がまごおり温泉郷

西浦温泉

- 旬景浪漫 **銀波荘** TEL.0533-57-3101
- **龍城（ホテルたつき）** TEL.0533-57-5111
- **姫宿 花かざし** TEL.0533-57-5721
- 西浦グランドホテル **吉慶** TEL.0533-57-6111
- 天空海遊の宿 **末広** TEL.0533-57-9111
- **ホテル東海園** TEL.0533-57-2161
- 和のリゾート **はづ** TEL.0533-58-1811

蒲郡温泉・遠望峰山

- **ホテル竹島** TEL.0533-69-1256
- **蒲郡クラシックホテル** TEL.0533-68-1111
- **蒲郡ホテル** TEL.0533-68-1300
- **天の丸** TEL.0564-62-1751
- 天の丸別邸 **風の谷の庵** TEL.0564-56-3030

三谷温泉

- **松風園** TEL.0533-68-6611
- **平野屋** TEL.0533-68-5161
- **ひがきホテル** TEL.0533-69-4111
- ホテル **明山荘** TEL.0533-68-4641
- ホテル **三河海陽閣** TEL.0533-69-5335

形原温泉

- **山田館** TEL.0533-57-6131
- **鈴岡** TEL.0533-57-8111

吉良温泉・三ヶ根山

- **吉良観光ホテル** TEL.0563-32-1181
- **竜宮ホテル** TEL.0563-32-0234
- グリーンホテル **三ヶ根** TEL.0563-62-4111

※諸事情により、ご提供できない場合もございます。

蒲郡でアカザエビ

沖へ出る寿丸

水揚げされた深海魚

実は……愛知県内の沖合底引き網漁船の4隻全ては蒲郡漁業協同組合の所属船です。蒲郡市にある西浦・形原漁港では「アカザエビ」「ノドクロ」「メヒカリ」等の多種多様な深海の魚介類をその漁船で水揚げしています。「アカザエビ」の生息場所は水深200m以上の深海で、とうてい魚群探知機には映りません。市場でも漁獲量が少なく高値がつくため、貴重な食材です。

2015年には海水を殺菌する装置（海水殺菌装置）や海水を細かい氷にする装置（シルクアイス）等の最新式設備を搭載した「寿丸」が誕生（進水）し、さらに新鮮で美味しい食材をご宿泊の皆様にご提供出来るようになりました。是非「アカザエビ」をはじめ、蒲郡の海の幸を温泉と共に御堪能下さい。

がまごおり温泉郷の名料理人たちは
地産地消のアカザエビ料理のブランド化とともに
「健康・美容メニュー」と「食物アレルギー」の
取り組みをしています。

竹本油脂株式会社
本胡麻油
蒲郡限定ラベルが好評発売中です。
2本合わせると1つの絵になり、ラベルには蒲郡の名産が散りばめられています。
〒443-0036 愛知県蒲郡市浜町11番地
HP http://www.gomaabura.jp/
TEL.0120-77-1150

創業大正6年
ISO9001認証工場
株式会社 金トビ志賀
金とびめん

平成28年度
愛知ふるさと食品コンテスト
優秀賞受賞
〒443-0032
愛知県蒲郡市丸山町4番38号
HP http://www.kintobi.co.jp/
TEL.0120-490-160

株式会社三平本舗
県内の優れた観光土産を認定する審査会において、最高賞の「愛知県知事賞」を受賞。
〒443-0041 愛知県蒲郡市宮成町2-22
TEL.(0533)68-3000

蒲郡市観光協会 TEL.0533-68-2526（時間 9:00～18:00）
〒443-0043 蒲郡市元町 1-3
JR 蒲郡駅改札口前ナビテラス
（蒲郡市観光交流センター内）
詳しくはホームページにてご覧ください
ようこそ蒲郡 検索

