

(共同リリース)

2025年1月17日

川湯温泉旅館組合

日本航空株式会社

川湯温泉旅館組合とJALが開発 地場産品を活用した「まるごと★てしかがグルメ」の提供を開始

～国際線JALファーストクラスの機内食を手がけたシェフが監修～



別邸 **すいかずら**

忍冬 SUIKAZURA



(左)忍冬:日下料理長 (右)JALロイヤルケータリング:堀内シェフ

川湯温泉旅館組合(北海道弟子屈町、組合長:榎本 竜太郎)と日本航空株式会社(本社:東京都品川区、代表取締役社長:鳥取 三津子、以下JAL)は、弟子屈町および北海道内の産品を活用したメニュー「まるごと★てしかがグルメ」を2025年1月19日(日)より、お宿欣喜湯 別邸 忍冬(SUIKAZURA)にて提供を開始します。

このメニューは国際線JALファーストクラス機内食(和食)を統括するコーポレートシェフが監修し、川湯温泉旅館組合と共に地元の生産者の方々のお声を伺い、さらに飲食店や販売店を訪問する中で厳選した和牛などの食材の魅力をふんだんに盛り込んだオリジナルメニューです。

同時期に開催する川湯温泉のイベント「ICE LAFORET IN KAWAYU」に合わせて開発し、イベント会場においても一部のメニューをキッチンカーにて限定販売します。

本企画は、川湯温泉を訪れる観光客に、貴重な泉質の温泉や雄大な自然でお楽しみいただける観光・アクティビティに加えて、弟子屈町および北海道の産品を活用したメニューを通じて地域の豊かな食の魅力を継続的に発信したいという川湯温泉旅館組合の思いと、JALが取り組む地域活性化への思いが一致し実現しました。ぜひこの機会にご賞味ください。

■ 提供店舗:

お宿欣喜湯 別邸 忍冬 (SUIKAZURA)

ICE LAFORET IN KAWAYU内キッチンカー(※提供メニューは開催日により変更可能性がございます)

■ 提供期間: 2025年1月19日(日)～2月1日(土)

■メニュー内容一部(掲載写真はイメージです)

Snow Hot Pot

地元食材満載！チーズ鍋

「雪」をコンセプトにした北海道らしい新感覚チーズ鍋です。じゃがいもや玉ねぎなどの地元野菜に加え、道産海鮮・肉類も具たくさんに入っています。仕上げにパルメザンチーズを振りかけることで、雪が舞い散る情景をイメージしました。



てしかが井

ローストビーフ+和牛煮込み井

山わさびとの相性抜群な井ぶりです。じっくり時間をかけたローストビーフと和牛の煮込みの2種類を一度に味わえる贅沢井です。

湯けむりそば

摩周そばカレーつけ出汁

名物の摩周そばをシェフ自慢のカレーつけ出汁にからめてお召し上がりいただけます。



詳細は、[ICE LAFORET IN KAWAYU](http://www.ice-laforet-in-kawayu.com) WEBサイトよりご確認ください。

以上