

報道関係各位

2023年9月1日
株式会社舞子リゾート

【舞子高原ホテル】メインダイニング「ギャラリー」

“南魚沼 塩沢産コシヒカリ”を堪能する「新米フェア」
2023年9月22日（金）から営業開始

株式会社舞子リゾート（本社：新潟県南魚沼市、代表取締役：田中章生）が運営する舞子スノーリゾート内「舞子高原ホテル」では、2023年9月22日（金）～11月25日（土）の期間中、メインダイニング「ギャラリー」にて、“南魚沼 塩沢産コシヒカリ”の新米を堪能できるイベント「新米フェア」を開催いたします。

舞子高原ホテルでは、魚沼地区のなかでもとくにおいしいと評され、魚沼のコシヒカリを有名にした南魚沼市塩沢地区のお米“南魚沼 塩沢産コシヒカリ”にこだわり、その地区の契約農家から仕入れております。

もちりとした粘りと強い甘み、噛むほどに広がる香りをもっとも味わえる炊き立ての白飯のほか、冷めてもおいしいコシヒカリのうまみを存分に味わえる塩むすび、ライブキッチンでは新米をお寿司にあうよう調整して炊き上げた握り寿司や魚沼名物の「くるみ太巻き」など、“南魚沼 塩沢産コシヒカリ”を使った料理を多彩にご用意。

ご飯のお供は、新潟名産の神楽南蛮を使った味噌、きんぴら。さらに、いちばん人気のホテル特製ローストビーフのほか、厚さと大きさが自慢の八色しいたけを使ったメニュー、魚沼産まいたけのてんぷら、新潟県産豚もつの煮込み、ふのり蕎麦など、新潟食材を存分にご堪能いただけるメニューが目白押しです。

【舞子高原ホテル メインダイニング「ギャラリー」（舞子スノーリゾート内）】

- ◎住所：新潟県南魚沼市舞子 2056-108 ◎電話：025-783-3511 ◎公式HP：<https://www.maiko-resort.com/>
◎アクセス：関越道 塩沢石打 IC から約 2km / JR 上越新幹線 越後湯沢駅から無料シャトルバス（要予約）で約 20 分
◎「新米フェア」営業期間：2023 年 9 月 22 日（金）～ 11 月 25 日（土）
◎「新米フェア」営業時間：17:30～21:00
◎料 金：大人 5,400 円 / 小学生 3,780 円 / 3 歳～未就学児 2,700 円 ※2 歳以下無料



※写真素材は (<https://xgf.nu/RjuGu>) よりダウンロードください（ダウンロード期限：2023年12月7日）

■本件に関する報道お問い合わせ先

株式会社舞子リゾート 伊島 TEL. 025-783-4100 E-mail: tatsuya.ijima@maiko-snowresort.com

スマイルリゾート 広報事務局（株式会社雪ラボ）竹川 TEL. 070-8541-7586 E-mail: takegawa@hapisnow.jp