

「都市アイデンティティ中国料理レシピコンテスト」の優勝作品を基にした料理が京成ホテルミラマーレ中国料理景山で提供されます！

千葉市では、千葉市固有の歴史やルーツに基づく4つの地域資源である「加曽利貝塚」「オオガハス」「千葉氏」「海辺」を起点に本市の都市アイデンティティの確立を目指しており、より多くの方にこれらの地域資源を知っていただけるよう、取り組みを進めています。

このたび、千葉調理師専門学校と実施した「都市アイデンティティ中国料理レシピコンテスト」の優勝作品を基にアレンジした料理が、京成ホテルミラマーレ中国料理「景山」にて提供されますので、お知らせします。

1 趣旨

令和5年10月27日に、4つの地域資源をテーマにした中国料理のレシピを考案する「都市アイデンティティ中国料理レシピコンテスト」を千葉調理師専門学校で開催し、優勝作品にはオオガハスをイメージした「ハスを感じるえびハスマキ」が選ばれました。当日は京成ホテルミラマーレ総料理長（中国統括料理長）も審査を行いました。

こちらの優勝作品を基にアレンジした「えびハス春まき」のランチセットが、8月1日（木）から期間限定で提供されます。



都市アイデンティティ中国料理レシピコンテスト
当日の様子

2 概要（別添チラシ参照）

(1) 販売場所

京成ホテルミラマーレ 中国料理「景山」（中央区本千葉町15-1）

(2) 販売期間

8月1日（木）～31日（土）

(3) 販売商品・価格

えびハス春まきランチセット 2,000円（税サ込）

※各日20食限定

えびハス春まき単品（600円（税サ込））でもご注文いただけます。なお、ディナータイムでも注文可能です。

3 お問い合わせ先

京成ホテルミラマーレ 中国料理「景山」

電話 043-222-2351

