



天然のおいしさを、アラスカから。

## NEWS RELEASE

2013年10月21日

# アラスカの自然あふれる高級リゾート、『タトカベイ・ロッジ』から食の秋をお届け！ 11/1 から 12/20 までロイヤルパーク ザ 汐留にて「アラスカフードフェア」開催

アラスカシーフードマーケティング協会（ASMI 本社： 米国 アラスカ州ジュノー 代表：専務理事 マイケル・サーン HP: [www.alaskaseafood.org](http://www.alaskaseafood.org)）は、本年11月1日(金)から12月20日(金)までの期間、ロイヤルパークホテル ザ 汐留 24 階のレストラン「ハーモニー」にて、アラスカの自然あふれる高級リゾート「タトカベイ・ロッジ」の料理長ローガン氏がメニュー考案したアラスカシーフードがふんだんにお楽しみいただける『アラスカフードフェア』を開催いたします。

『アラスカフードフェア』は、天然のアラスカシーフードとリンゴやカボチャなど秋の食材を使ったメニューが楽しめるランチブッフェとディナーの2部制で展開いたします。ランチブッフェは、銀だら、キンキ、紅さけ、ズワイガニ、スモークサーモンを初めとしたアラスカシーフードとその他約15種類のメニューをブッフェスタイルで提供いたします。ディナーは、アラスカシーフード料理とデザートを併せた4皿（前菜2種、メイン、デザート）をコースディナーとして提供いたします。またフェア開催時には、お食事と併せてオーロラ写真家中垣哲也さんの撮影された写真もスライドショーで流れ、視覚・味覚ともにアラスカをお楽しみいただけます。

タトカベイ・ロッジは、アラスカ州のホーマーから水上ボートで約30分、深い森と静かな入り江に囲まれた風光明媚な場所に位置する宿泊施設です。カチェマック・ベイ州立公園のすぐわきの大自然の中にあり人口のものが一切ないエクスクルーシブな環境と、数々の受賞歴のあるオーナーシェフ直伝の地元の食材を取り入れた料理が人気を博し、2012年のフォーダー・トラベル・ガイド誌で「世界のベストホテル100」に選ばれるなど世界中の人々から高い評価を得ています。本フェアでは、タトカベイ・ロッジの料理長、ローガン氏がメニューを考案し、日本にて本格的なアラスカシーフード料理を皆様にお楽しみいただけます。ローガン氏は、地元産の食材を使用したサステイナビリティ（持続可能性）に配慮した料理と献身的な功績が賞賛を集めている、全米でも注目のシェフです。



アラスカフードフェアの概要は以下の通りとなっています。

### ■ アラスカフードフェア

**実施期間：**2013年11月1日（金）～12月20日（金）

**場所：**東京都港区東新橋 1-6-3 ロイヤルパークホテル ザ 汐留 24階レストラン「ハーモニー」

**ランチブッフェ：**11時30分～15時

（第1部：11時30分～13時 第2部：13時30分～15時）

◇ **料金：**月～金曜日（祝日を除く）：大人 2,500円 小学生 1,240円（税サ別）  
土日祝日：大人 3,500円、小学生 1,740円（税サ別）

**ディナー：**18時～21時 \*ディナーのみ10月21日（月）から先行スタート

◇ **料金：**6,000円、8,000円（税サ別）

#### ■アラスカシーフードマーケティング協会について

アラスカシーフードマーケティング協会(ASMI)は、再生可能な天然資源を利用した経済発展を促進するために設立されたアラスカ州とアラスカ水産業界の官民パートナーシップであり、アラスカの水産業が競争力ある食品産業へと転換していくにあたり重要な役割を果たしています。ASMIはアラスカ産水産商品の価値を向上させるため、食品小売り各社、業務用食品取扱各社、レストランチェーン各社、外食産業各社、大学、料理学校、およびメディア各社を通じて、様々な活動を行っています。さまざまな業界と消費者キャンペーン、広報活動、広告を展開することで効果的に消費者に訴求し、アラスカシーフードのブランドマネージメントとしての機能も果たしています。

#### 本件に関するお問い合わせ先

アラスカシーフードマーケティング協会（ASMI） 日本地区総代理店  
担当：古山 [tkoyama@aviareps.com](mailto:tkoyama@aviareps.com) TEL 03-3225-0089