

プレスリリース
報道関係者各位
2015年10月吉日

あつみ温泉 萬国屋
〒999-7204 山形県鶴岡市温湯温海丁1
TEL:0235-43-3333 FAX:0235-43-2277

「プロが選ぶ日本のホテル・旅館100選」全国10位・創業300年を超える老舗旅館『萬国屋』より

「朝ごはんフェスティバル(R)2015」山形・萬国屋が予選通過！ 初出場、東北大会に山形県で唯一の出場

～郷土料理や特産品に一手間加えた、300年を超える老舗旅館の朝ごはん～



東北大会に出場する2品
・山形牛の芋煮汁と
・鮭イクラ白子竹輪
山形のだしかけごっつお丼

300年を超える老舗旅館「あつみ温泉 萬国屋」(運営:株式会社萬国屋、所在地:山形県鶴岡市、代表取締役:植田 正男)は楽天株式会社主催の『朝ごはんフェスティバル(R)2015』WEB予選にて東北5位に入賞、東北大会に出場いたしました。

【あつみ温泉 萬国屋について】URL:<http://www.bankokuya.jp/>

当館「あつみ温泉 萬国屋」は、風光明媚な山形県庄内地域のあつみ温泉に立地し、創業300年を超え127室を有する大型老舗旅館です。東北地域でも評価の高い露天風呂と、海・山・川全ての旬の素材を楽しむ「楽山楽水」のお料理がご好評いただいております。また、創業以来続く「おもてなしの心」を守り続け、第40回「プロが選ぶ日本のホテル・旅館100選」では総合部門全国第10位、36年連続の入賞をいただいております。

【受賞概要】

当館の朝ごはんは、山形バイキング。ご飯は山形の「つや姫」、他にもただちや豆、山形のだし、蕨の1本漬、紫蘇巻など20品以上もの山形の郷土料理・名産を取りそろえ、料理長の手によりひと手間加え、ただの家庭料理ではないものを心がけてお出ししております。

第1ステージに出品したのは、その中から「山形牛の旨味がたっぷり染み出た具だくさんの芋煮汁」。山形牛のばら肉をたっぷり使い、里芋を生から茹でることできれいに出した、研ぎ澄まされつつ、伝統的でどこか懐かしい「山形の味」が評価され、入賞できたものと思っております。

「山形・庄内の食材と料理文化の良さを伝えたい」という思いのもと作り上げてきた、この山形バイキング。今回の「東北大会」に於いて、初出場ながら当館が山形県で唯一の出場となっております。山形県を代表する気持ちで、第2ステージに挑んで参ります。

■参考URL

楽天トラベル 朝ごはんフェスティバル®2015
○WEB予選結果 <http://travel.rakuten.co.jp/special/asafesta/2015/tohoku/result/>
○ユーザー投票ページ <http://travel.rakuten.co.jp/special/asafesta/>

この件に対するお問い合わせは、

■東北大会について

<東北大会(仙台会場)>
○日程:2015年10月14日(水)
○場所:仙台市ガス局



萬国屋 担当:佐藤 までお願いいたします
TEL(0235)43-3333 FAX0235-43-2277
mail:info@bankokuya.jp