



2024年6月27日

ホテルオークラ京都

渋沢栄一のゆかりが繋ぐ富岡市とホテルオークラ京都

渋沢栄一にスポットをあてたメニューを学校給食で提供

提供日：2024年7月2日

ホテルオークラ京都(本社:京都市中京区 柳京都ホテル、代表取締役社長 福永法弘、東証スタンダード市場)は、ホテルの創立に関わった実業家・渋沢栄一ゆかりの地や出生地の郷土料理、文明開化の時代に流行った洋食にスポットをあてたメニューを館内レストラン・カフェで2024年5月1日(水)より提供する「ゆかり人 渋沢栄一〜フェア」を実施中。その中のメニューの一つ『ネギベーゼ』が群馬県富岡市の学校給食で7月2日(火)に提供されることになりました。

ホテルオークラ京都を運営する株式会社京都ホテルは1888年(明治21年)に創業、渋沢栄一が創立に関わった西日本で唯一のホテル会社です。渋沢栄一の肖像がデザインされた新一万円札が本年7月から発行されることに先立ち、ゆかりのホテルとして「近代日本経済の父」と呼ばれる渋沢栄一の足跡をより身近に感じていただきたいと、今回のフェアを企画いたしました。本企画の第一弾として、2024年5月1日(水)～6月30日(日)の期間にカフェ「レックコート」でゆかりの地や食材にスポットをあてたメニューを提供しております。学校給食への採用については、この6月25日に世界文化遺産登録10周年を迎えた群馬県富岡市の「富岡製糸場」も、設立から渋沢栄一が携わったゆかりの地であることから実現いたしました。

《学校給食「富岡野菜のネギベーゼ」提供概要》

提供日:2024年7月2日(火) 富岡製糸場世界遺産登録10周年にちなんだ献立
提供場所:群馬県富岡市内の小中学校・県立特別支援学校 全18校 約3,600食
内容:ホテルオークラ京都のカフェ「レックコート」シェフが考案した『ネギベーゼ』を低学年から中高生まで美味しく食べられる学校給食用にアレンジして提供。じっくり炒めた地元産のねぎに醤油の香ばしさを加えてつくった和風トマトソースに、地元富岡産の新鮮な野菜(なす、ズッキーニ、玉ねぎ、舞茸)を合せたスパゲッティーです。



《ホテル提供概要》

料理名:ネギとナスの和風トマトスパゲッティー『ネギベーゼ』
提供日時:2024年6月30日(日)まで/11:30～20:00(L.O.)
料金:3,500円(サラダ、コーヒーまたは紅茶付き/消費税・サービス料込)
提供場所:ホテルオークラ京都 1階 カフェ「レックコート」
「深谷ねぎ」とベーコン、ナス、マッシュルームを合わせたトマトソーススパゲッティー。醤油が隠し味の「深谷ねぎ」のピューレが風味のアクセントに。渋沢栄一の好物にちなみ、オーツ麦(オートミールの原料)を練り込んだパスタを使用しています。
お問い合わせ:カフェ「レックコート」Phone:(075)254 2517



《渋沢栄一と京都ホテル》

株式会社京都ホテルは伊藤博文なども親交のあった実業家 前田又吉が1888年(明治21年)に創業。創業の2年後には、長州藩屋敷跡、現在の「ホテルオークラ京都」が立つ場所に、京都では最初期となる洋館3階建ての本格的な西洋式ホテルを開業いたしました。渋沢栄一の伝記「青淵先生六十年史 第二巻」(1900年/明治33年編纂)には、京都は日本を代表する景勝地であり、その地に相応しい宿泊施設が必要と考えた渋沢栄一から扶助を受けたという記述が残っています。また、当時建築を請け負った日本土木会社は、1887年(明治20年)に渋沢栄一・大倉喜八郎・藤田伝三郎ら財界の大物によって設立された日本最初の会社組織による土木建築業者でした。1917年(大正6年)3月20日には、京都ホテルにおいて渋沢栄一の隠退披露会が開かれ、150名余の参加者を前に講演した記録も残っています。

本件リリースに関するお問い合わせ先

ホテルオークラ京都 Since 1888 経営企画部 営業企画課 広報担当:岡田

〒604-8558 京都市中京区河原町御池/Phone:(075)254-2524・FAX:(075)211-5162/t:okada@kyotohotel.co.jp

*リリースの内容は発表現在のものです。諸般の事情により変更される場合がございます。