
8月24日秋田市「エイジフレンドリーシティの日」に合わせた特別メニュー
效能たっぷり“発酵食品”を使ったプレミアムランチを提供

期間：2022年8月24日～9月19日 / 店舗：1F ダイニングレストラン ザ・キャッスル

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、8月24日の秋田市「エイジフレンドリーシティの日」に合わせ、全てのメニューに発酵食品を取り入れたプレミアムランチ「ザ・発酵」の提供を行います。

発酵食品は食材を乳酸菌や麹菌などの微生物の作用により発酵させたもので、栄養価やうま味の向上、吸収力のアップなど健康志向の高まりとともに注目される食材です。この発酵食品のチカラに注目したのが「プレミアムランチ ザ・発酵」のランチコース。6品あるメニューには、それぞれ味噌やヨーグルト、秋田の発酵食である「しょつつる」などの発酵食品を使用し、体にやさしいランチに仕上げました。

当社は秋田市が普及啓発する「エイジフレンドリーシティ」の考えに賛同し、2014年に「エイジフレンドリーホテル宣言」を行いました。ホテルを訪れるすべてのお客様に配慮し楽しさをお届けする、どなたにもやさしい「エイジフレンドリーホテル」を目指し活動しています。本ランチコースは、今年度から秋田市が新たに制定した「エイジフレンドリーシティの日」（8月24日）に合わせて初めて企画したもので、食を通して健やかな体作りを推進することを目指しています。

秋田キャッスルホテルはこれからも、年齢を重ねてもいきいきと暮らせるライフスタイル実現のため、ホテルならではのエイジフレンドリーな取り組みを続けてまいります。

プレミアムランチ「ザ・発酵」 企画概要

【期間】2022年8月24日(水)～9月19日(月・祝)

【時間】11:00～14:00 (L.O.13:30)

【店舗】1F/ダイニングレストラン ザ・キャッスル

【内容/全6品】

- ① 海老とチキンの白みそクリーム焼き **麹菌** **酪酸菌**
- ② チーズとクルトンのサラダ
フランボワーズドレッシング **酢酸菌** **酵母菌** **乳酸菌**
- ③ 塩麹ポークソテー **麹菌**
- ④ 秋野菜のしょつつるの Pasta **好気性細菌**
- ⑤ ヨーグルトシャーベット
ブルーベリーソース **酪酸菌**
- ⑥ 紅茶 **紅茶ポリフェノール**

【料金】2,500円(税込)

【お客様お問い合わせ先】TEL.018-834-1141(代表)



【発酵がもたらす効能の例】

- ・食材の栄養素を細かく分解することでうま味を形成、消化吸収がしやすくなる。
- ・腸内環境を整え食材の栄養価が高まる。など

参考資料

■秋田キャッスルホテル「エイジフレンドリー宣言」について

秋田キャッスルホテルでは秋田市のエイジフレンドリーシティ構想に賛同し、2014年にあらゆる人が生涯を通じて快適に利用できるホテルの実現を目指す「エイジフレンドリーホテル宣言」を行いました。その活動の一環として、「エイジフレンドリー委員会」を発足。メンバーは各セクションから横断的に集まったメンバーで構成し、車いす昇降機の設置、認知症サポーター養成など、ハード面・ソフト面を問わず幅広く活動しています。当委員会では、エイジフレンドリーの考えにホテルならではの「楽しさ」を加えたイベントも企画。これまで「盆踊り大会」「子どもパティシエ体験」など、ホテルの総合力を生かしたどなたにもお楽しみいただける催しを開催し、2022年1月には「令和3年度秋田市エイジフレンドリーパートナー表彰」を受賞しています。



■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】456 人（2022 年 8 月 1 日現在）

