

星野リゾート 青森屋 (青森県三沢市)  
ひんやり涼むことができる3種類の金魚メニューを  
夏限定で提供

提供期間：2018年6月1日～8月31日

青森の文化を満喫する宿「星野リゾート 青森屋」では、2018年6月1日～8月31日までの間、青森の夏祭りの装飾に欠かせない「金魚ねふた」にちなみ、金魚をテーマにした青森屋オリジナルメニュー「冷(しゃ)っこい(\*)金魚ねふたラーメン」、「金魚ねふたアイス」、「大人の金魚鉢ゼリー」を提供します。暑い夏でもさっぱりと食べることができる夏限定のメニューです。

\*：青森の方言で冷たいという意味



### 金魚ねふたとは

金魚ねふたの始まりは、江戸時代、津軽藩士のみが飼うことができた大変高価な金魚「津軽錦」を模して灯籠を作ったことだといわれています。毎年8月、青森県弘前市では「弘前ねふたまつり」が開催され、街中で金魚ねふたの装飾を見ることができます。今では青森の夏祭りには欠かせない灯籠として親しまれています。

### 金魚メニューその1 金魚ねふたそっくりの金魚ねふたアイス

カシスシャーベット、りんご、飴細工を使用し、桶の中で泳ぐ金魚ねふたを表現しています。シャーベットのさっぱりとした味わいと、りんごのシャキシャキとした食感を同時に楽しむことができます。

■時間：12:00～15:00 (ラストオーダー14:30) / 19:00～24:00 (ラストオーダー23:00)  
■場所：ヨッテマレ酒場 ■料金：900円 (税・サ込)

## 金魚メニューその2 トマト味の冷っこい金魚ねふたラーメン



冷たいトマトスープをかけて仕上げる冷っこい金魚ねふたラーメンが新登場します。トマト丸ごと1個を使用して表現した金魚ねふたは、目の部分に黒にんにくとチーズを使い、味のアクセントになるように工夫しました。生ハムとチーズでできた小さな金魚は、トマトスープによく合います。

- 時間：12:00～15:00 (ラストオーダー14:30)  
19:00～24:00 (ラストオーダー23:00)
- 場所：ヨッテマレ酒場
- 料金：1,500円 (税・サ込)

## 金魚メニューその3 地酒を使用した大人の金魚鉢ゼリー



大人の金魚鉢ゼリーは、地酒を使用したクラッシュゼリーにカシス味とりんご味の金魚型のゼリーが入った大人向けのスイーツです。冷たいゼリーを一口食べれば、地酒の香りが口の中に広がります。おちょこ1杯の地酒が付くため、ゼリーにかけることも、風味の違いを楽しみながら飲むこともできます。

- 時間：19:00～24:00 (ラストオーダー23:00)
- 場所：ヨッテマレ酒場
- 料金：1,200円 (税・サ込)

\*仕入れ状況により、料理内容が一部変更になる場合がございます。



### 星野リゾート 青森屋

「のれそれ（\*青森の方言で目一杯の意味）青森～ひとものがたり～」をコンセプトに、青森の祭りや方言などの文化を満喫できる「青森文化のテーマパーク」。約22万坪の敷地内には、池や古民家の点在する公園もあり、食事や多彩なアクティビティを楽しむことができる。

電話：0570-073-022 (星野リゾート予約センター)

住所：青森県三沢市字古間木山56

アクセス：青い森鉄道三沢駅より徒歩10分 (無料送迎バスあり)

三沢空港・青森空港・JR八戸駅・JR新青森駅より無料送迎バスあり (要予約)

客室数：236室 チェックイン 15:00/チェックアウト 12:00

宿泊料金：2名1室 1泊2食付1人あたり 16,000円～ (税・サ込)

HP：<http://noresoreaomoriya.jp>

本リリースに関する報道関係からのお問合せ先 星野リゾート グループ広報  
TEL：03-5159-6323 FAX：03-6368-6853 E-mail：pr-info@hoshinoresort.com