

# Chigusa Recipio

Vol.028 Summer.

Chigusa Hotel SEASON News.  
Free of charge. [www.chigusa.co.jp/](http://www.chigusa.co.jp/)

## 北九州地産紀行

若松産の水切りトマトの手作りドレッシング。北九州市八幡東区・ごとう醤油

## シェフおすすめの夏のスペシャルティ

活オマール海老まるごと一匹使った贅沢なコース

## SWEETS PARADISE

季節のフルーツを使った旬のスイーツを期間限定で

千草ホテル  
Chigusa Hotel



# 『若松産の水切りトマトと、老舗醤油屋のドレッシング。』

Chigusa × ごとう醤油



株式会社 ごとう醤油  
福岡県北九州市八幡東区  
日の出1-3-18  
☎ 093-671-1171  
www.goto-shoyu.com



4代目の五嶋  
隆二社長。「プ  
リン専用醬  
油」などユニ  
ークな商品を開  
発している。

千草ホテルのオリジナルレシビを、  
老舗醤油屋の職人が手作りする濃厚な味わい。

北九州市八幡東区枝光地区はかつて八幡製鐵所の二代目本事務所が置かれた場所、その周辺には多くの商店が建ち並び、大いに栄えていました。現存する初代の本事務所は一昨年世界遺産に登録されましたが、レンガ造りの威風堂々とした建築だった二代目本事務所は修復が難しく、残念ながら解体されてしまいました。

「ごとう醤油」は、この地で大正20年(1913年)に創業。以来、100年以上にわたって醤油、味噌、各種調味料など、創業時より受け継がれてきた昔ながらの技法を活かし、できる限り手作りで独自の味を守り続けています。

千草ホテルでは平成26年に生誕100年を迎えるにあたって、同じく北九州の老舗企業とのコラボレーションによる商品開発を行い、その中から生まれたのが「若松産とまとドレッシング」です。メインレストラン「フランス料理 ミル・エルブ」シェフの荒木龍治が作ったオリジナルレシビを元に、若松のトマト生産者と「ごとう醤油」「五嶋隆二社長」の協力を得て完成しました。

原料の若松産トマトは、水はけのよい若松の土地でなるべく水を与えない栽培方法で糖度を上げた「水切りトマト」が採れた。獲れたトマトを手作業で一つ一つ丁寧にカットし、煮詰めてピューレにすることで、さらに甘味と酸味を凝縮させます。トマトピューレに醤油、醸造酒、さらに調味料や香辛料を加えて大釜で火を通し、最後に攪拌しながら植物オイルと混ぜ合わせれば完成です。ドレッシングの製法としてはシンプルですが、瓶詰めからラベルを貼るまでのすべての工程を添加物不使用で手作りに行っています。若松産トマトの旨味と甘味、酸味に、秘伝の醤油をミックスした濃厚な味わいで、フレッシュな野菜はもろろ、魚介サラダや冷製パスタにもよく合います。

千草ホテルオリジナル  
若松産とまとドレッシング  
150ml 380円(税別)



「ごとう醤油」では「作り手の見えるドレッシング」をコンセプトに、地元生産者が育てた合馬だけのこや原木しいたけなど、季節に合わせた旬の野菜ドレッシングも製造販売しています。



シェフおすすめの夏のスペシャルティ

## 『活オマール海老のコース』

活きオマール海老 × ミル・エルブ



活きオマール海老をまるごと1匹分替に使用したシェフおすすめの期間限定メニューです。オードブルはオマール海老の半身を使ったサラダ仕立てで、メインは、オマールの頭や殻からエキスを凝縮したフランス料理伝統のアメリカーニスでじっくりと煮込みました。日本の海で獲れた旬の味を、お楽しみください。(メニューの肉料理の追加もできます)



フランス料理 ミル・エルブ

ランチ11:30~14:00(L.O) / ディナー17:30~20:00(L.O)  
本館1F 毎週火曜日 ☎ 093-671-1131

お一人様6,500円(税別) 期間限定 / 6月1日(木)~8月31日(木)まで  
※ランチ、ディナーともに3日前までの要予約(1名様からでも予約可能)

