

【報道資料】

「ジオファーム八幡平」× マイスティズ・ホテル・グループ  
競走馬厩肥栽培のマッシュルームでホテルシェフによるスペシャリティ開発  
2020年7月1日より直営レストランで提供開始



マイスティズ・ホテル・グループ

マイスティズ・ホテル・グループは、競走馬として活躍した馬たちの引退後の余生やリトレーニングなど、その後の多様な活躍の場を創出するための持続可能な仕組み作りとして、馬厩肥を活用した良質なマッシュルーム栽培に取り組む「ジオファーム八幡平」の活動に賛同し、ホテルシェフによるスペシャリティメニューの開発を企画いたしました。

マッシュルームは、仏名「シャンピニオンドパリ」、パリのキノコを意味するその名の通り、14世紀のフランス、ベルサイユ宮殿にて発見・栽培されたと記されています。栽培方法には馬厩肥による培地づくりが良いと植物学者から発表された経緯から、19世紀にロワール川流域で大規模生産された時にも騎兵学校から供給された馬厩肥が利用されたと伝わります。「ジオファーム八幡平」で栽培されるマッシュルームも標高が高く冷涼な環境と乾燥した空気、岩手山からの伏流水がベースになる湧き水を活用し、後味の良い香りゆたかな品質で生産されています。

同グループの直営レストランを担当するホテルシェフたちが、フレンチや中華・和食のテクニクを生かしコースのメインディッシュやオードブル、サイドディッシュ、朝食ビュッフェ、ランチのセットメニュー、ベーカリーなど様々なシーンでお楽しみいただけるスペシャリティメニューを多彩にご用意いたしました。「ジオファーム八幡平」の豊かな自然環境でのびのびと過ごす個性豊かな元競走馬たちに思いを馳せながら、滋味豊かな恵みをお楽しみください。

「ジオファーム八幡平」×マイスティズ・ホテル・グループ～“八幡平マッシュルームキャンペーン”

【実施概要】

**期間**：2020年7月1日（水）提供開始 ※ホテルマイスティズプレミア赤坂の「MINORI Restaurant & Bar」およびアートホテル弘前シティ鉄板焼き「シェフズテーブル」（下記\*）は開始日調整中

**提供ホテル**：6施設 / 直営レストラン・朝食ビュッフェ・ティーラウンジ・ベーカリー 計12店舗

**アートホテル盛岡**：中華料理「豪華」/ 朝食ビュッフェ <https://art-morioka.com/>

**ホテルエピナール那須**：那須のフランス料理「メリメランジュ」/ 和匠ダイニング「菜す乃」/ NASU バイキング「エルバージュ」/ パンのアトリエ「エピナール」 <https://www.epinard.jp/>

**アートホテル弘前シティ**：ブッフェダイニング「シェフズレシピ」/ 鉄板焼き「シェフズテーブル」\*/ ティーラウンジ「オークレール」 <https://www.art-hirosaki-city.com/>

# MYSTAYS

MYSTAYS HOTEL GROUP

アートホテル青森 : 「AOMORI BOLD KITCHEN」 <https://www.art-aomori.com/>  
ホテルマイステイズ五反田駅前 : 「Trattoria VICINO」 <https://trattoria-vicino.com/>  
ホテルマイステイズプレミア赤坂 : 「MINORI Restaurant & Bar」 \*

**ジオファーム八幡平** : 馬×地域資源をベースにサステイナブルな農場経営を目指し 2015 年に創業。岩手山麓、八幡平南温泉、旭日之湯に隣接した立地で引退した競走馬たちの馬厩肥を活用し高品質なマッシュルームを生産、6次産業としてマッシュルーム入りのドックフードの製造・販売も手がける。 <https://geo-farm.com/>  
**八幡平マッシュルーム** : 国内のマッシュルーム産地としては最も標高の高い位置に農場拠点を展開、冷涼な環境と乾燥した空気、岩手山・八幡平の伏流水がベースになる湧水「金沢清水」水系の良質な水で栽培。身が引き締まり、後味が良い、香り豊かなマッシュルームとしてシェフたちからも高く評価されている。



