



『大豆ミート味噌かつ丼 そば膳』本日発売！『ホテルニューオータニ × 亀田製菓』コラボレーションメニュー第2弾

ボリュームでヘルシー！美味しいをあきらめないホテルニューオータニが亀田製菓の『植物生まれのベースミート』とコラボメニュー

株式会社ニュー・オータニ

2022年05月20日

ホテルニューオータニ（東京）では、日本料理『KATO'S DINING & BAR』にて、亀田製菓の『植物生まれのベースミート』を使用した『大豆ミート味噌かつ丼 そば膳』を期間限定で販売します。



ホテルニューオータニ（東京）

日本料理『KATO'S DINING & BAR』

『大豆ミート味噌かつ丼 そば膳』



■すべてはお客様の美味しい！のために

ホテルニューオータニでは、これまでに、美味と健康シリーズと題し、美味しさはもとより、ホテルでの食体験を通じて健康的なライフスタイルをお届けするために、シェフが全国の産地に赴き、生産者の皆さまと連携しながら安心・安全、身体にも環境にも優しい食材を仕入れ、お客様の美味しい！というお声を励みにこれまで取り組んでまいりました。スイーツの材料になる卵を原材料からこだわった「玄米卵」の開発。美味しく健康的なスイーツの開発の中で行きついた船橋屋の『くず餅乳酸菌』を使用したコラボスイーツのリリース。環境負荷の少ないサステイナブル社会実現のために。ミツカングループ ZENB JAPANとコラボレーションし、黄色えんどう豆から作られるZENB麺を和洋中で使用した、『ZENBコラボメニュー』。



玄米卵

日本の雑穀を世界へ！岩手県軽米町のあわ、ひえ、いなきび、たかきび、アマランサス、緑米、赤米、黒米の8種類をブレンドした雑穀をホテルオリジナルブレンドにした「Jシリアル」の開発など、さまざまな取り組みを行ってまいりました。



Jシリアル

■亀田製菓の“JOY GREEN”は『植物生まれのベースミート』

亀田製菓は、米菓製造で培った多彩な食感の実現と味付け技術を活用し、“植物性素材”をベースに、2022年4月より新たに“JOY GREEN”ブ

ランドとして『植物生まれのベースミート』を発売。ホテルニューオータニでは、そのベースミートを使用して、4月には、第1弾として「大豆ミートシチュー」をリリースし、その第2弾として「大豆ミート味噌かつ丼 そば膳」を期間限定で販売いたします。



■こだわりはまるで本物の食感にあり



亀田製菓の『植物生まれのベースミート』は噛んだ時のその繊維質が非常に肉に近いことから、肉の味がとても重要な「かつ丼」でもお楽しみいただくことができます。大豆ミートを一度ふかして、米粉パン粉でサクッと揚げて、仕上げにオリジナル味噌だれを付けてお楽しみいただけます。北海道と茨城のそば粉をブレンドして打った自家製手打ちそばと、野菜天ぷら（黒舞茸、茄子、しし唐）をセットにしたボリューム満点のそば膳です。口に入れた瞬間に本物の味噌かつと間違えること必至の『大豆ミート味噌かつ丼 そば膳』を是非体感ください。



■『大豆ミート味噌かつ丼 そば膳』販売概要

<https://www.newotani.co.jp/tokyo/restaurant/kato/soy-meat/>

期間：2022年5月20日（金）～7月24日（日）

時間：ランチ 11:30～14:00 ／ディナー 17:00～21:00（19:00 コースL.O.）

料金：¥3,800（そば・野菜天ぷら・大豆ミート味噌かつ丼）

※料金には別途サービス料10%加算させていただきます。