

【別添：ロイヤルホスト台湾 青森県フェアメニュー及び販売商品等】

1 フェアのテーマ「Farm to Table」

本県の豊かな自然環境の中で手塩にかけて生産されたりんごやほたてが、ロイヤルホストのシェフをはじめとするたくさんの手を経てテーブルにのぼっていくという人のつながりを意識したテーマ。

2 料理メニュー

サンクスギビング・クリスマス用特別セットメニューに、本県産りんごとベビーボイルほたてを使用した2品がラインナップされている。

【特別セットメニュー】2人用

◇サラダ

◇スープ

◇パン

◇青森ほたてと黒トリュフクリームの
虹色ニョッキ

◇グリルチキン

◇青森りんごティラミス

◇ドリンク

※青森りんごティラミスは、テイクアウト可能。



**青森ほたてと黒トリュフクリーム
の虹色ニョッキ**
カラフルなニョッキに、トリュフ・香り豊かなにんにくアンチョビクリームをからめ、強火で炒めたベビーボイルほたてを合わせている。



青森りんごのティラミス
青森りんごとラムレーズンで作った餡をベースに、オレオのクッキー粉をまぶしている。

3 店内メニューでの本県 PR と物販商品

- (1) 富士清ほりうち「青森すりおろしリンゴのバウムクーヘン」
- (2) アップルアンドスナック「アップルスナック」
- (3) マキュレ「りんご茶」
- (4) 深浦町食産業振興公社「雪にんじんポタージュ」

※物販は、12月下旬ころから春節期にかけて実施予定

大家好，
我是青森縣蘋果知事三村申吾。
每年的這個時期，都會在樂雅樂餐廳
推出使用青森蘋果的餐點，
讓大家可以享用到來自青森的味道。
青森蘋果好吃！
請務必享受來自青森的各项美食。

青森縣知事 三村申吾

擁有日本第一收穫量美名的青森蘋果。為了栽培鮮美的蘋果，自深雪覆蓋的冬天修剪樹枝，春天開始採花，取出多餘的果實，轉動果實讓其均勻接受陽光日曬。以自古傳授的技術，不遺餘力地一顆一顆親手栽培。

青森蘋果

樹木被雪與冰雕砌而成樹冰，是八甲田參天聳立的自然藝術品。自空中纜車中可以一覽壯闊雄偉的純白樹海。

青森扇貝

櫟木森林儲備著營養豐富的水源，自河川向下流入海中，培育了甘甜且肉質厚實的美味扇貝。歡迎在台灣享用來自豐饒海洋祝福的「青森扇貝」。

八甲田樹冰

蘋果提供：
一般社団法人青森縣蘋果對策協議會

Amazing AOMORI 一般社団法人 青森県りんご対策協議会

4 三村知事によるメッセージムービー

- (1) 内容 りんご・ベビーボイルほたての紹介等
- (2) 視聴 URL https://youtu.be/z3AcUdqR_PQ
(ロイヤルホスト台湾 公式 Youtube チャンネル)
- (3) ロイヤルホスト台湾が行うニュースリリース、同社の SNS 配信等に利活用される予定。