

地元の素材で福井の新たな魅力を作りを目指す



メロンやぶどうや越のルビー、フルーツミックスなど多彩な味が揃っている。



越前がにを存分に味わえる毎年人気の蟹づくし懐石



ACCESS

〒910-4193
あわら市舟津43-26
TEL.0776-77-2555 / FAX.0776-77-2592
<http://www.g-housen.co.jp/>

使用し、新鮮な生の素材をゼリーに
「県外から来た方に、地元の良い素
材を味わっていただき、福井を好き
になってもらいたい」という思いを
込めてプロデュースした。福井産の
メロンやぶどう、越のルビーなどを

と抱負を語ってくれた。
素材を活かした商品を企画して、福
井の新たな魅力作りにつなげたい」
を用いた米粉ロールや三国港直送の魚
を使った干物など、地元ならではの

「泉」の発売を開始した。
当商品は総料理長の部谷さんが
10月1日から生フルーツゼリー「旬の
温泉「グランディア芳泉」では、

贅

沢で心地よい癒しのひと
ときを味わえる、あわら

とじこめている。透明なゼリーに浮
かぶ果実は目にも鮮やかで、日本料
理に精通した部谷さんならではの感
性が光っている。砂糖を使っておら
ず甘さ控えめなので、素材そのもの
のおいしさを存分に楽しめる逸品だ。

(株)グランディア芳泉
総料理長

部谷 へんたもつ
保さん

箱根の旅館「強羅花壇」で本館料理長を
勤めていた部谷さん。野菜ソムリエや日
本料理専門調理技能士などの資格を活か
し、日本料理の枠を超えた独創的な料理
を追求しているとのこと。

