

県産シイタケをテーマに産官学が連携して6次産業化に挑戦

高校生考案レシピを期間限定で提供

店舗：1F ザ・キャッスル／期間：2020年10月8日～10月21日

秋田キャッスルホテル（秋田県秋田市中通1-3-5、代表取締役社長 長沢秀行）は、国学館高校調理科の生徒が考案したレシピに基づいたメニューを1階ダイニングレストラン「ザ・キャッスル」にて提供します。10月8日から10月21日までの期間限定です。

この企画は、秋田県農林水産部農業経済課によるイベント「I LOVE 秋田産応援フェスタ」の一環で、産官学が連携して農業の6次産業化に取り組むものです。県が生産拡大を推進し、昨年度初めて京浜地区中央卸売市場（東京都、横浜市、川崎市）への年間出荷量が全国トップに輝いた「シイタケ」をテーマに、国学館高校調理科の生徒がレシピ考案を担当。当ホテルでは、レシピの監修とホテル内レストランでのメニュー提供を担当します。

高校生が考案したレシピは「ひき肉とシイタケの中華風パスタ」「シイタケのクリームキッシュ」「シイタケとごろごろナッツのカッサータ」の3種類。お客様への提供時は、これにスープとコーヒーをつけたランチセットとしてご用意いたします。

レシピ監修に携わった総料理長の高橋司は、「高校生のアイデアが光るメニューばかり。多くの方に味わっていただき、未来のシェフを応援してほしい」と話しています。

秋田キャッスルホテルはこれからも、さまざまな活動を通じて地域に資する活動を続けてまいります。

▼詳細は以下の通りです。

「I LOVE 秋田産応援フェスタ」連動企画 高校生によるオリジナルレシピ ランチセット

- 内容／ひき肉とシイタケの中華風パスタ、シイタケのクリームキッシュ、シイタケとごろごろナッツのカッサータ、スープ、コーヒー
- 価格／1,500円（税別）
- 期間／10月8日～21日
- 時間／11：00～14：00
- 店舗／ダイニングレストラン ザ・キャッスル



▲写真右下から時計回りに「ひき肉とシイタケの中華風パスタ」「シイタケのクリームキッシュ」「シイタケとごろごろナッツのカッサータ」。スープとコーヒーをつけてランチセットでご提供します。

■本件の取材・内容に係るお問い合わせ■

秋田キャッスルホテル 担当：企画・広報課 矢野、加藤、伊藤、石井
TEL：018-834-1141／FAX：018-834-2800／<https://www.castle-hotel.jp>

<参考資料>

■ I LOVE 秋田産応援フェスタについて

県内の地域特産品や6次産業化商品の紹介および地産地消の促進を目的とし、秋田県農林水産部農業経済課が主催するイベントです。今年は10月3日、4日にアゴラ広場および秋田駅前仲小路大屋根下を会場に開催し、「高校生によるオリジナルレシピ」は10月3日のステージイベントで発表が行われました。

I LOVE 秋田産応援フェスタ公式 Facebook ページ
<https://ja-jp.facebook.com/i.love.akita/>

■メニュー提供まで

6次産業化の流れ



国学館高校での試作の様子



▲9月11日に国学館高校で行った試作の様子。総料理長の高橋司とレストラン調理課の井上海斗（同校卒業生）が同い、実際に試食させていただきました。

イベント出演時の様子



▲10月3日に行われた「I LOVE 秋田産応援フェスタ」にて、国学館高校の生徒が考案したレシピを発表しました。総料理長の高橋も登壇の機会をいただきました。