

コラボレーション朝食企画

## 『長野県伝統野菜朝食プロジェクト』！を実施

ホテル JAL シティ長野(長野市問御所町、総支配人 木村 卓也)では、2019年7月27日(土)より8月31日(土)まで16階スカイレストラン白馬において、ホテルJALシティ長野篠原料理長が考案した長野県伝統野菜を使用したメニューを朝食ブッフェにて提供いたします。

本企画は信州の風土や食文化とともに育まれてきた伝統野菜を味わっていただく機会として、長野県連合青果株式会社、ホテル JAL シティ長野がコラボレーションとなります  
(長野県伝統野菜プロジェクト実施野菜)

【須坂市 八町きゅうり】

【小布施町 小布施丸なす】

【中野市 ぼたんこしょう】

## ◆信州の伝統野菜とは

信州の伝統野菜とは地元野菜の保存と継承を図るため、2007年より長野県が実施する「信州伝統野菜認定制度」によって認定された野菜のことを言います。地域の食文化とともに生まれ、他にはない多彩な味と香りを持つ伝統野菜は、地域の気候風土に適応した適地適作で栽培され、野沢菜やぼたん胡椒をはじめ現在では76種類の野菜が認定されています。

## ◆須坂 八町きゅうり

育成方法は、「須坂市高甫地域で栽培されていたきゅうりと須坂市豊洲地域で栽培されていた門外不出のきゅうりを交配して育成した」とする説と、「長野市のきゅうり栽培農家から種を譲り受け栽培するうちに、地域に適応した品種になった」という説の2説があります。長さは20cm程度で、一般のきゅうりと比べると「ずんぐりむっくり」した形。白い粉(ブルーム)を吹き、皮が薄く肉厚で種が少ないのが特徴です。歯切れよく香りが強く独特な風味がします。皮が薄い分傷がつきやすくまたあまり日持ちはしません。



【須坂八町きゅうり】

## ◆小布施丸なす

「北斎と栗の町」として知られ、また最近では「オープンガーデンの町」としても全国から大勢の人が訪れる小布施町にあって、栗のほかにこの時期のもうひとつの特産が、その名も「小布施丸なす」です。

このなすは丸なすといえども、形は真ん丸ではなく、巾着型とも呼ばれる、横と下方に少しでっぷりと広がった何とも愛嬌ある姿です。掌にのせてみれば予想以上にズシリとし、中身がしっかり詰まっているのが分かります。大きいものではソフトボール程となり、その重さは1つ300～400グラムと、なんとも堂々とした風格です。



【小布施丸なす】

## ◆ぼたんこしょう

ナス科トウガラシ属のピーマン型トウガラシで、ピーマンよりも高い抗酸化活性を持ち辛み成分のカプサイシン、ビタミン A、ビタミン C、の他に豊富なミネラル、フェノールやギャバが含まれています。

70年以上の栽培歴を持ち、1000m 近い標高の冷涼な気候の地域でしか辛く大きくなりならず、唐辛子の様な辛さに、ピーマンの様な果肉に甘さを持ち合わせているのが特徴で肉厚な果実の先端周辺には、深い溝があり、複雑な形状が牡丹の花のように見えることから「ぼたんこしょう(ぼたごしょう)」と呼ばれるようになりました。種のついている白い芯の部分に強烈な辛み成分があり、肉厚な果肉の甘みと絶妙にバランスされ、辛さの中に甘みがある癖になる美味しさです。



【ぼたんこしょう】

## ◆信州伝統野菜を使ったメニュー

7月27日土曜日～8月9日金曜日 期間中2品  
〈須坂八町きゅうりメニュー〉

- ・須坂八町きゅうりの天ぷら 辛味ダレで！
- ・須坂八町きゅうりの肉詰め メヒカーナソースで！
- ・須坂八町きゅうりの酢漬け

7月27日土曜日～8月31日土曜日 期間中2品  
〈小布施丸なすメニュー〉

- ・蒸しナスと香味野菜 三種のたれ(味噌・梅・胡麻)
- ・鉄火茄子
- ・小布施丸なすのみぞれ煮

8月8日木曜日～8月31日土曜日 期間中2品  
〈信州中野ぼたんこしょうメニュー〉

- ・ぼたんこしょうの肉みそ
- ・ぼたんこしょうの佃煮
- ・ぼたんこしょうと蓮根のきんぴら

上記貴重な野菜の為野菜が不足した場合はメニュー変更及び販売を中止する場合がございます。

## ◆ホテル JAL シティ長野の朝食ブッフェ

朝食ブッフェでは、気候風土を生かして栽培された野菜や信州牛など、日頃より地元食材をふんだんに使用した郷土料理と旬の味覚を用意しています。信州の方言である「かって」\*にヒントを得て誕生したホテルの名物メニュー「信州かってめし」は、お好みの惣菜を温かいごはんのにのせてお召し上がりいただくおすすめの一品です。  
\*「かって」とは、惣菜をおかず、またはごはんのにのせて食べる、という意味の信州の方言です。



【信州かってめし】

トリップアドバイザーの「旅好きが選ぶ！朝食の美味しいホテルランキング 2018-2019 ベスト 20 位に 2 年連続選ばれました。

「ホテルJALシティ長野の朝食」概要

【提供期間】 2019年7月27日(土)～8月31日(土)

【提供時間】 朝食 6:30～9:30(L.O. 9:10)

【提供場所】 ホテルJALシティ長野 スカイレストラン白馬(16階)

【料金】 大人 1,700円、小学生 1,200円(消費税・サービス料込)※小学生以下無料

【協力】 株式会社長野県連合青果

【お問い合わせ】 ホテルJALシティ長野 宴会予約 Tel:026-223-3800

(9:30～18:30)平日

～ホテルJALシティ長野について～

『ホテルJALシティ長野』は、241室の客室とパノラマビューの美しい眺望が楽しめるスカイレストラン白馬を含む中小宴会場4つと、中国料理「美麗華」を備えるホテルです。長野駅より徒歩7分、県庁・市役所やビジネス街まで徒歩5分とビジネスにも観光にも絶好のロケーションに立地しています。 [www.nagano.jalcity.co.jp](http://www.nagano.jalcity.co.jp)



【ホテルJALシティ長野外観】

《報道関係の方からのお問い合わせ》

ホテルJALシティ長野 担当 石井 幸宏

〒380-0834 長野県長野市問御所町1221

Tel:026-223-3800 Fax:026-225-0031

e-mail: [ishii-yukihiro@nagano.jalcity.co.jp](mailto:ishii-yukihiro@nagano.jalcity.co.jp)

《お客様からのご予約・お問い合わせ先》

ホテルJALシティ長野 宴会予約 Tel:026-223-3800 (9:30～18:30)