

WHG HOTELS 50th & 15th ANNIVERSARY

ワシントンホテル×桃屋の「ごはんですよ！」50周年タイアップ企画

「朝食レシピコンテスト」最優秀作品が決定！
10月1日（日）より朝食にて提供開始

藤田観光株式会社 WHG 事業部（所在地：東京都文京区 事業部長：松田 隆則）では、ワシントンホテル開業 50 周年・ホテルグレイスリー開業 15 周年を迎えるにあたり、株式会社桃屋（所在地：東京都中央区 代表取締役社長：小出 雄二、以下桃屋）とタッグを組み、同じく 1973 年に誕生した桃屋の人気商品「ごはんですよ！」を使用した「朝食レシピコンテスト」を開催いたしました。審査の結果、最優秀作品に選ばれた 3 品を 2023 年 10 月 1 日（日）より、全国の WHG ホテルズ（ワシントンホテル・ホテルグレイスリー）の朝食にて提供いたします。



本コンテストは、“「ごはんですよ！」を使ったホテルの朝食ビュッフェで提供するメニュー”をテーマに「冷たい料理部門」、「温かい料理部門」、「デザート部門」の 3 部門で一般のお客様からレシピを募集。約 40 品の応募作品の中から 11 品が書類審査を通過し、8 月 9 日（水）に東京ベイ有明ワシントンホテルで行われた本選に進みました。当日は、当社シェフが再現した料理の実食形式の審査が行われ、桃屋の小出雄二代表取締役社長も審査にご参加いただき、各部門の最優秀作品を決定いたしました。

華やかな見た目や意外な組み合わせ、今回の周年企画のコンセプトに合致しているなどの理由により選ばれた 3 品は、10 月 1 日（日）より、全国の WHG ホテルズの朝食にて提供されます。この機会にぜひお召し上がりください。

～ 最優秀作品のご紹介 ～

【冷たい料理部門】

和風ブルスケッタですよ！

<応募者からのひとこと紹介文>

お手軽なのに、華やかな見た目の和風ブルスケッタは、カリカリに焼いた香ばしいバケットに「ごはんですよ！」で味付けした具材をのせていただきます。

<審査員コメント>

「ごはんですよ！」を塗ってからトーストしたパンと野菜の食感のバランス、そしてチーズとシラス・海苔の塩味のバランスが心地良い。盛り付け、色合いもきれいなので、食欲がそそられました。



【温かい料理部門】

桃屋商品大集合ですよ！鶏つみれのクリーム煮

<応募者からのひとこと紹介文>

「ごはんですよ！」以外にも、「きざみしょうが」「味付メンマ」「辛そうで辛くない少し辛いラー油」と桃屋商品を沢山使い、それぞれの良さが生きるように仕上げました。

<審査員コメント>

一つの鍋で焼き・ソテー・ルーの作成から煮込みまで仕上げているので、鶏と海苔の旨味が最大限生かされている点が選定の決め手となりました。「ごはんですよ！」がつみれに練りこまれている以外にトッピングもされており、より海苔の風味を感じられました。



【デザート部門】

ごはんですよ！のデザートですよ！

<応募者からのひとこと紹介文>

朝の定番の牛乳と「ごはんですよ！」のマリアージュです。みたらし餡をかけてデザート感を強調しました。さっぱりデザートで1日のパワーにもなります。

<審査員コメント>

「ごはんですよ！」の塩味を強調し甘みを抑えたミルクゼリーと、みたらしの甘みがマッチしていて、和風プリンのように最高！意外で絶妙な組み合わせは、食べてみないと伝わらないので、ぜひお客様にも召し上がっていただきたいです。



■最優秀作品提供概要

提供期間：2023年10月1日（日）～2023年12月27日（水）朝まで

対象施設：全国のWHGホテルズ（ワシントンホテル・ホテルグレイスリー）

特設ページ：https://whg-hotels.jp/50th_tieup/recipecontest/

※施設によって提供していないメニューもございます。予めご了承ください。

※朝食の営業時間は、各施設の公式サイトをご確認ください。



■『WHGホテルズ × 桃屋の「ごはんですよ！」タイアップ特設ページ』

詳しくは、こちらをご覧ください。

企画開催期間：2023年6月20日（火）～2023年12月27日（水）

タイアップ特設ページ：https://whg-hotels.jp/50th_tieup/

周年特設ページ：<https://whg-hotels.jp/50th/>

本件に関するお問い合わせ先

〒112-8664 東京都文京区関口 2-10-8

藤田観光株式会社 WHG 事業部マーケティング室

色部 春香 / 武浪 敦

TEL 03-5981-7790 / FAX 03-5981-7732

haruka-irobe@fujita-kanko.co.jp