

ホテルで楽しむ♪『とよた地産地食フェア The Final!』 開催！

豊田市内の3つのホテルで、豊田市産のブランド豚「とよたひまわりポーク」と農産物を使用した特別メニューを提供する『とよた地産地食フェア The Final!』が開催されます。

フェア期間中は、対象メニューを食べてスタンプを集めるとプレゼントがもらえる、グルメスタンプラリーも実施。

長年好評だったこの企画も、今回が最後となります。この機会に是非、「おいしいとよた」をお楽しみください。

◆開催期間

令和3年9月1日(水曜日)～10月31日(日曜日)

◆対象店舗/メニュー

☆名鉄トヨタホテル

ランチ：ひまわりポーク膳

スイーツ：はちみつを使ったロールケーキと旬のフルーツ

☆ホテルトヨタキャッスル

ランチ：ひまわりポークカツカレー

スイーツ：いちじくのタルト

☆ホテルフォレスタ

ランチ：低温で仕上げたローストポーク始め3種

スイーツ：抹茶のパウンドケーキ始め5種



- ★名鉄トヨタホテル
- ★ホテルトヨタキャッスル
- ★ホテルフォレスト

必ずプレゼントがもらえる! /

グルメ スタンプラリー

開催期間 9/1(水)~10/31(日)

∞ 完走賞 ∞

ランチ3ホテル完走で、各ホテル共通で使える
1,000円分のレストラン利用券
スイーツ3ホテル完走で ※後日郵送
豊田産お茶とお菓子のセット

∞ Wチャンス賞 ∞

ランチ・スイーツいずれかの完走者を対象に
3名様抽選 ホテル宿泊券 (ペア・朝食付)
5名様抽選 ひまわりポーク詰合せ
協賛: フィード・ワンフーズ株式会社

とよた 地産地食フェア The Final!

市内3ホテルで楽しむ♪

市の花「ひまわり」の種を飼料に育てられた新ブランド
「ひまわりポーク」と「旬の果物」を使用した特別メニューを各ホテルの一流シェフが考案しました!
長年好評いただいた3ホテル連携事業も今回が最後となります。是非、「おいしいとよた」をご堪能ください!

とよたひまわりポーク × 旬の果物 × 一流シェフ

名鉄トヨタホテル

ランチ
menu



ひまわりポーク膳 (冷しゃぶ、ヒレカツ)

シェフのコメント ひまわりポークを使用した秋の味覚をご堪能いただける、料理長自慢の期間限定和食膳です。 **2,500円** (税込)

スイーツ
menu



豊田産はちみつを使ったロールケーキと豊田産旬のフルーツ

シェフのコメント 生地に豊田産小麦粉と赤たまご、クリームに豊田産はちみつを使用した濃厚なケーキです。 **700円** (税込)

【ランチ】日本料理 御河 ※毎週水・木定休
11:30~14:30 (L.O.14:00) TEL.0565-35-6092

【スイーツ】ラウンジひまわり
9:30~16:30 (L.O.16:00) TEL.0565-35-6611

HOTEL TOYOTA CASTLE

ランチ
menu



ひまわりポークカツカレー (サラダ付き)

シェフのコメント ホテル伝統のカレーにサクッと揚げたひまわりポークカツをトッピング。ライスはミネアサヒを使用。 **1,500円** (税込)

スイーツ
menu



いちじくのタルト

シェフのコメント 豊田産いちじくとラム酒がきいたカスタードクリームを合わせました。 **600円** (税込)

【ランチ・スイーツ】
オールデイダイニング ウインザー
ランチ 11:30~14:00
スイーツ販売時間 10:00~17:00 (L.O.16:30)
TEL.0565-31-2211 (代)

FORESTA HILLS

ランチ
menu



ポークコンフィ入りアッシュェパルマンティエ・低温で仕上げたローストポーク・ポークの赤ワイン煮込み

シェフのコメント ひまわりポークを3種の調理法で、素材の良さと食感の違いをご堪能ください。 **2,000円** (税込)

スイーツ
menu



抹茶のパウンドケーキ・無花果のタルト・ほうじ茶のアイスクリーム・梨のコンポート・珈琲プリンと栗のクリーム

シェフのコメント お茶、無花果、梨や栗など豊田産の“旬”の味を、一皿で贅沢に盛り付けました。 **950円** (税込)

【ランチ】レストラン フォンターナ ※毎週水・木定休
11:30~15:00 (L.O.14:30) TEL.0565-58-3528

【スイーツ】ティーラウンジ・エスタシオン
9:30~17:00 TEL.0565-58-3528

※各ホテルのイベント等の状況により、上記メニューがご提供できない場合がございます。予めご了承ください。

グルメ
スタンプラリーは
上記のお店で!

