

花 かつみ

HANAKATSUMI



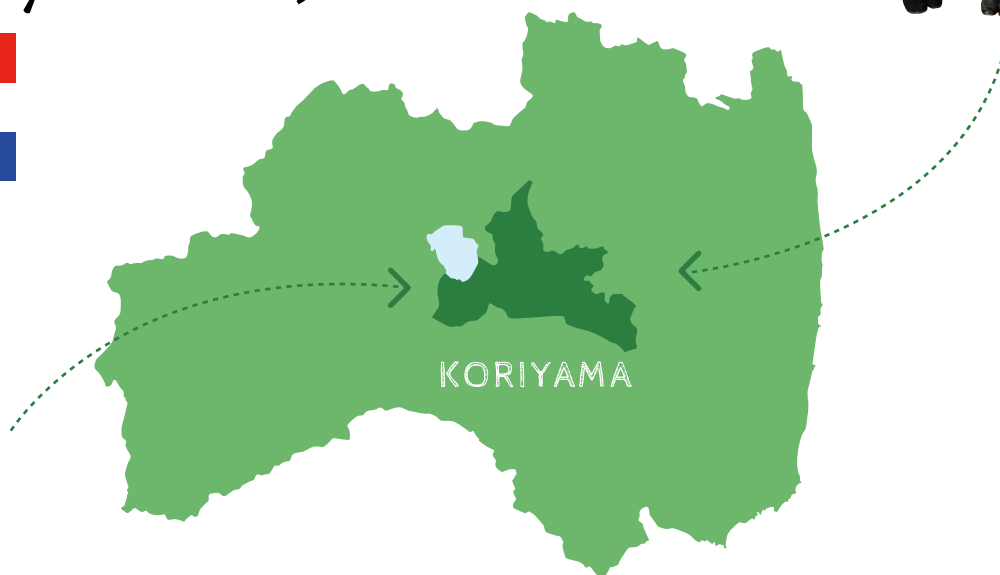
オランダ&ハンガリー グルメフェア

福島の「美味・」&「絶品・」を知る【特別編】

MAGYARORSZÁG



NEDERLAND





DISCOVER
ふくしま
Hotel Hamatsu

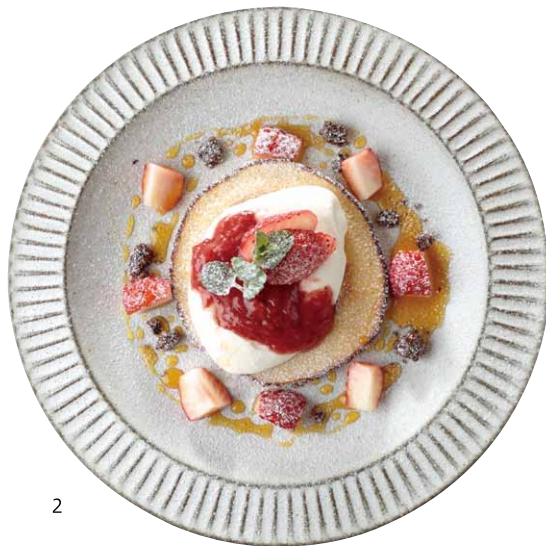
福島の「美味」&「絶品」を知る
【特別編】

オランダ、ハンガリーとの
国際交流はこんなに美味しい！

ホテルハマツ

オランダ&ハンガリー
グルメフェア





2



1

- 1.牛肉の煮込み グヤーシュトレール風(1,800円)
2.郡山産米粉のパネクック あまえんぼうイチゴ添え(1,300円)
1,2.ともにトレールのディナーコース(4,200円〜)でもご提供。



6



5



4



3



試食会に参加いただいた、ハンガリー出身の留学生のみなさん(福島大学在学中)。
3.ブローチャ・レベカさん 4.フェヘル・ユディットさん 5.ナジ・レナータさん
6.同じく、試食会には 郡山市 文化スポーツ部 国際政策課の国際交流員で、
オランダ出身のヨースト・クラルトさんにもご参加いただいた。

H u n g a r y

オランダ・ハンガリーの味に出会う

今年はいよいよ、東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会が開催されます。郡山市は、オランダとハンガリーのホストタウンに登録され、これまでも様々な交流事業を行ってきました。

ホテルハマツでは今回、郡山市の「オランダ&ハンガリー グルメフェア」への参加にあたって、オランダとハンガリーにちなんだ新メニューを開発。オランダとハンガリー出身の方々を招き、「意見をいただくために試食会を開催しました。」

