

宮城県産イチゴをつかった 神石高原オリジナルスイーツを提供

神石高原ホテルは、東日本大震災で津波被害に遭った宮城県産のイチゴと神石高原町産の蜂蜜を使ったオリジナルスイーツの提供を開始しました。宮城県の独自品種「もういっこ」を使ったイチゴムースのほか、地元の広島県立油木高等学校産業ビジネス科(以下、油木高)が採った蜂蜜入りバターケーキをワンプレートに盛り、「アフタヌーンセット(ドリンク付)」として6月末まで※期間限定販売します。

※イチゴが入手できなくなり次第、終了いたします

養蜂に取り組む油木高の生徒が、温室を流された宮城県のイチゴ農家に授粉用ミツバチを贈ったことがきっかけとなり、油木高と商品企画を行う当ホテルが共同して開発したメニューです。この取り組みは「食べて応援しよう!」のキャッチフレーズのもと、被災地食品の積極的消費を推奨する農林水産省ホームページに、企業の食材利用の取り組みとして紹介される予定です。



食べて応援しよう! プロジェクト
www.maff.go.jp/j/shokusan/eat/



アフタヌーンセット ¥1,050-

「もういっこ」は2008年に誕生した新しいイチゴです。甘みと酸味のバランスが良くすっきりとした甘さが特徴で蜂蜜の濃厚な甘さと絶妙のハーモニーを奏でます。



広大な山並みを見渡せる「ロビーラウンジ」でティータイム(14時~16時)に提供しています。

Jinsekikogen × Miyagi

宮城県産いちごのムース
 神石高原町で採れた蜂蜜と地酒「神雷」
 を使用したバターケーキ