【メニュー】アミューズ、活オマール海老のサラダ仕立て、ポターージュ  
活オマール海老のアメリカーン煮込み、  
本日のシェフ特製デザート、パン・コーヒー  
※肉料理の追加 シェフにおまかせ 1,500円(税別) / 和牛ロース肉 3,000円(税別)  
※メニュー例 仕入れ状況により変更となる場合がございます。



※写真はイメージです。

SWEETS  
PARADISE

季節のフルーツを使った旬のスイーツを期間限定で。

パティスリー ミル・エルブ  
期間限定 / 7月1日(土)~7月31日(月)



マンゴープリン 400円(税別)  
濃厚なマンゴープリンとココナッツプリンの上に、たっぷりとフレッシュのマンゴーを飾りました。



ガトー・ブランタン 380円(税別)  
しっとりした生地と巨峰のクリームで作ったショートケーキです。

うきはの桃まるごとバルフェ  
うきは市で減農薬・堆肥栽培に取り組んでいる果実農家「明果園」のフレッシュな桃を使った贅沢スイーツ。この時期にしか食べられない旬の味です。



ダイニングカフェグサ  
うきはの桃まるごとバルフェ 1,300円(税別)  
期間限定 / 6月25日(日)~7月25日(火)

※桃の仕入れ状況により変更となる場合がございます。  
※写真はイメージです。

# NEWS

2017/6/3sat-6/11sun

## 2018年成人式 振袖大展示会

ドレス・ノツェでは期間限定の成人式振袖レンタル、販売の大展示会を開催いたします。正統派の古典柄、個性的なモダン柄まで新作を含め、選りすぐりの逸品を数多く展示しています。



レンタルおすすめプラン(先着10名様限定)  
振袖一式+ヘア・メイク・着付+写真1ポーズ100,000円(税別)~(通常価格138,000円(税別)相当) ■時間/10:00~19:00(火曜日定休)  
場所/千草ホテル本館5階ドレス・ノツェ ☎093-663-1787 www.nozze.jp

# PHOTO WEDDING

## フォトウェディング

想いをカタチにするスタジオ「JUICY SHUTTER!」。おふたりを素敵に演出する豊富なドレスやおしゃれな和装、可愛いアイテムやアクセントを使って、おふたりのフレッシュな瞬間をぎゅっと凝縮します!



■洋装1点プラン/12万円(税別)~内容:(新婦 洋装1点 / 新郎 洋装1点)データ100カット ■和装1点プラン/15万円(税別)~内容:(新婦 和装1点 / 新郎 和装1点)データ100カット※完全ご予約制、ロケーション撮影は追加2万円(税別)のオプションとなります。時間/10:00~19:00(火曜日定休)場所/千草ホテル本館B1階ジュシーシャッター! ☎093-671-1132 www.juicyshutter.com

# PLAN

2017/6/1thu-8/31thu

※土日祝日除く。3日前まで要予約

## 夏のご宴会プラン 納涼会・同窓会・懇親会にぴったり!

今年もビールのおいしい季節がやってきました。料理長自慢のスパイシーなお料理と飲み放題がセットになった毎年恒例の夏季限定のおトクなパーティプランをご用意しました。



■夏のスパイシーコース/8名様より(洋室限定)、1人様5,000円(税・サービス料込)、フリードリンク2時間/メニュー:スパイシーポテト、スモークサーモンとアボカドのイタリアンサラダ、蒸し豚の韓国風とモヤシのナムル夏野菜とアンチョビのトマトスパゲッティ、太刀魚のフリット ネギ塩ソース、タンドリーチキン ジャガイモとトマトのコンフィのオレガノ風味、キヌア入りピラフ ノースショア風ガーリックシュリンプ添え ■夏のおもてなし宴会コース/和室4名様より、洋室8名様より、お1人様6,000円(税・サービス料込)、フリードリンク2時間/メニュー:先付:酢炙き鯛とおきょうと、土佐酢ジュレ掛け/吸物:油目南蛮汁、滑子、白焼き葱、貝割れ、柚子/夏野菜のサラダ:鳥賊ソーメン、甘エビ、帆立、若芽、アスパラ、トマト、大葉、レタス/冷やし鉢:胡麻らか煮、冬瓜、南京ソース、流星オクラ、マイクロトマト、タピオカパール/焼八寸:鮎木の芽焼き、夢、はじかみ、明太出汁巻き、ペペロン枝豆、蓮根チップ/替り:黒豚ロース白濁揚げ、甘酢鮎かけ、生妻、打ち葱、うるおい野菜/お食事:冷汁、胡瓜、茄子、茗荷、胡麻※3日前までにご予約ください。※写真はパーティー料理