ハンガリーのスープ 「グヤーシュ」をメイン料理に

まず参加者の前に出されたのはハンガリーの「グヤーシュ」を基にしたトレールの「牛肉の煮込み グヤーシュ トレール風」。ハンガリーでは、スープとして親しまれているグヤーシュを、村越料理長がメイン料理へとアレンジした一皿です。

大きめにカットした牛バラ肉を、香味野菜、デミグラスソースなどと煮込み、甘い香りのスパイス、キャラウェイシードと、ハンガリーの料理にはよく使われるパプリカパウダーで味と香りを整えました。

「味も具の食感もハンガリーのグヤーシュに近いと思います。」(ユディットさん)
「私たちの国のものは、もう少し具が小さいんですが、こちらの料理は食べ応えがあつて美味しいです。」(レベカさん)

トマトを加えて、日本人にも親しみやすい味わいに仕上げてありましたが、本場の味わいを感じることができたようです。



郡山市の「オランダ&ハンガリー グルメフェア」を担当する 国際政策課の植木課長(右)

完璧な一皿！オランダの「パネクック」

参加した女性たちから口々に「完璧！」と声が上がったのは、トレールのデザート「郡山産米粉のパネクック あまえんぼうイチゴ添え」。「パネクック」とは、オランダのクレープに近い厚さのパンケーキ。そこにマスカルポーネチーズを使ったクリーム、須賀川市産のいちご「あまえんぼう」を載せ、キャラメルソースをかけました。生地には小麦粉のほか、郡山市のブランド米「あさか舞」の米粉を加えています。

「家庭のものより厚めで、オランダのレストランで食べるパネクックのようです。米粉が入っているので食感がモチモチなのもいいですね。」と、オランダ出身のヨーストさん。ハンガリー出身のレナータさんは「もう、毎日食べたいくらいです(笑) いちごもハンガリーで食べるものより甘く



- 1.今回の試食会の料理は、トレール 村越料理長にとっても初めての挑戦。高評価に喜びの表情を浮かべていた。
- 2.パネックにかけたキャラメルソースが、味をさらに引き締め、大人の味わいに。
- 3.一品並べられるたびに歓声が上がリ、スマホで撮影会が始まる様子は、今や日本も海外も変わらないようだ。



- 4.松林の「ホストタウン弁当」は、オランダとハンガリーの味が松花堂弁当という日本料理のスタイルで上手にまとめられている。5.ハンガリーの国宝にもなっている「マンガリッツァ豚」の角煮など、貴重な食材も。6.とうもろこしと小麦粉で作った皮がサクサクに焼きたがった胡蝶花の「チーズと野菜のオランダ春巻き」。7.ゴーダチーズの風味とピリ辛のソースで、オランダのファーストフードが贅沢な一皿に。



試食会参加者一同。オランダ・ハンガリー出身のみなさんの他、右からトレール 村越料理長、ホテルハマツ道下総支配人、郡山市 国際政策課 植木課長、同じく本間主任。

撮影◎西坂直樹

N e d e r l a n d



「花かつみ」では、試食会に参加してくださる方を募集中です。

詳しくはホテルハマツ企画広報課 (Tel.024-935-1108) までお問い合わせください。

試食会では、松林と胡蝶花による新メニューもお披露目されました。

胡蝶花からは「チーズと野菜のオランダ春巻き」。オランダでは屋台などで売られているファーストフード「ルンピア」を中華風に。タルタルソースに少しチリソースを加えたピリ辛の特製ソースが好評でした。ヨーストさんによると、かつてオランダはインドネシアを植民地としていたこ

中華や和食で表現する オランダとハンガリー

て、最高です。」とお気に入りの様子。

甘さを抑えた生地、マスカルポーネをきかせたクリームが、「あまえんぼう」の甘さを引き立たせています。見た目も美しく、パティシエ出身の村越料理長の真骨頂ともいえるデザートになりました。

とからアジアとの交流が深く、オランダでは、エキゾチックな味も好まれるそうです。

松林からは「ホストタウン弁当」。日本料理でオランダとハンガリーを表現するのは難しそうですが、各国産の素材や郷土料理を生かし、松花堂弁当としてまとめました。一つ一つの料理を味わった参加者からは、意外にも「懐かしい味」という声。日本料理の懐の広さと、奥深さを感じる一品となりました。

3つの国の「コラボレーション」

オランダ、ハンガリー、そして日本と郡山がコラボレーションした、ホテルハマツのこれらの料理は「オランダ＆ハンガリーグルメフェア」でご提供いたします。他国の文化を知るにはまず料理から。美味しい国際交流をホテルハマツではじめましょう。

Information

いちごフェア

ホワイトデー

季節のディナー & パスタコース

4月1日(水)～6月15日(月)

