがを加えて仕上げた『若鶏と茸のソテー ココナッツカレー風味～Pollo con salsa carry～』。ハーフバイキングの選べるメインの一品。¥3,500。

箱根強羅公園
Cafe Pic



玉ねぎをベースに野菜の旨みが出たスープとカレールウ、香辛料をじっくりと煮込んだ『強羅園カレー』。昔懐かしいまるやかで優しい味わい。¥850。

鈴鹿かまぼこの里
Restaurant&Shop えれんなごっそ



季節の野菜と富士山麓豚の粗ひき肉の旨み、数種類のスパイスの風味が効いた『地野菜入りキーマカレー』。バイキングメニューの一品。ランチ¥1,890、ディナー¥2,520。

ザ・プリンス箱根
ガーデンカフェ&レストラン ソラノシタ



ベジチマルソースとピーズのピューレに数種類の野菜とスパイスを加えて仕上げた『シーフードと箱根西麓産野菜のピンクカレー』。¥2,000(コーヒー付き)。

富士屋ホテル
ラウンジ オーキッド



コンソメを使用し、じっくり煮込んだ後にさらに寝かせた味わい深い『伝統のビーフカレー』。1964年に今上天皇が召し上がったともいわれている人気メニュー。¥2,400。

小田急 箱根ハイランドホテル



味つけした手羽先を野菜とスパイスと一緒に煮込み、仕上げにココナッツミルクを加えた『御殿場地鶏のココナッツカレーと薪火のかまどで焼いたプロシュエッ添え』。¥2,541(サラダ、コーヒー付き)。

彫刻の森美術館
箱根飲茶楼



季節の野菜と豚バラ肉が入り、鶏ガラやオイスターソースに八角などのスパイスで味付けしたカレーをもちもちとした皮に包んでいただく『割包(グワパオ)~中華風ハンバーガー~』。1日限定20食、¥840(お茶付き)。

カフェレストラン 旬幸



じゃがいもやかぼちゃ、キャベツなど季節の野菜がたっぷり入った『旬幸野菜カレーコロケ』。カレーソースとの相性もよく、あと口軽やか。¥1,000(ごはん、みそ汁、小鉢2品付き)。

AZURE MOON(アズールムーン)



漉したかぼちゃと豚ひき肉を加えて煮込んだカレーは、かぼちゃの甘みと生クリームのかほがマッチした味わい。1日限定8食『かぼちゃのカレー』。¥1,600。

箱根小涌園 ユネッサン
アンティパスタ



ほうれんそうやアスパラなどの野菜のほかきのご類がたっぷり入った『白い野菜カレー』。生クリームをベースにしたスパイスの辛さを効かせたなめらかでスパイシーな味わい。¥980(ソフトドリンク付き)。

箱根エレカーサ ホテル&スパ



小麦粉と米粉を10種類ほどの香辛料と練った手打ちパスタと鶏のコンフィは、スパイシーなおいしさ。『香辛料を練り込んだカレー風味のパスタ』。ランチコース ¥2,940(サラダやデザート付き)。

熱海後楽園ホテル
TOP・OF・ATAMI(トップ・オブ・アタミ)



伊勢海老でダシをとり、伊豆の食材をふんだんに使用したカレーパスタは、ココナッツミルクやナンプレーを加えたじわっとくる辛さがクセになりそう。『伊豆美味っとカレーペンネ カリブ風』。¥1,380。

MOA美術館
喫茶&食事 レストラン桃山



MOA自然農法で栽培された野菜を使い、これらの自然な甘みが出た、優しい味わいの『地場野菜のお野菜たっぷりカレー』。¥1,260(サラダ付き)。

アカオハーブ&ローズガーデン
ミツレフィオーレ



伊豆の季節の野菜の陶板蒸しをカレー風味のオリジナルマヨネーズソースや変わり塩、バーニャソースでいただく『バーニャカウダースリッシュスタイル』。¥1,500。