



岐阜県政記者クラブ加盟社 各位

令和5年11月30日(木) 岐阜県発表資料



担当課	担当係	担当者	電話番号
県産品流通支援課	課長	浦崎 宏幸	内線 3810
			直通 058-272-8362
			FAX 058-278-3563
一般社団法人 岐阜県観光連盟	常務理事	服部 敬	電話 058-275-1480

飛騨牛入りソーセージを使用したホットドッグ “アソシアドッグ”の試食会を実施します

県及び一般社団法人岐阜県観光連盟は、J R東海グループに協力いただき、県加工食品の利用拡大、認知度向上を図る取組みを進めています。

株式会社ジェイアール東海ホテルズ ホテルアソシア高山リゾートにおいては、飛騨牛入りソーセージを使ったホットドッグ「アソシアドッグ」を開発し、期間限定メニューとして提供しています。

このたび、この「アソシアドッグ」に加え、「飛騨リンゴタルト カルダモンアイス添え」などホテルアソシア高山リゾートが開発した岐阜の食材を使った期間限定メニューを知事が試食し、県加工食品の利用拡大、認知度向上を図ります。

記

- 日時 令和5年12月4日(月) 16:30~17:15
- 場所 名古屋マリオットアソシアホテル 16階 宴会場「サルビア」
(名古屋市中村区名駅1-1-4)
- 主な出席者 岐阜県知事 古田 肇
(株)ジェイアール東海ホテルズ 取締役企画部長 伊藤 智
(株)ジェイアール東海高島屋 代表取締役会長 小林 創
ジェイアール東海フードサービス(株) 代表取締役社長 吉村 伸一
揖斐川町長 岡部 栄一

4 試食メニュー

○飛騨牛入りソーセージ“アソシアドッグ”※

旨みあふれる飛騨牛入りソーセージを香り高い飛騨山椒入りパンにはさみました。

○飛騨牛入りカレー

飛騨牛と野菜がゴロゴロ入ったアソシア自慢のカレー

○飛騨リンゴのタルト カルダモンアイス添え※

美空野ファーム（高山市）の飛騨リンゴ「こうみつ」を使用したタルトに相性の良いカルダモンアイスを添えて

○ぎふコーラ

揖斐川町春日の薬草「ヨモギ」「カキドオシ」「ドクダミ」「ヤブニッケイ」を使ったクラフトコーラ

※「アソシアドッグ」と「飛騨リンゴタルト カルダモンアイス添え」はホテルアソシア高山リゾートの期間限定メニュー（令和5年11月1日～令和6年1月3日）