


2026年 6月22日

 株式会社千葉京成ホテル

ホテル総料理長たちが徳島を巡り、 現地で吟味した食材の魅力をホテルの一皿へ 京成ホテルミラマーレ「徳島県産食材フェア」開催 2026年7月1日(水)～8月31日(月)

京成グループの千葉京成ホテル(本社:千葉市中央区、社長:加藤 雅哉)が運営する京成ホテルミラマーレでは、徳島県産食材を使用した料理をお楽しみいただける「徳島県産食材フェア」を、2026年7月1日より【中国料理 景山】および【レストラン ディスカーク】にて開催いたします。

本年3月・4月にご好評頂いた「青森県産食材フェア」に続き、今回は「徳島県産食材フェア」を開催いたします。

徳島県には、黒潮の恵みを受ける太平洋や紀伊水道、瀬戸内海へとつながる豊かな海域、山々や清流に育まれた魅力ある食材が数多くあります。ホテル総料理長たちが実際に徳島県を訪れ、生産者や地域関係者と語りながら食材を吟味し、関東ではまだ広く知られていない徳島県産食材の魅力を千葉県のお客様へ様々な調理法でお届けいたします。

本フェアでは徳島県産食材を、中国料理とフランス料理のふたつの異なる世界観でお楽しみいただける「東西美食譚」※にてご提供するほか、コース料理やアラカルトもご用意いたします。ぜひこの機会に徳島県食材を楽しみに京成ホテルミラマーレにお越しください。

※「東西美食譚」…『ひとつの食材、ふたつの世界』として、主に千葉県産の旬の食材をテーマに、中国料理とフランス料理のふたつの異なる世界観が楽しめる企画として2024年から開催しております。今回はこの枠を超えて、徳島県産の様々な食材を中国料理とフランス料理のふたつの世界でお楽しみいただける企画となっております。

本件の概要は、次頁の通りです。

中国料理 景山・レストラン ディスカーロ「徳島県産食材フェア」概要

1. 販売期間

2026年7月1日(水)～8月31日(月)

2. 商品内容

①東西美食譚【中国料理 景山】

・味噌担々麺 井上味噌醤油謹製『杉樽仕込みの天然醸造常盤味噌』使用
割りスープ付き 2,200円(税サ込)

阿波美豚の旨味、渭東ねぎの甘み、椿泊産天然わかめの香りに、杉樽で天然醸造された味噌と醤油が生む奥深いコクを重ねました。徳島の魅力を景山の一杯に昇華させた、特製味噌担々麺です。

《追加トッピング》

阿波美豚チャーシュー 300円(税サ込) / 渭東ねぎ 100円(税サ込) /
天然わかめ 100円(税サ込)

ランチ限定サラダセット(サラダ / 杏仁豆腐 または コーヒー付) 200円(税サ込)

※平日は無料でお付けできます。

②東西美食譚【レストラン ディスカーロ】

・椿泊産飛ベシラス・天然わかめと渭東ねぎを使ったペペロンチーノ風
濱醤油のすだちぼん酢と共に 2,000円(税込)

