



2018年7月24日
新潟支社

ホテルファミリーオ佐渡相川 生産者と食す朝食イベント開催！

8月19日(日)、ホテルファミリーオ佐渡相川では、夏休み期間にあわせて、朝食時に蒸しかまどで炊き上げた最上級の「相田家産佐渡スーパーコシヒカリ」と旬の佐渡のイカで作ったイカの塩辛、イカ汁を提供するおもてなしイベントをご宿泊のお客さま向けに開催致します。生産者と直接会話をしながら佐渡の味覚を楽しむ特別なイベントをぜひご堪能ください。

イベント詳細

日時：8月19日(日) 7:00~9:00まで
会場：ホテルファミリーオ佐渡相川レストラン

【参加生産者】

- ・相田ライスファーム(佐渡市) 相田代表→「相田家産佐渡スーパーコシヒカリ」
- ・小田製陶所(阿賀野市) 小田代表→「蒸しかまど」
- ・今井茂助商店(佐渡市) 今井代表→「塩辛・イカ汁」・「海産物販売」

「相田家産佐渡スーパーコシヒカリ」×「蒸しかまど」×「佐渡の新鮮なイカ」 ～佐渡の極上朝ごはんを提供致します～



「相田家産佐渡スーパーコシヒカリ」

特A品質の佐渡産コシヒカリ。その中でもカキ殻を通した水を稲に使用するなど、こだわり抜いた米は、甘みともちもち感が強いと言われる。



「蒸しかまど」

独自の構造と素焼き陶器の熱効率の高さから、お米のうまみを最大限に引き出す炊飯器具。電気炊飯器との味の違いを楽しめる



「佐渡のイカ」

佐渡の新鮮なイカを使用した今井茂助商店の「自家製塩辛」と旬の野菜とイカで作る佐渡の「イカ汁」は絶品のおかず

【ホテルファミリーオ佐渡相川】

島旅におすすめの全室洋室オーシャンビューのホテル。佐渡産食材を豊富に使用する飲食店にだけ認められる「サドメシラン」認定のレストランで、佐渡ならではの食事をお召し上がりください。



国定公園内に建つホテルファミリーオ佐渡相川



ファミリールーム



朝食食事風景

「ホテルファミリーオ佐渡相川」お問合せ、ご予約はWEB・またはお電話で
佐渡市小川 1267-1 TEL:0259-75-1020

※画像は全てイメージです