

2025年 1月14日



株式会社千葉京成ホテル

京成ホテルミラマーレ × 吉野酒造

地域資源を活かした 特別メニューでSDGsを推進

和の伝統食材「酒粕」に、洋食と中国料理のエッセンス

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、吉野酒造株式会社(勝浦市)の大吟醸の高級酒粕を使用した特別メニューを開発しました。地域資源の活用、資源循環といったSDGsの理念に基づき、地域の自然と歴史が育んだ高品質な素材を活かして環境と調和する様々なメニューを、2025年1月から4月にかけて期間限定で提供いたします。



大吟醸酒粕使用 腰古井プリン



大吟醸酒粕使用 腰古井チーズケーキ

概要は、次頁の通りです。

「地域資源を活かした特別メニューでSDGsを推進」の概要

1. メニュー 【カフェレストラン ミレフォリア】

2024年春に搾った大吟醸酒粕を使用したスイーツを販売。

上品な甘さと華やかな風味が楽しめます。

提供期間:2025年1月15日～2月

- ・大吟醸酒粕使用 腰古井プリン 320円(消費税8%込)
- ・大吟醸酒粕使用 腰古井チーズケーキ 480円(消費税8%込)

【レストラン ディスカーロ】

大吟醸酒粕を使用したソースを肉料理や魚料理に添えて提供します。

提供期間:2025年3月～4月

【中国料理 景山】

大吟醸酒粕を使用した「大吟醸酒粕使用 腰古井チャーシュー」を提供します。

提供期間:2025年3月～4月

※ディスカーロと景山では、2025年新酒の酒粕を使用し、フレッシュでリッチな吟醸香が素材の香味を引き立てます。

2. SDGsへの取り組み

今回使用する酒粕は、吉野酒造で製造されたものを活用し、地域の資源循環を目指しています。地元産の素材を積極的に取り入れることで、千葉県の地域活性化にも寄与しています。また、素材の特性を活かす利用方法が限られる酒粕に新たな食文化の可能性を見出す試みでもあります。ホテル全体としても、持続可能な社会の実現を目指した取り組みを推進しています。



3. お客様のお問い合わせ先

京成ホテルミラマーレ 代表電話: 043-222-2111

ホームページ <https://www.miramare.co.jp>

4. その他

- ・サービス内容や提供期間は予告なく変更することがあります。

以 上