椿泊漁港の釜揚げシラス、旨味とコシのある天然わかめ、香り高い渭東ねぎを、すだちぼん酢で爽やかに仕上げました。徳島の恵みを味わう特製パスタです。



①味噌担々麺 井上味噌醤油謹製
『杉樽仕込みの天然醸造常盤味噌』使用

②椿泊産飛ベシラス・天然わかめと渭東ねぎを使った
ペペロンチーノ風 濱醤油のすだちぼん酢と共に

③宴席菜譜 文月・葉月 -7・8月のコース- 9,680円(税サ込)【中国料理 景山】

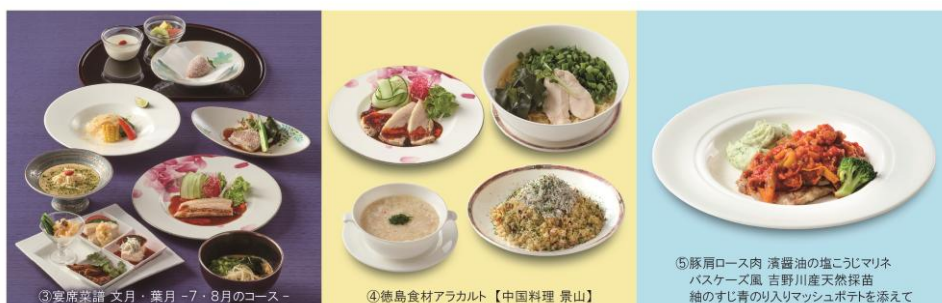
- ・徳島県食材に想いを込めた前菜盛り合わせ
徳島県産足赤エビの紹興酒漬け / 飛ベシラスと皮蛋豆腐 / 阿波尾鶏の塩こうじ
檸檬ねぎソース / クラゲと滑東ねぎの和え物
- ・フカヒレの煮込み 吉野川の天然採苗 糸のすじ青のりの香り
- ・徳島県産紋甲イカの炒め すだちの香りを添えて
- ・柔らか阿波美豚のガーリックソース 濱醤油こだわり秘蔵醤油 使用
- ・徳島県産うず華鯛の中華風蒸し物 椿泊産天然わかめと濱醤油こだわりぽん酢
- ・味噌担々麺 井上味噌醤油謹製『杉樽仕込みの天然醸造常盤味噌』使用
- ・紅苺玉® “Strawberry style” 徳島県産夏イチゴのココナッツ団子

④徳島食材アラカルト 【中国料理 景山】

- ・徳島県産うず華鯛の中華風蒸し物
椿泊産天然わかめと濱醤油こだわりぽん酢 1,950円(税サ込)
- ・阿波尾鶏と椿泊産天然わかめの徳島県産真鯛出汁の汁そば 2,000円(税サ込)
- ・吉野川産天然採苗 糸のすじ青のりと蟹肉のフカヒレスープ
ランチ 1,250円(税サ込) / ディナー 1,600円(税サ込)
- ・阿波尾鶏と濱醤油の塩こうじ檸檬ねぎソース(4枚) 800円(税サ込)
- ・柔らか阿波美豚のガーリックソース 濱醤油こだわり秘蔵醤油 使用
1,650円(税サ込)
- ・飛ベシラスと天然採苗 糸のすじ青のりの炒飯 (シラス70g)
2,000円(税サ込)

⑤徳島食材アラカルト 【レストラン ディスカーロ】

- ・豚肩ロース肉 濱醤油の塩こうじマリネ バスケーズ風
吉野川産天然採苗 糸のすじ青のり入りマッシュポテトを添えて 2,000円(税込)
※「WEEKDAY ランチコース」でもご提供いたします。 2,600円(税込)
料理長が惚れ込んだ濱醤油の塩こうじに漬け込み、しっとりと低温調理した
豚肩ロース肉を、バスク地方の郷土料理“バスケーズ”風に仕上げました。
吉野川産天然採苗糸のすじ青のり入りマッシュポテトを添えてご提供いたします。



3. 主な使用食材・生産者紹介

◆阿波美豚	自然派ハム工房 リーベ・フラウ
◆阿波尾鶏	株式会社 丸本
◆天然醸造常盤(トキワ)味噌	井上味噌醤油株式会社
◆うず華鯛・足赤エビ・紋甲イカ	徳島魚市場株式会社
◆渭東ねぎ	JA徳島市渭東支部 青葱部会
◆椿泊産飛ベシラス・椿泊産天然わかめ	有限会社 竹内水産
◆吉野川産天然採苗 紬のすじ青のり	株式会社 紬
◆こだわり秘蔵醤油・こだわりぽん酢・ 塩こうじ・柑橘すだちぽん酢	濱醤油醸造場

「徳島県産食材フェア」の各企画の内容や徳島県産食材・生産者の詳細は、京成ホテルミラマーレ公式ホームページをご確認ください。右のQRコードから「徳島県産食材フェア特設ページ」へ→



4. SDGsへの取り組み

本企画は、ホテル総料理長たちが徳島県を訪れ、生産者や地域関係者と交流しながら食材を吟味し、その魅力を料理として発信する取り組みです。地域食材の活用を通じて、持続可能な消費や地域資源の認知向上に貢献しています。



5. お客様のお問い合わせ先

京成ホテルミラマーレ 【中国料理 景山】 電話:043-222-2351
京成ホテルミラマーレ 【レストラン ディスカーロ】 電話:043-222-2350
ホームページ <https://www.miramare.co.jp>

6. その他

- ・料金は消費税10%を含みます。一部商品はサービス料を含みます。
- ・写真はすべてイメージです。
- ・商品は予告なく販売を終了することがあります。
- ・販売期間・営業時間は状況により変更する場合があります。