スタンプラリー参加方法

★スタンプカードは各お店にて、9月1日(水)から配布します

- 1 3ホテル企画開催レストラン、またはラウンジでランチ、スイーツを食べると1つスタンプがもらえます。
- 2 期間内に別の2つのホテルを廻って、ランチ、スイーツを食べ、ランチ枠またはスイーツ枠のスタンプを全てもらってください。
- 3 3つ目のスタンプを押しもらったホテルにスタンプ台紙をお渡しください。スタンプを3つ集めた方には、もちろんプレゼントをご用意!



豊田市 自慢の農産物

今回のフェアメニューに使用されている豊田市自慢の農産物を紹介します。



とよたひまわりポーク

とよたひまわりポークは、「豊田市民に愛されるブランド豚」というコンセプトのもと、2020年に3戸の農家によって生産が開始されたブランド豚。豊田市の花に指定されているひまわりの種を飼料に配合していることが特徴です。また、市内小学校で子どもたちが育てたひまわりの種の一部を使用するなど、とよたひまわりポークに親近感を持ってもらうための取組を積極的に行い、今年度市内小・中学校等で提供された学校給食「市制70周年記念献立」でも使用されました。

このメニューで食べられます！

- 【名鉄トヨタホテル】ひまわりポーク膳
- 【ホテルトヨタキャッスル】ひまわりポークカツカレー
- 【ホテルフォレスト】ポークコンフィ入りアッシュェバルマンティエ・低温で仕上げたローストポーク・ポークの赤ワイン煮込み



米(ミネアサヒ)

豊田市は県内1位の米の産地。特に山間部で生産されているミネアサヒは市場への流通量が少なく、その希少性とおいしさから「幻の米」と呼ばれています。日本穀物検定協会発表の令和2年産米の食味ランキングにおいて、県産米として初めて最高ランクの「特A」評価を獲得しました。

このメニューで食べられます！

- 【ホテルトヨタキャッスル】ひまわりポークカツカレー
- 【ホテルフォレスト】ポークコンフィ入りアッシュェバルマンティエ・低温で仕上げたローストポーク・ポークの赤ワイン煮込み



茶

主に抹茶の原料となる「てん茶」と、緑茶のなかでも高級茶である「かぶせ茶」の生産が盛んで、県内でも有数の茶所となっています。山間部の茶園は有機栽培茶園の認定を受けており、販路を世界へ向けPR展開しています。

このメニューで食べられます！

- 【ホテルフォレスト】抹茶のパウンドケーキ、ほうじ茶のアイスクリーム



梨

猿投地区を中心に7月下旬から12月中旬まで8品種出荷されています。愛宕梨という品種の梨はとても大きく、豊田市の重さ2.948kgの愛宕梨が、世界一重い梨としてギネス世界記録に認定されています。

このメニューで食べられます！

- 【名鉄トヨタホテル】ひまわりポーク膳、豊田産はちみつを使ったロールケーキと豊田産旬のフルーツ
- 【ホテルフォレスト】梨のコンポート



しいたけ

菌床栽培が主流で、松平・足助地区を中心に一年を通して出荷されており、味も香りも良いと人気です。

このメニューで食べられます！

- 【ホテルフォレスト】ポークコンフィ入りアッシュェバルマンティエ・低温で仕上げたローストポーク・ポークの赤ワイン煮込み



いちじく

主に平坦地で栽培され、8月から11月中旬まで収穫が行われています。品質が良く人気があります。

このメニューで食べられます！

- 【名鉄トヨタホテル】豊田産はちみつを使ったロールケーキと豊田産旬のフルーツ
- 【ホテルトヨタキャッスル】いちじくのタルト
- 【ホテルフォレスト】無花果のタルト



なす

平坦地から中山間地域まで、主に長なすの筑陽という品種が栽培されており、6月中旬から10月下旬まで出荷されています。和洋中をはじめ、多種多様な料理に利用され、多くの人に好まれています。

このメニューで食べられます！

- 【ホテルフォレスト】ポークコンフィ入りアッシュェバルマンティエ・低温で仕上げたローストポーク・ポークの赤ワイン煮込み

開催ホテルお問合わせ先

名鉄トヨタホテル



名鉄トヨタホテル
豊田市喜多町一丁目140番地
(名鉄豊田市駅東口)
TEL.0565-35-6611

HOTEL TOYOTA CASTLE



ホテルトヨタキャッスル
豊田市喜多町2丁目160番地
コモ・スクエアウエスト
TEL.0565-31-2211

FORESTA HILLS Hotel FORESTA & Sports Club



ホテルフォレスト
豊田市岩倉町一本松1番地1
TEL.0565-58-3528