

## 朝ごはんフェスティバル(R)2013とは

楽天トラベル株式会社主催による朝ごはん日本一を決める大会。全国より部門別にエントリーされた、各宿泊施設の朝ごはんを一般ユーザーによるweb投票にて各エリア毎にチャンピオンを決定。次に、全国13エリアの代表を西日本と東日本の地方予選に分け、上位3施設が頂上決戦に参加します。地方予選と頂上決戦は、各施設の料理人が実際に調理を行い審査員の厳しい審査を経て『日本一の朝ごはん』を決定致しました。審査員には、神田川俊郎氏(日本料理人)や、浜内千波氏(料理研究家)などが招かれました。

■参考URL: 楽天トラベル『朝ごはんフェスティバル2013』

○ユーザー投票ページ: <http://travel.rakuten.co.jp/special/asafesta/>

○地方予選ページ: <http://travel.rakuten.co.jp/special/asafesta/semifinal2013/>



## スイートルーム『碓間』自慢の朝ごはん紹介



地元飛騨の新鮮な野菜を使用し、見て楽しく、体にやさしく、寝起きの体をゆっくり目覚めさせるやさしい味付け。日頃の疲れを癒して頂けるよう、心がけた朝ごはん。

湯葉と地野菜の7色しゃぶや野点弁当箱、下呂産トマトジュースなど、お客様の健康を考え、滋味に溢れ、免疫力、活力を補って頂ける様な食材、調理法を取り入れています。



### ■料理長こだわりの鉱泉水仕立て出汁

飛騨小坂にて汲み上げた飲泉水を使用。古来より胃腸の調子を整えるのに用いられ、地元でも重宝されています。鉱泉を使った湯豆腐は口の中でとろけるような食感で、今までにない味をご堪能いただけます。



### ■百花蜂蜜入りトマトジュース

飛騨の綺麗な水と空気で育った完熟の桃太郎トマトは糖度が高くビタミン豊富！さらに鈴蘭高原にて取れた百花蜂蜜を使用。様々な花が混じっているためコクと香りが豊かで後味はさわやか。



小川屋 料理長 川向 和美