GWランチバイキング

4月29日(水・祝)～5月6日(水・振休)

GWディナーバイキング

4月29日(水・祝)～5月6日(水・振休)

1F

Trail
COFFEE HOUSE
トレール

コーヒーハウストレール
TEL.024-935-1121
◎7:00～21:30(L.O.21:00)



詳細・イベントについてはコチラから

ホテルハマツ

オランダ&ハンガリーグルメフェア

2020年、
ホテルハマツで美味しい国際交流！

2020
3月31日(火)
まで



ホテルハマツは、
郡山市ホストタウン交流事業
オランダ & ハンガリー グルメフェア
に参加しています。

トレール

牛肉の煮込み グヤーシュ
トレール風



1,800円

またはディナーコース(4,200円〜)にて

ハンガリーのスープ「グヤーシュ」を、大きくカットした柔らかい牛バラ肉を使って、メイン料理にアレンジ。

トレール

郡山産米粉のパネック
あまえんぼうイチゴ添え



1,300円

またはディナーコース(4,200円〜)にて

「あさか舞」の米粉を使ったモチモチの生地に、須賀川市産いちご「あまえんぼう」を載せた、大人のスイーツ。

松林

ホストタウン弁当

(前日までにご予約ください)



3,000円

ハンガリーの国宝「マンガリッツァ豚」の角煮など、オランダとハンガリーの味を松花堂弁当に詰めました。

胡蝶花

チーズと
野菜のオランダ春巻き



800円

オランダで人気のファーストフード「ルンピア」が贅沢な春巻きに。ピリ辛のタルタルソースがクセになる一皿。

Oct.1

福島県産果実のお酒と
オランダのお酒のカクテル



ベルシク 1,350円

ジェイペール 1,350円

福島県産梨や桃を使った逢瀬ワイナリーのリキュールと、オランダのお酒のコラボレーションカクテルをどうぞ。

8F

中国レストラン

胡蝶花
シャガ

中国レストラン 胡蝶花(シャガ)

TEL.024-935-1171

◎11:30~14:30(L.O.14:00)

17:30~21:30(L.O.21:00)

詳細・イベントについてはコチラから▶



四種の「チャーシュー」の味わい、
食感の違いも楽しむ一杯

「胡蝶花」が福島県産エゴマ豚で
つくるチャーシュー麺は、喜多方ラー
メンを思わせるバラ、白河ラーメン
を思わせるモモ、そしてローストポー
クのような低温調理の肩ロース、さ
らに伊達鶏という四種のチャー
シューを使用。まるで、福島のチャー
シューオールスターが揃ったよう。
伊達鶏の鶏ガラスープに県産醤油
のたれ、小麦が香る低加水麺を使っ
た「福島醤油チャーシュー麺」、会津
山塩と喜多方の麺を使った「福島山
塩チャーシュー麺」。お好みでどうぞ。



「福島醤油チャーシュー麺」「福島山塩チャーシュー麺」各1,680円

Information

■春の麺紀行

■GWランチ

4月29日(水・祝)~5月6日(水・振休)



福島の旬、福島の素材にこだわっ
た「福料理」を、春のつばき会席で。
刺身の一品に載るのは、阿武隈川メ
イブルサーモンと、常磐もの平目の昆
布。塩で旨みを凝縮させ、ほんの少
し昆布で香りづけするだけ。素材の風
味をいかした上品な一品です。
メイン料理「福島牛ランプ鉄焼」は、
あおさのりの特製ソースで。ミディ
アムレアで焼き上げられた福島牛の
ランプは脂が程よく軽く、あおさの
磯の香りと旨み加わって、奥行き
のある深い味わいです。

福島の春を味わう
旬の「福料理」

「福料理 つばき会席」4,400円

※メインは「鯉の旨煮」、「福島牛すき焼(+1,100円)」に変更可能です。

1F

福島食材と地酒が楽しめる

和食堂

松林
ショウリン

和食堂 松林

TEL.024-935-1136

◎11:30~14:30(L.O.14:00)

17:30~21:30(L.O.21:00)

詳細・イベントについてはコチラから▶



Information

■福料理 つばき会席

3月1日(日)~5月31日(日)

■弥生・卯月・皐月のお会席



春の香りをつれてくる 夜景を桜色に染める一杯

キール・ロワイヤルのシャンパンの代わりに、達瀬ワイナリーの「マスカット・ペリーA & スチューベンロゼ」を使用したカクテル「アクアディジオ」。フルーティーで甘め、紅色が美しい、飲みやすいカクテルです。

