

**つるぎ恋月・峯山勇人料理長、
「とやま食の匠※1 創作の匠」認定受賞記念”食の極みプラン”を販売**

富山のミシュラン!?

**県産食材を活用した料理の創作に対し卓越した知識や技能を有する個人や団体に、
富山県が年1回認定する「とやま食の匠」制度に峯山料理長が選ばれました。**

つるぎ恋月（富山県中新川郡上市町湯上野1番地）では、同宿の峯山料理長が「とやま食の匠-創作の匠」に認定された事を記念して、鰯シャブ、白海老のかき揚げ、白海老の釜めし、名水富山ポークの上市さといも包み蒸しなどの料理を含んだ「食の匠料理プラン」を販売します。

■ “食の極みプラン”概要

期間: 通年

お品書き:

- ・食前酒 梅酒
- ・前菜 小鉢三種
- ・造り 氷かまくら盛り
- ・煮物 富山ポーク里芋包み
- ・鍋 鰯シャブ
- ・焼物 蟹甲羅焼
- ・揚げ物 白海老かき揚げ
- ・台の物 和牛ロースちりめんキャベツ包み焼
- ・酢の物 あん肝蕪寿し
- ・蒸し物 鯛ちり蒸しパイ包み焼
- ・御飯 白海老釜飯
- ・香の物 三種盛り
- ・汁 甘鯛湯葉巻みぞれ仕立て
- ・デザート 恋月特製りんごパイ



料金: お一人様1泊2食 / 平日2名1室・露天風呂付き客室利用23,000円 (税サ込み、入湯税150円別)

URL: <http://www.tsurugi-koizuki.com/takumi.html>

■ 料理長：峯山勇人



つるぎ恋月の料理長で、社団法人富山県食品産業協会理事を8年歴任。調味料ではなく日本料理の特徴である素材の味を活かした出汁での味付けにこだわっています。料理をいい状態でお出しするというタイミングを大切にしています。つるぎ恋月の夕食では、てんぷらや焼き物は、お客様から「揚げてください、焼いてください」と言っていたいから作って提供しています。また最近ではスイーツの開発を始めました。お客様から漠然と美味しかったと言われるのではなくこの料理のこの味が美味しかったと言われるよう日々、創意・工夫をしていますので富山の食を味わってください。

※1:とやま食の匠認定基準

認定は、富山県内に在住し、次の5つのすべての要件に該当する個人や団体のうちから行っています。

1. 概ね10年以上の実務経験を有すること。
2. 現にその活動に従事していること。
3. 卓越した知識や技能を有し、他の模範となっていること。
4. その卓越した知識や技能を公開し、普及できること。
5. 後継者育成等に熱意を有し、県等が主催するイベントや講習会等に協力できること。

参考 URL: <http://www.shoku-toyama.jp/convey/takumi/>

■この件に関するお問い合わせ
海菜 RYOKANS 広報企画室 村井 淳
愛知県知多郡南知多町山海字屋敷
携帯:090-3251-5542
Email: murai@kaiei-ryokans.com
URL: <http://www.kaiei-ryokans.com/>

■お客様からのお問い合わせ・ご予約は
越中つるぎ温泉「つるぎ恋月」
富山県中新川郡上市町湯上野1番地
TEL.076-472-6333
URL: <http://www.tsurugi-koizuki.com/>