

2021年 3月31日

 株式会社千葉京成ホテル

奈良のいちご料理 OR デザートコンクール 第3位！！
コウバイギョク
「紅莓玉 - あすかるビーのココナッツ団子 -」を

中国料理景山で販売
4月1日(木)～4月18日(日)

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)は、当社が運営する京成ホテルミラマーレの中国料理景山にて、「奈良のいちご料理 OR デザートコンクール」で第3位の成績をおさめた「紅莓玉 -あすかるビーのココナッツ団子-」を、4月1日(木)から4月18日(日)の期間限定で販売いたします。



この「紅莓玉 -あすかるビーのココナッツ団子-」は、中国料理長 若林 竜也が3月29日(月)に奈良県で実施された奈良県産のいちご「あすかるビー」をテーマ食材とした「奈良のいちご料理 OR デザートコンクール」で第3位の成績をおさめたデザートです。和菓子の発想を参考に、あすかるビーで作ったいちごジャムあん(いちご酢で酸味と甘味のバランスも調整)と蓮の実で作った中華白あんの2種類のあんを団子の生地で包みいちごの形に成形、基本は中華のココナッツ団子、中のあんは洋菓子、成形は和菓子からの三位一体となる「紅莓玉」です。

商品名の由来は、あすかるビーの「ルビー」の和名「紅玉」に、中に「莓」のあんを詰めたことから真ん中に莓の漢字を組み込み「紅莓玉」としました。

本件の概要については次の通りです。

紅苺玉 -あすかるびーのココナッツ団子-の販売について

1. **販売期間** 2021年4月1日(木)～4月18日(日)
ランチタイム 11:30～15:00(ラストオーダー14:00)
ディナータイム
月～木曜 17:00～21:00(ラストオーダー20:15)
金～日曜・祝 16:00～21:00(ラストオーダー20:15)
2. **販売店舗** 中国料理 景山
3. **価 格** 1個 500円(税込)
4. **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
ホームページ <https://www.miramare.co.jp>
5. **コンクール概要**
「奈良のいちご料理 OR デザートコンクール テーマ食材:あすかるびー」
プロの料理人が奈良県産いちご(あすかるびー)を使った料理またはデザートを作り、
アイデアや味、普及性、利用性をプレゼンテーションで競うコンクール。
書類審査応募総数 61名、最終審査出場 6名。

書類審査: 2021年2月25日(木)締切
最終審査: 2021年3月29日(月)実施

主催: 奈良のいちご料理 OR デザートコンクール実行委員会
後援: 奈良県

以 上