## 提供メニュー

- ① アートホテル盛岡 <https://art-morioka.com/>  
八幡平マッシュルーム、盛岡紅木豚の黒胡椒炒め



八幡平マッシュルームとフカヒレの蒸しスープ



八幡平マッシュルームと長芋のバター醤油焼き



盛岡ポークの中でも上質な脂で有名な「盛岡紅木豚」に香り豊かな八幡平マッシュルームを合わせ、それぞれの素材を活かし黒胡椒でシンプルに仕上げた中国料理の一品。

アラカルト / 6,000 円のディナーコース提供予定。  
提供レストラン : 中国料理「豪華」  
販売価格 : ¥1,200(税別)

繊細なマッシュルームの香を生かす為に軽く炙り、中国料理の代表的な食材でもあるフカヒレと塩のみで2時間じっくり蒸しあげ、風味を極限まで引出した一品。蓋を開けた時の風味と食材の持つ旨味を存分にご堪能頂くコースの一品として提供。また、ディナーメニューのアラカルトとしても提供予定。

提供レストラン : 中国料理「豪華」  
販売価格 : ¥8,000(コース内料理)

朝食ビュッフェ「地産・郷土料理コーナー」のライブキッチンにて提供予定。生食が出来る程良質素材の八幡平マッシュルームと地産長芋を網焼きで軽く炙り旨味と香りを活かし、仕上げに岩手県産地場醤油を使ったバター醤油。岩手産の滋味を感じる一品として。  
提供レストラン : 朝食ビュッフェ・ライブキッチン  
販売価格 ¥1,650(税別)(ビュッフェ内料理)

② ホテルエピナール那須 <https://www.epinard.jp/>

## 八幡平マッシュルームのカプチーノ仕立て 新玉葱のキャラメリゼとマッシュルームのタルト



マッシュルームの濃厚な旨味が感じられるポタージュスープ、凝縮された旨味、香りが口に広がります。付け合せのマッシュルームと相性が良い新玉葱のタルトを添えました。

提供レストラン： 那須のフランス料理「メリメランジユ」

販売価格 ¥7,800・¥12,000(コース内料理)

## 八幡平マッシュルームと那須御養卵の玉め



香り高いマッシュルームのインパクトをお楽しみ頂ける様、玉ねぎと合わせてペースト状にしたものをコクの強い卵液とブレンドし玉めに。仕上げに軽さを出すため、牛乳とペーストを合わせ泡状にしたソースを掛け、炭火で炙り乾燥させたパウダーを添え、香ばしさをプラス。

提供レストラン： 和匠ダイニング「菜す乃」

販売価格 ¥ 7,000 (コース内料理)

## 八幡平マッシュルームの串かつ、オリーブ油仕立て 酢橘



素材の良さを強調する為、シンプルに串揚げで。

オリーブ油で揚げることでフレッシュさが増し、ジューシーな旨味を存分に感じて頂けます。マッシュルームパウダーを使用した塩、酢橘を添えて提供。

提供レストラン： 和匠ダイニング「菜す乃」

販売価格 ¥ 640 (単品料理・2個付け)

# MYSTAYS

MYSTAYS HOTEL GROUP

## 八幡平ジャンボマッシュルームのブルゴーニュ風焼き



八幡平ジャンボマッシュルームの上に香り豊かなバターをのせ、その上に香草パン粉をまぶしてオーブンで焼き上げました。

提供レストラン：NASU バイキング「エルバージュ」

販売価格 ¥6,000(ビュッフェ内料理)

## 八幡平マッシュルームと彩り新鮮野菜のバーニャカウダ



生食が出来る程良質素材の為、エルバージュ、サラダコーナーで提供。

提供レストラン：NASU バイキング「エルバージュ」

販売価格 ¥6,000(ビュッフェ内料理)

## バケット・オ・シャンピニオン“八幡平”



バケット生地にな大きなマッシュルームを一個丸々包んで焼き上げました。香り高き八幡平のマッシュルームを生かしたオリジナルの「シャンピニオンバケット」、スペシャルティとしてラインナップ。

提供レストラン：パンのアトリエ「エピソード」

販売価格 ¥250

③ アートホテル弘前シティ <https://www.art-hirosaki-city.com/>

## 八幡平マッシュルームのオムレツ、サラダ



クセがなくフレッシュなホワイトマッシュルームはドレッシングに仕立て、前菜やサラダに。香りと風味が強いブラウンマッシュルームはペーストに調理しスープやソースなどに。