# WEDDING PLAN

## 千草で家族婚148,000円プラン!!



限定5組様148,000円(税込)  
チャペル挙式(教会式)・ウェディングドレス・タキシード・美容着付・婚写真+会食プラン婚料理フルコース・フリードリンク1名12,000円(30名様まで)※2017年12月末日までに挙式、2017年8月末日までにご成約の Couples対象。※実際のご予約時にはレキピオをみたとお伝えください。※詳しくはホームページをご覧ください。

## [2017年内挙式限定] ウェディングプラン 限定7組様 40名様789,000円

季節限定の挙式、衣裳や記念写真、挙式後の会食まで全て含んだお得なパッケージプランです。



婚料理フルコース・フリードリンク・会場使用料・親族控室・新郎新婦着付室・司会料・音響照明料・介添料・挙式料(チャペル人前式)・ウェディングドレス(最大40万円相当までのドレス※ステラのドレスは除く)・タキシード・美容着付料・ブーケ・ブートニア・婚写真/特典:送迎1台バスプレゼント※2017年12月末日までに挙式、2017年8月末日までにご成約の Couples対象。※実際のご予約時にはレキピオをみたとお伝えください。※詳しくはホームページをご覧ください。

# CATERING

## お届け料理

ご家庭での家族のお祝いや結納、法事など、特別な日のお料理は千草ホテルにおまかせください。1世紀にわたる伝統が息づく技と味、旬を盛り込んだお料理の数々を真心込めてお届けいたします。



松花堂弁当3,500円~ 徳石膳6,000円~ 和風鉢盛10,000円(すべて税別)  
※配達北九州市および近郊。ご利用の2日前までにご予約ください。  
※写真はイメージです(和風鉢盛) ☎093-671-1131(代)

# DINING CAFE

2017/6/1thu-8/31thu

## 千草の夏!カレーフェア



ランチ11:15~14:00(L.O)、ディナー17:00~20:00(L.O)、各種1,500円(税別) / 千草伝統のオリジナルビーフカレー、スパイシー薬膳カレーのいずれか1品をチョイス/サラダ(ランチタイムのみサラダビュッフェ)/日替りアイスクリーム付き(ソフトドリンク追加200円) ■ビーフカレー/熟練の腕によりをかけて丁寧に作った、千草ホテル伝統のビーフカレー。 ■スパイシー薬膳カレー/健康効果だけでなく、美容効果も高い様々な薬効のあるスパイスを巧みにブレンドしたカレー。

# 千草ホテル

Chigusa Hotel

Since 1914  
次の100年へ

「Chigusa Recipio(チグサレキピオ)」は、季節ごとに旬のお料理をご紹介します。千草ホテルの魅力を知っていただくフリーペーパーです。

※「Recipio(レキピオ)」とはレシビの語源であるラテン語



〒805-0061 北九州市八幡東区西本町1-1-1

☎093-671-1131(代表) ✉hotel@chigusa.co.jp

※税・サービス料金込みの金額は、「税・サ込」と略して表記しております。

駐車場80台無料

# COLUMN

## キュレーター、花田伸一のアート!アート!アート!

鉛と蜜蝋という異なる素材の組合せで構成された作品。無題なので、見る人は作品の色・形・質感・空間の雰囲気などを手がかりに、その場で感じ取れるものを注意深く受け止め、そこから各々想像を広げる楽しみを得ることになります。ちなみに私には何か宗教儀式を行う装置のように見え、厳かな気持ち、そして満たされた静かな気持ちになりますが、皆さんはいかがでしょう。



花田 伸一  
北九州市立美術館の学芸員、九州芸術館の学芸員を経て、2016年4月より佐賀大学芸術地域デザイン学部准教授を務める。



草野貴世 Kiyo Kusano 1965年~ 福岡県生まれ、1990年ロンドン大学スレード校MA修了。現在福岡県古賀市在住 「untitled」/1995年、鉛、蜜蝋、ホテル本館1階ロビー