

【PRESS RELEASE】

「セラーバー」池上 祐子 いけがみ ゆうこ カクテルコンペティション優勝作品との
フードペアリングが登場
「牛ほほ肉の赤ワインソース煮込み 彩り野菜添え」
販売期間:2022年10月1日(土)～

リーガロイヤルホテル(大阪市北区中之島 総支配人 なかがわ ともこ 中川 智子)の「セラーバー」では、バーテンダー いけがみ ゆうこ 池上 祐子のカクテルコンペティション優勝作品とのフードペアリングとして、テイクアウトショップ「グルメブティック メリッサ」の料理長が監修し、ホテル伝統のレシピを用いて作ったオリジナル缶詰「牛ほほ肉の赤ワインソース煮込み」とのコラボレーションメニュー「牛ほほ肉の赤ワインソース煮込み 彩り野菜添え」を10月1日(土)より販売しています。



「セラーバー」牛ほほ肉の赤ワインソース煮込み 彩り野菜添え

「食事と愉しめるカクテル、フードペアリング」がテーマのコンペティションで、バーテンダー池上祐子が缶詰「牛肉の赤ワイン煮」の課題に合わせ優勝したカクテル「Golden Locus(ゴールデン・ローカス)」を販売中です。この度、「セラーバー」でカクテルコンペティションと同じようにカクテルと缶詰とのフードペアリングをお愉しめるよう、「グルメブティック メリッサ」と「リーガロイヤルホテル オンラインショップ」で販売中の、デリシャス缶詰「牛ほほ肉の赤ワインソース煮込み」をアレンジして提供します。数多くのカクテルコンペティションで優勝歴のあるバーテンダーが、“相性”をとことん追求したカクテルとホテル伝統のレシピを用いて作った缶詰との初コラボレーション、マリアージュをお愉しみいただけます。



受賞カクテル
「Golden Locus」

「牛ほほ肉の赤ワインソース煮込み」の詳細は次の通りです。

＜お客様のお問い合わせ先＞

「セラーバー」 TEL.06-6441-0327(直通) <https://www.rihga.co.jp/osaka/restaurant/list/cellarbar>
テイクアウトショップ「グルメブティック メリッサ」 <https://www.rihga.co.jp/osaka/melissa/>
リーガロイヤルホテル オンラインショップ <https://www.melissa-ec.jp/>

**** 本件に関する取材の問い合わせ先 ****

リーガロイヤルホテル 総支配人室 広報担当 藤本 絵理、西坂 未来、津城 周平
〒530-0005 大阪市北区中之島 5-3-68 TEL.06-6441-1684 (広報直通) FAX.06-6441-1677

■「牛ほほ肉の赤ワインソース煮込み 彩り野菜添え」概要

【期 間】 10月1日(土)～

【店 舗】 「セラーバー」(地下2階)

【時 間】 17:00～23:00(ラストオーダー22:30)

【料 金】

牛ほほ肉の赤ワインソース煮込み 彩り野菜添え 4,681円

Golden Locus(ゴールデン・ローカス) 2,783円

※税金・サービス料を含みます



牛ほほ肉の赤ワインソース煮込み 彩り野菜添え

■RIHGA ROYAL RICH～牛ほほ肉の赤ワインソース煮込み～

メイド・イン・ジャパンのサステイナブルなものづくりを追求するサステイナブル・ブランド「CANNATUREL(カンナチュール)」と、ホテルシェフの知識と技を生かし、共同開発した商品。

日本各地の生産者や中小企業メーカーと、生産前・加工前段階で発生する規格外原材料を活用し、地域創生とサステイナブルなものづくりを目指す「CANNATUREL(カンナチュール)」の、200件以上の商品開発で培った商品開発力と、ホテルシェフの知識と技を組み合わせることで、より高付加価値でサステイナブルな商品提供が実現。同商品は、リーガロイヤルホテル 1階「グルメブティック メリッサ」または、「リーガロイヤルホテル オンラインショップ」でお求めいただけます。



RIHGA ROYAL RICH
～牛ほほ肉の赤ワインソース煮込み～

■優勝カクテル「Golden Locus(ゴールデン・ローカス)」

「セラーバー」バーテンダー池上祐子が「第8回 HBA/KOKUBU カクテルコンペティション BUFFALO TRACE CHALLENGE」(2022年4月26日実施)にて総合優勝と、カクテルの調合技術が最も優秀であった選手に授与されるベストテクニカル賞のダブル受賞を果たした作品。カクテルの出来栄のみならず、もう一つの課題である缶詰「牛肉の赤ワイン煮」とのフードペアリングも審査されると言う類いまれなテーマのなかで、コンセプト、カクテルの調合テクニック、課題フードとのペアリングで高い評価を得る。

力強い味わいのバーボンウイスキーに、パインアップルのピュレを合わせることで優しいフルーティーなカクテルに仕上がりました。飾られたブラックペッパーは道なき道を歩み作り上げた証、金粉をあしらったローズマリーでいばらの道の後に残る黄金の軌跡を表現しています。ハーブとスパイスの香りも心地よく、肉料理とも相性が抜群です。



受賞カクテル
「Golden Locus」



バーテンダー 池上祐子

※写真はイメージです。

※メニュー内容は、食材の入荷状況等により変更する場合があります。

※期間、休業日、営業時間等は状況により変更する場合があります。