「さくらさくら」は、会津出身のバーテンダー保志雄一氏がカクテルの世界大会で優勝した時のカクテル。マティーニを基に桜リキュールを使い、ほんのり桜が香る、少し強めの一杯。

春のカクテルは桜色のように。口にすれば、郡山の夜景も気分も桜色に。



「さくらさくら」(左)1,300円 「アクアディジオ」(右)1,500円

Information

春のカクテル

3月1日(日)から

女子会プラン

4月よりフードメニューが新しくなります

厳選した国産黒毛和牛のロースやフィレを「ハマ」で50年以上伝えられ、培われてきた技で、一流の料理人が丁寧に焼き上げます。

十分に熱された鉄板の上で焼き上げられる国産黒毛和牛。立ち上る香りは芳ばしく、その焼き色は、見る者の食欲を刺激してやみません。

火が通ったタイミングを見極め、覆いをかけて香味野菜とじっくり蒸し焼きに。肉の旨みを閉じ込めます。

「ハマ」のステーキは、焼き上がるまでに過す時間も「馳走」です。



鉄板の上で生まれ変わる 国産黒毛和牛が

「歓送迎会プラン」13,200円～(120分フリードリンク付き)

Information

歓送迎会プラン

3月1日(日)～4月30日(木)

シーズンメニュー

3月1日(日)～5月31日(日)



郡山で築く

お客様とホテルの

「良い関係」



フロント
矢部 幸子
Sachiko Yabe



フロントの矢部幸子さんは、都内のビジネスホテルやシティホテルで勤務した後、結婚を機にご主人の住まいである福島県へと居を移した。ホテルハマツで働くことになったのは、今から6年と少し前。前職で同じ職場だった道下総支配人との縁からだ。

ホテルハマツはロビーがとても広いので、フロントが担う守備範囲も広い。さらに、チェックイン・アウト対応などのフロント業務の他、お客様の荷物を運ぶベルやドアマン、ロビーのサービスなどの役割を担うこともあるため、例えばパソコンの操作中でも、常にロビーのお客様の動向には気を配る。「自分が3人くらいいいければいいのに、とよく思います(笑)」(矢部さん)

フロントは24時間、年中無休。スタッフは3交代で対応するため、一人のお客様を最後まで一人のスタッフが対応することはできない。だから、そのお客様に何があっても、どう対応しても、お客様はどんな様子だったのかなど、次のスタッフにきめ細かく申し送りをする。さらにフロントのそのお客様のキーボックスにも目印やメモを

付けて、必要な対応に抜けが無いよう、細心の注意を払うのは基本だ。

また、都内のホテルでは、お客様の利用には様々な用途、事情があるため、お客様のプライベートには立ち入らないことが大前提だったと矢部さんは話す。でもホテルハマツでは「お客様のことをよく知りたい」と教えらる。矢部さんも最初は戸惑ったそうだが、次第にそのお客様との距離感が心地よくなっていったそう。

「外出からお戻りのお客様に、顔を見ただけでお部屋の鍵をお渡しすると、とても驚かれますね。」と、ほほえむ矢部さん。お客様を覚えて接客していると、次第にお客様の方でも声をかけてくれるようになる。ホテルハマツには気さくなお客様が多いと矢部さんが感じるのも、そうした関係性によるものだろう。

「今後は、海外のお客様とも、もっと良い関係を築けるようにしたいですね。」と話す矢部さん。これから世界に向けてホテルハマツが提供していくのは、きっと、この温かい関係性なのだ。

人と人の
温かい関係が
ホテルハマツの
おもてなし



ふくしまからはじめよう。

Future From Fukushima.

普通車250台・大型バス10台 専用駐車場完備

地下駐車場からはエレベーターで、そのままレストラン、宴会場へ

ホテル館内は禁煙です

客室を除き、全て禁煙とさせていただきます。(加熱式たばこ含む)

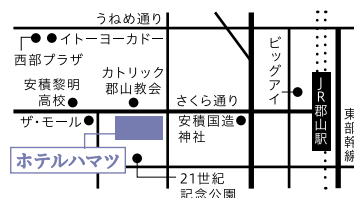
ホテルハマツ

Hotel Hamatsu
KORIYAMA

ご予約・お問い合わせ

0120-802-418

〒963-8578 福島県郡山市虎丸町3番18号 TEL.024-935-1111 (代)
http://www.hotel-hamatsu.co.jp



ホテルハマツの LINE 公式アカウント
「友だち追加」はこちらから！
ID:ysh9162xが「ホテルハマツ」でも検索できます



— 企業を育て地域を伸ばす —
郡山商工会議所事業に
協力しています。



紙へリサイクル可