提供レストラン：buffetダイニング「シェフズレシピ」

販売価格 ¥2,057 税込(朝食buffet内料理)

## 八幡平マッシュルームのファルシ



ベビーベラを使用。同じくサステナビリティを視野に入れた青森県・長谷川牧場の「自然熟成豚」のフィリングを詰めて焼き上げたコースの一品。

提供レストラン：鉄板焼き「シェフズテーブル」  
※提供日程：現在営業休止のため再開次第の提供

販売価格 ¥11,000 税込(ディナーコース内料理)

## 八幡平マッシュルームのパスタ



ブラウンマッシュルームペーストで作ったソースに細めのロングパスタ「フェデリーニ」を合わせました。スライスしたフレッシュなホワイトマッシュルームで素材を存分に味わって頂きます。イタリアンパセリ、レモン、エクストラバージンオリーブオイルで仕上げ。イタリア産のハード系チーズ「グラナ・パダーノ」を添えて。ガーデニンググリーンサラダ、フォカッチャブレッド付き。

提供レストラン：ティーラウンジ「オークレール」

販売価格 ¥1,540 税込(単品、セット料理)

④ アートホテル青森 <https://www.art-aomori.com/>

## 八幡平マッシュルームと陸奥湾ほたての時雨煮



りんご風味の煮汁を軽く煮詰めてから、ブラウンマッシュルームとほたて貝を加える。生姜の香りを利かせ、よく煮絡め味わい深く仕上げました。

(写真・上)

炊き立てのご飯によく合いますが、削りたてのサメ節をのせ、優しい味わいの出汁を掛けてお召し上がりいただくのがおすすめです。(写真・下)

提供レストラン：「AOMORI BOLD KITCHEN」

販売価格 ¥1,540 税込(朝食buffet内料理)



## 八幡平マッシュルームの天ぷら



ホワイトマッシュルームに纏う衣にはパルメザンチーズ、レモンの皮を加えて風味と旨味をプラス。フレッシュ感を活かすため、半生で揚げたてを召し上がっていただきます。

夏らしくカレー塩を添えて今回は海老、季節野菜とともに提供。

提供レストラン：「AOMORI BOLD KITCHEN」

販売価格 ¥1,650 税込(ランチbuffet内料理)

- ⑤ ホテルマイステイズ五反田駅前 / Trattoria VICINO <https://trattoria-vicino.com/>
- ⑥ ホテルマイステイズプレミア赤坂 / MINORI Restaurant & Bar \*開始日調整中

## 八幡平マッシュルームのラグー マッケロンチーニ(マルケ州のたまご入り細麺)



八幡平マッシュルームと少量のにんにくで、濃厚なキノコの Pasta ソース (ラグー) を作りました。そのラグーに、シンプルに美味しいマッケロンチーニ(イタリア・マルケ州のたまご入り細麺)をあわせ、キノコの風味を前面に押し出した一品。仕上げはパルミジャーノチーズをたっぷり添えて提供。

提供レストラン：五反田「Trattoria VICINO」 / 赤坂「MINORI Restaurant & Bar」\*

\*提供開始日調整中

販売価格 ¥1,200(税込)ランチ / VICINO ディナー ¥1,320(税込)

## 濃厚マッシュルームソースのオムレット(岩手県産ジオファーム八幡平マッシュルーム)



朝食メインプレートの玉子料理、スペシャルメニューとして提供予定。外はふっくら、中はとろとろに仕上げるオムレット、八幡平マッシュルームの濃厚クリームソースを掛けて。

提供レストラン：赤坂「MINORI Restaurant & Bar」\*

\*提供開始日調整中

販売価格 朝食のメインプレートにて提供予定

## 八幡平マッシュルームとパンチェッタのビアンコ 星型ピッツァ



マッシュルームはペースト状に煮詰めて「デュクセル」に仕立て、ピザの上にもスライスで。星の部分にはマッシュルームデュクセルを詰め、モッツアレラチーズ、オリーブオイルをベースに、カリカリパンチェッタ、ルッコラと共にのお楽しみ頂くビアンコピッツァ。

提供レストラン：五反田「Trattoria VICINO」

販売価格 ¥1,738(税込)

※ディナー提供のみ