


2020年 1月 9日

 株式会社千葉京成ホテル

令和元年度牛乳料理コンクール関東大会・千葉大会 最優秀賞、優秀賞レシピ

「コンクール受賞記念セット」を販売

2020年1月18日(土)～1月26日(日)

京成グループの千葉京成ホテル(本社:千葉市中央区、社長:加藤 雅哉)が運営する京成ホテルミラマーレのカフェレストランミレフォリアでは、「令和元年度牛乳料理コンクール関東大会・千葉大会」で最優秀賞と優秀賞に選ばれた県内の高校生によるレシピを再現し、「コンクール受賞記念セット」としてランチタイムに1日20食限定で販売します。



「コンクール受賞記念セット」

- ① 令和元年度牛乳料理コンクール
関東大会 最優秀賞
千葉大会 最優秀賞
「牛乳どこ！？水餃子酸辣湯」
千葉県立千葉女子高等学校
佐々木 清楓(ささき さやか)さん
- ② 令和元年度牛乳料理コンクール
関東大会 4位
千葉大会 優秀賞(2位)
「イカの塩辛パスタ」
八千代松陰高等学校
遠藤 理子(えんどう りこ)さん

2019年10月19日(土)に開催された「令和元年度高校生牛乳料理コンクール千葉県大会(主催:千葉県牛乳普及協会)」と、11月16日(土)に開催された「関東大会(主催:関東生乳販売農業協同組合連合会)」で応募総数2,221点(関東大会)の中から最優秀賞に選ばれた千葉県立千葉女子高等学校 佐々木 清楓さんの「牛乳どこ！？水餃子酸辣湯」と、同千葉大会で2位となる優秀賞、関東大会で4位に選ばれた八千代松陰高等学校 遠藤 理子さんの「イカの塩辛パスタ」を、京成ホテルミラマーレの料理長がレシピを再現し、2つの料理を楽しめる「コンクール受賞記念セット」として「カフェレストランミレフォリア」にて期間・数量限定でランチタイムに販売いたします。

カフェレストランミレフォリア「コンクール受賞記念セット」の概要

1. 販売期間 2020年1月18日(土)～1月26日(日)
2. 提供時間 11:30～15:00(ラストオーダー14:00)
3. 店舗 カフェレストランミレフォリア
(千葉県千葉市中央区本千葉町15-1 京成ホテルミラマーレ1F)
4. 商品名称 コンクール受賞記念セット
5. 限定販売 1日20食限定
6. 料金 2,200円(消費税10%込)
7. メニュー
 - ・ 牛乳料理コンクール関東大会・千葉大会最優秀賞「牛乳どこ！？水餃子酸辣湯」
 - ・ 牛乳料理コンクール関東大会4位・千葉大会優秀賞「イカの塩辛パスタ」
 - ・ 紅茶のブランマンジェ
 - ・ シェフサラダ
 - ・ 焼きたてパン または ライス
 - ・ コーヒー
8. お客様のお問い合わせ先
京成ホテルミラマーレ カフェレストランミレフォリア 電話：043-222-2250
ホームページ <https://www.miramare.co.jp>

以 上