プリンセス御膳

「蒲郡産天然アカザエビ」と「こだわりの逸品」

観光文化交流都市 がまごおり

※名料理人とは、蒲郡市観光協会会員の旅館・ホテル・施設の料理長・調理長です。

蒲郡市観光協会

【2016年8月改訂】

プリンセス御膳

プリンセス御膳とはアカザエビをメイン食材に各料理長の「こだわりの逸品」を加え、
五つのおきてを守って作られる特選料理です。

（イメージ）

がまごおり温泉郷
名料理人たちによる
こだわりの逸品

ホテル明山荘
宮田総料理長

メヒカリのフライ生春巻蒲郡みかん風味 タルタルソースと八丁味噌ソース添え
地元食材でアレンジした2種のソースがメヒカリを引き立てます。

蒲郡クラシックホテル
波多野総料理長

メヒカリのエスカベーシュ
フレンチで仕込んだメヒカリをクローブや根セロリの香りを楽しみながら違った感覚でどうぞ。

天空海遊の宿 末広
星野調理長

メヒカリつみれ八丁味噌仕立て（コラーゲン入り）
骨ごと味わうメヒカリつみれのコラーゲン入り鍋は八丁味噌仕立てで味わい深い仕上がりです。

ホテル竹島
金子調理長

メヒカリを使った前菜5種盛り
メヒカリをグラタン、一夜干し、有馬煮、甘露煮、酢の物と色々な料理で楽しめます。

松風園
竹内調理長

メヒカリの太白アヒージョ
メヒカリはオイルとの相性抜群。蒲郡生まれの生絞りごま油で愛知県生まれのアヒージョをどうぞ。

旬景浪漫 銀波荘
白井総料理長

メヒカリのカレー風味揚げ彩野菜と共に
おしゃれなカレー風味のメヒカリは梅ソースという意外な組み合わせが美味しいです。

天の丸別邸 風の谷の庵
永椎調理長

メヒカリの蒲郡みかんマリネ漬け 三色蕪巻き
メヒカリを繊細な技で仕込み、蒲郡みかんの風味でさわやかにマリネしました。

和のリゾートはづ
三島料理長

メヒカリご飯
丁寧に塩焼きして香ばしさを増したメヒカリを地元産米「あいちのかおり」でどうぞ。

ホテル三河海陽閣
竹内料理長

メヒカリ魚田飯 抹茶あん敷き
メヒカリのほっこりとした身は田楽にも合います。抹茶の風味を添えてどうぞ。

天の丸
澤田調理長

メヒカリと彩野菜のフリット ローズヒップソースを添えて
綺麗な赤いソースはローズヒップ。豊富なビタミンCがメヒカリのカルシウム吸収をアップさせます。

平野屋
小西料理長

メヒカリ蓼酢蒸し
メヒカリを丁寧に焼き、蓼の風味とともに3時間蒸し、さらに土佐酢に漬け込みました。

ひがきホテル
宮下調理長

メヒカリ団子の赤味噌鍋
メヒカリの旨みが味噌の風味と溶け合い優しくお腹を癒します。

姫宿 花かざし
本田料理長

季節野菜とメヒカリの唐揚げ
メヒカリをカラッと揚げて季節野菜と胡麻ソースで。ワインにも合う一皿です。

竜宮ホテル
山下調理長

メヒカリ八丁味噌漬フライ
メヒカリを地元八丁味噌に漬けこんで臭みをとり、揚げました。発酵食品のヨーグルトも隠し味です。

西浦グランドホテル吉慶
土谷料理長

メヒカリ彩野菜のソース掛け
彩りのいい野菜はパワーも満載。メヒカリとの競演は色鮮やかです。

龍城（ホテルたつき）
本坊調理長

メヒカリの磯部揚げ
シンプルですがメヒカリはやっぱりこれ。青のりの風味がアクセントになっています。

ホテル東海園
筧料理長

メヒカリおにぎり茶漬け
メヒカリの骨で取っただし汁と藻塩が旨みの隠し味。軽くにぎったご飯をお茶漬けにしました。

吉良観光ホテル
北川料理長

メヒカリスティック揚げの辛味ソース掛け
メヒカリを地元産の青じそ風味を効かせてカリカリに揚げました。ビールのおつまみにもどうぞ。

蒲郡ホテル
曽料理長

からしのメヒカリ
ビタミン豊富なナッツと炒め中華風にしました。新しいメヒカリの美味しさです。

蒲郡産天然アカザエビ

蒲郡産アカザエビは9月～6月の10ヶ月間に水揚げされ、養殖することのできないこだわりの食材です。伊勢海老が古武士の風格を漂わせたエビの王様ならアカザエビは小粋なプリンセス。刺し身に限らず塩焼きや、ゆでて和え物や酢の物にしたり、グリル・ワイン蒸しなど、加熱しても美味しく召し上がれます。高級食材として知られ、身は伊勢海老よりやわらかく、かつ旨味や甘みが強く感じられ大変美味です。

『プリンセス御膳』のおきて

一、メイン食材として「アカザエビ」1品
　プラス料理長こだわりの逸品を組み入れること。
一、素材は地産地消にこだわること。
一、健康と美容を意識し、季節感を失わないこと。
一、お互い品質、販売価格の適正化を守ること。
一、料理長はプロとして切磋琢磨し、「A級グルメ」を
　目指すこと。

今回の特選素材 2016

メヒカリ

深海魚で目が大きく、眼球が青く光って見えることからメヒカリと呼ばれ、「アオメエソ」や「マルアオメエソ」など数種類があります。水深200～600メートルの海域に生息しており、三河湾での漁獲高は県下の９０％を誇ります。食味としては身の柔らかさと脂の強さが特徴です。

監修

蒲郡料理長研修 講師
後藤かをり

フードコーディネーター／栄養士／野菜ソムリエ
食品メーカーの商品開発、惣菜メーカー＆飲食店のコンサルタントなど幅広く手がけ、旅と美味しいものに目がない食の伝道師として活躍中。2008年より蒲郡市観光協会では調理長・料理長の研修を年4回行っております。その間、地元調味料を生かした料理研究なども行ってきました。