

秋田のおいしさ再発見！ 旬を迎える新鮮な地魚をコースで味わおう  
**秋田の地魚を使ったプレミアムランチを期間限定提供**  
提供：2022年11月1日～11月30日／店舗：1階 ザ・キャッスル



▲秋田の地魚を使ったランチコース。全6品のうち、前菜、メイン料理、パスタの3品に秋田の地魚を使用。それぞれ素材の味を引き立てる異なる調理法で仕上げている。

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 木村裕幸）は、1階ダイニングレストラン「ザ・キャッスル」において、秋田の地魚を使用したプレミアムランチを期間限定で提供いたします。

この時期に旬を迎えおいしさを増すヒラメや真鯛のほか、年間を通じて味の良さで知られるスルメイカをメニューの随所に散りばめ、秋田の地魚を堪能できるコースに仕上げています。

本企画は豊かな海を未来へと引き継ぐ活動を推進する「海と日本プロジェクト in 秋田県」とのコラボ企画です。当ホテルでは、ランチの提供を通じお客様へ秋田の海の豊かさを伝えるとともに、地魚の魅力を再発見するきっかけにしてほしいと考えています。

## プレミアムランチ概要

「海と日本プロジェクト in 秋田県」コラボ企画。秋田のおいしさ再発見！ 旬を迎える新鮮な地魚を使用したランチコースです。

【期間】2022年11月1日（火）～11月30日（水）※ランチ提供時間は11:00～14:00

【店舗】1階／ダイニングレストラン ザ・キャッスル（TEL.018-834-1141※代表）

【料金】2,800円（税込）

【内容】全6品

●ヒラメ（※）のカルパッチョ サラダ仕立て ●本日のスープ ●真鯛（※）のオーリーブオイル焼き 白みそソース ●イカ（※）と小松菜の和風パスタ

●秋田県産リンゴのアップルパイ ●コーヒーまたは紅茶

（※印は秋田の地魚。入荷状況により食材が変更になる場合がございます）

## 参考資料

### ■海と日本プロジェクトとは

海と日本 PROJECT は日本財団がオールジャパンで推進するプロジェクトです。私たちを支えてくれる海の現状を伝え海を未来へつないでいくためのアクションの輪を日本全国に広げています。

秋田県内では「海と日本プロジェクト in 秋田県」として、イベントやコラボ商品、清掃活動など様々な活動を展開中です。

秋田キャッスルホテルでは本プロジェクトに賛同し、推進パートナーに登録しています。今回のランチでは、秋田の海で獲れた旬の魚介を知り、味わっていただく機会を創出し、プロジェクトが推進するアクションのうち「海を味わい海の恩恵に感謝する」ことを実践してまいります。



➤ 「海と日本プロジェクト in 秋田県」公式サイト <https://akita.uminohi.jp/>

### ■秋田キャッスルホテルについて



【会社名（商号）】株式会社秋田キャッスルホテル

【ホテル名称】秋田キャッスルホテル

【住 所】秋田県秋田市中通一丁目 3 番 5 号

【資本金】 1 億円

【開業年月日】1970 年 7 月 7 日

【代表取締役社長】木村 裕幸

【従業員数】454 人（2022 年 10 月 1 日現在）