

PRESS RELEASE

【報道関係者各位】

熊本ホテルキャッスル

2023 年 4 月 26 日

熊本ホテルキャッスル 2023-14

食材の宝庫、熊本。魅力を再発見。熊本テロワール「あか牛 ビーフシチュー&ハンバーグ」

／ダイニングキッチン九曜杏



株式会社熊本ホテルキャッスル（熊本市中央区、代表取締役社長：角田吉顕）では、2023 年 5 月 15 日（月）より 7 月 15 日（土）までの期間、1 階のダイニングキッチン九曜杏（くようあん）にて、『土地の個性を料理に生かす 熊本テロワール「熊本あか牛 ビーフシチュー&ハンバーグプレート」』の提供を開始いたします。

食材の宝庫、熊本。緑あふれる大自然、清らかな水、のどかな風景が広がる熊本の土地に根ざした食材を毎回選び、期間限定でメニューを考案しているレストラン企画です。テーマとなる食材が育まれた環境や風土・土壌により生まれた“メイドイン熊本”という特性を持った食材に、料理を通してシェフが手を加えることで、熊本の良さを見つめなおすことをコンセプトとしています。



選んだ食材は、熊本人にとって馴染みの深い食材の「熊本県産あか牛」。良質なたんぱく質を豊富に含み、和牛本来の味を感じられる特徴を持ち、今回のメニューは過去に提供し人気のあった「あか牛のシチュー」に「あか牛ハンバーグ」を加え、パワーアップして登場。調理法の異なる2つ料理として鉄板プレートにのせアツアツの状態を提供いたします。

ボリュームもあり、食べ応えのあるメニューで肉好きの方にはたまらないメニューです。まさに肉尽くしの一皿。

熊本らしい食材を一度に味わえる「ビーフシチュー & ハンバーグ プレート」。使用部位のネックは、牛肉の中でもスネに次いで硬さのある部位ですが、長時間煮込むことで食感がトロトロ・ホロホロになるように

仕上げています。脂肪がほとんどない赤身肉のため、カロリーが低く、風味や旨味が濃厚で深い味わいを出すことのできる部位です。そのまま塊で焼くより、長時間煮込む料理やひき肉として使用する料理に適しています。

野菜や赤ワインとあか牛を長時間煮込み、旨味成分がたっぷりと溶け出た煮込みだしとデミグラスソースを合わせたシチューは上品で濃厚、本格的な味わいに。コラーゲンも豊富に含み、美容にも良いところが見逃せない料理です。

ハンバーグには、阿蘇高菜や柚子胡椒、オリーブ、粒マスタード、アンチョビなどをペースト状にしたものを隠し味として加え、コク深い味わいに。

ひき肉にしたあか牛ネックに、脂の甘みに特徴のあるあそび豚のひき肉を合わせ、ジューシーに焼き上げることであか牛の持ち味をより一層引き出しています。

ぜひこの機会にこだわりの詰まった熊本の魅力を再発見できる料理をお楽しみください。



【熊本テロワール 熊本あか牛 ビーフシチュー&ハンバーグプレート 商品概要】

■期間	: 2023 年 5 月 15 日(月)～7 月 15 日(土)
■内容	: 熊本あか牛 ビーフシチュー&ハンバーグ プレート ・あか牛の ビーフシチュー&ハンバーグ ・スープ ・サラダ ・パン or ライス ・コーヒー
■提供時間	: 11:30-20:30
■金額	: お 1 人様 3,800 円 (サービス料・消費税込)

□取扱店舗 ダイニングキッチン九曜杏 096-326-3376

□営業時間 〈洋食〉 7:00～10:00／11:30～21:00

〈和食〉 7:00～10:00／11:30～15:00／★17:00～21:00 (★土日祝のみ)

※写真はイメージです。※仕入れの状況により内容が異なる場合もございます。

※諸般の事情により、リリースの内容に一部変更が生じる場合がございます。

最新情報は公式ウェブサイトをご確認ください。

■熊本ホテルキャッスル

熊本ホテルキャッスルは昭和 35 年 10 月、熊本国体にご臨席される天皇皇后両陛下の御宿泊所として当時の熊本政財界の総力を結集して誕生しました。以来、熊本の“迎賓館”として皆様をお迎えいたしております。「その日を、いちばんに。」をブランドコンセプトに「一番好いホテル」であるために、ここで働くすべての人が、大切なお客様にとっての特別な一日を「いちばん」にしていくことを目指しています。

名称：株式会社 熊本ホテルキャッスル

所在地：〒860-8565 熊本県熊本市中央区城東町 4-2

代表取締役社長：角田 吉顕（かくた よしあき）

構造：地上 11 階・地下 1 階

URL： <https://www.hotel-castle.co.jp/>

Facebook： <https://www.facebook.com/kumamoto.hotel.castle/>

Instagram： https://www.instagram.com/kumamotohotelcastle_official/?hl=ja

ブライダル Instagram： https://www.instagram.com/castle_wedding_official/?hl=ja

熊本ホテルキャッスルのレストラン・宴会場は熊本県感染防止対策認証店です



【報道関係お問合せ先】

熊本ホテルキャッスル 営業推進課 Tel：096-326-3316 Fax：096-326-3324