

**暑い夏を涼しいアラスカの料理で！****アラスカシーフードフェア 開催！！**

2013年7月20日（土）～2013年9月30日（月）

後援：米国大使館アメリカ農産物貿易事務所 アラスカ観光協会  
アラスカシーフードマーケティング協会

箱根小涌園ユネッサン（所在地：神奈川県足柄下郡箱根町ニノ平 1297 支配人：阪本 清嗣）  
では平成25年7月20日（土）から9月30日（月）にアラスカシーフードフェアを開催いたします。

アラスカ州は三方が冷たい海で囲まれ、冷水性の回遊魚であるサーモンにとって絶好の環境です。アラスカに生息する5種類の天然サーモン（キング、ベニ、ギン、チャム、カラフトマス）の資源量は世界最大で、水揚げは全米漁獲量の約95%を誇ります。また、アラスカ州では、養殖を禁止している為、100%天然物なので、海水汚染や残留薬剤の心配がなく安全に口に出来ます。

アラスカサーモンは必須アミノ酸をバランス良く含む優れたタンパク源で、高度不飽和脂肪酸を含んでいます。この高度不飽和脂肪酸は心臓病や成人病などの予防に働きがあると言われており、またビタミンやミネラル類を相当量含有しています。

アラスカで採れるマダラはしっとりとしながらも身が大きくしまっており、その独特な食感や風味は、ソースやハーブ、スパイスとびっりの食材でファーストフードから高級レストランまで幅広く利用されています。

この2つのアラスカ食材を使った料理をユネッサン内レストラン「フォンターナ」にて販売いたします。暑い夏は涼しいアラスカの食材食べて乗り切ろう。

**<アラスカシーフードフェア 概要>**

期 間	2012年7月20日（土）～9月30日（月）まで
場 所	ユネッサン水着エリア内「フォンターナ」
内 容	アラスカ産天然サーモンとタラを使ったメニューを販売。
メニュー例	<フォンターナ> アラスカレッドサーモンとほうれん草のクリームパスタ アラスカマダラのアラビアータ アラスカ照り焼き丼 アラスカレッドサーモンのフライ タルタルソース添え



アラスカレッドサーモンとほうれん草のクリームパスタ



アラスカレッドサーモンのフライ



アラスカマダラのアラビータ



アラスカ照り焼き丼

※写真はイメージです

＜御紙誌面に記す際のお問合せ先＞

箱根小涌園ユネッサン

〒250-0407 神奈川県足柄下郡箱根町ニノ平1297

TEL 0460-82-4126

ホームページアドレス : <http://www.yunessun.com/>

＜この件に対するお問合せ先＞

藤田観光株式会社 箱根小涌園ユネッサン 担当:中里、長嶋、高橋、中村

TEL 0460-82-4122 FAX 0460-82-4135