

地域ブランド戦略「アトム通貨内藤とうがらし再興プロジェクト」に参画するリーガロイヤルホテル東京がおくる

東京野菜フェア

～地産地消！東京で作られた新鮮な野菜が主役の逸品～

2013年5月1日(水)～6月30日(日)

リーガロイヤルホテル東京（東京都新宿区 総支配人 高田 宏）は、5月1日（水）から6月30日（日）まで、各レストランにて「東京野菜フェア」を開催いたします。

東京は、江戸時代より地場野菜の「江戸東京野菜」※1 が市中で栽培され、品種改良を重ね江戸の野菜として発展していました。当ホテルの建つ早稲田は、この江戸の伝統野菜の1つである内藤とうがらしや早稲田みょうがの栽培が盛んな地域であったことから、当ホテルでは内藤とうがらしの再興を目的とする「アトム通貨内藤とうがらし再興プロジェクト」※2 に参加。今回、内藤とうがらしの復活、及び都内で生産されている「東京野菜」の普及とその魅力を伝えるため、本フェアを実施することとなりました。

「東京野菜」は、収穫してからすぐに届くため非常に新鮮であり、畑の周りが学校や住宅という環境から、低農薬で栽培される安心安全の生産物です。本フェアでは、「内藤とうがらし再興プロジェクト」の一員でもあり、東京産の青果物の卸売を行っている株式会社東京野菜カンパニー※3 で取り扱っている東京野菜を使用しています。

「カフェ コルベージュ」ではこの時期に収穫される新鮮な東京野菜を使ったバーニャカウダを、「日本料理なにわ」では東京野菜の握り寿司など、各レストランのシェフがオリジナルのメニューを考案し、腕を競います。

また、内藤とうがらしは「中国料理 皇家龍鳳」の黒胡椒ソースや、鉄板焼のデザートとしてアイスクリームでもお召し上がりいただくほか、テイクアウト商品では、とうがらしを使用したラスクの販売もいたします。

なお、5月3日（金・祝）から6日（月・休）まで、当ホテルのロビースペースにて、株式会社東京野菜カンパニーによる産地直送野菜の販売会を開催します。会場では、七色唐辛子の売り口上実演による内藤とうがらしの販売も予定しています。

「東京野菜フェア」の詳細は次頁の通りです。



カフェ コルベージュ
「東京野菜の彩りバーニャカウダ」



日本料理なにわ 鉄板焼
「鮑とステーキランチ 東京野菜を添えて」



日本料理なにわ 寿司
「東京野菜のにぎり寿司膳」



中国料理 皇家龍鳳
「佳味コース 東京野菜と共に」