

2024年 7月30日

 株式会社千葉京成ホテル

「都市アイデンティティ中国料理レシピコンテスト」  
優勝作品を京成ホテルミラマーレ総料理長がアレンジ

## 調理師専門学生が考案 地域の魅力を味わう新メニュー登場！

2024年8月1日(木)～8月31日(土)

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「中国料理 景山」では、千葉市固有の歴史や文化をテーマにした特別メニューを新たに8月1日より期間限定で提供いたします。今回のメニューは、千葉調理師専門学校とのコラボレーションにより誕生しました。



えびハス春まき ランチセット

2023年10月27日に千葉調理師専門学校で開催された、4つの地域資源「加曽利貝塚」「オオガハス」「千葉氏」「海辺」をテーマにした中国料理のレシピを考案する「都市アイデンティティ中国料理レシピコンテスト」において、オオガハスをイメージした「ハスを感じるえびハスマキ」が優勝作品に選ばれました。京成ホテルミラマーレ総料理長(中国統括料理長)も審査に加わり、この作品を基にアレンジした「えびハス春まき」のランチセットを、8月1日(木)から期間限定で提供いたします。

本件の概要は、次の通りです。

## 「調理師専門学生が考案 地域の魅力を味わう新メニュー登場！」の概要

1. 販売店舗 京成ホテルミラマーレ 中国料理景山  
(千葉県中央区本千葉町15-1)
2. 販売店舗 2024年8月1日(木)~8月31日(土)
3. 提供商品・価格(別添チラシ参照)
  - ・えびハス春まきランチセット:2,000円(税サ込)
  - ※各日20食限定
  
  - ・えびハス春まき単品:600円(税サ込)
  - ※ディナータイムでも注文可能です。
4. お問い合わせ先  
京成ホテルミラマーレ 中国料理 景山 電話: 043-222-2351  
ホームページ <https://www.miramare.co.jp>
5. その他
  - ・料金はサービス料・消費税10%を含みます。
  - ・写真はすべてイメージです。
  - ・商品は予告なく販売を終了することがあります。
  - ・販売期間・営業時間は状況により変更する場合があります。

以 上

千葉調理師専門学校の  
学生が考案!

KEISEI HOTEL  
MIRAMARE

令和5年度「千葉市都市アイデンティティ中国料理レシピコンテスト」優勝作品  
『ハスを感じるえびハスマキ』アレンジ料理

海老 蓮 春 巻

販売期間  
8月1日(木)～  
8月31日(土)

【えびハス春まき】と蓮根を使ったお料理2種類のうち1品選べるランチセットです。



豚肉と蓮根のオイスターソース炒め



イカと蓮根の塩味炒め



【えびハス春まき】

単品でもご提供しております。  
またディナータイムもご注文  
いただけます。  
ぜひご賞味くださいませ。

アラカルト 600円

【えびハス春まき】ランチセット (限定20食)

各2,000円

えびハス春まき / 豚肉と蓮根のオイスターソース炒め  
または イカと蓮根の塩味炒め / ご飯無料 / スープ /  
漬物 / 杏仁豆腐 または コーヒー付

※画像はすべてイメージ、表示価格は消費税・サービス料を含みます。

商品誕生の経緯

千葉市が誇る4つの地域資源「加曽利貝塚」「オオガハス」「千葉氏」「海辺」をPRを目的として、千葉市と千葉調理師専門学校が連携し「千葉市都市アイデンティティ中国料理レシピコンテスト」を開催いたしました。学生の皆さんが4つの地域資源を主題に創意工夫を凝らしたレシピの中から、優勝作品として「オオガハス」をイメージした「ハスを感じるえびハスマキ」が選ばれました。中国料理 景山ではこちらのレシピを原案とし景山総料理長がアレンジを加えた【えびハス春まき】期間限定でご提供いたします。

千葉市 CHIBA CITY 千葉調理師専門学校 中国料理 景山

中国料理 景山

ご予約・お問合せ  
043-222-2351

京成ホテルミラマーレ2階 千葉県千葉市中央区本千葉町15-1

ミラマーレ公式HP・SNS

