

## アマエビのスープ

▼メニューを発表

## 日本海老協会推奨

## 氷と雪のアイス ヒルズホテルで 北海道当別町

日本海老協会はこのほど、北海道石狩郡当別町に冬の間だけできるアイスヒルズホテルで、推奨するアマエビなどを材料にしたスープがメニューとして決まったと発表した。

提供されるアイヤベース「道産ゴロゴロ野菜と



海老のあったかいスープ(写真)は、厳選したアマエビや、天然のピン

デンヒルスゴルフ倶楽部の敷地内に冬季のみ登場する。

ク、ホワイトエビ、北海道で育った野菜などを使用している。アイスヒルズホテルは、氷と雪でできた建物を中心とした「アート」と「北欧」を楽しむイベント。スウェーデンのアイスヒルズホテルは、今年がベストシニア大賞の受賞イベントのほかに、エビの機能性食品としての側面を広く一般の方にアピールする活動の幅を広げ、エビ消費のますますの拡大に寄与したい」と意気込んでいる。

同協会では一昨年からベストシニア大賞イベントなどを開催、今年からは外食店やホテルへのメニュー監修も目指している。今回はその第一弾。

協会の大賞を受賞したアイスヒルズホテルは、今年がベストシニア大賞の受賞イベントのほかに、エビの機能性食品としての側面を広く一般の方にアピールする活動の幅を広げ、エビ消費のますますの拡大に寄与したい」と意気込んでいる。