

# PRESS RELEASE



JR九州ハウステンボスホテル株式会社

〒859-3296 長崎県佐世保市ハウステンボス町10番

TEL(0956)58-7111(代表)FAX(0956)58-7159

2018年7月12日

## ホテルオークラ JR ハウステンボス 幻の佐世保レモン「味美」(みよし)を使用した カクテルコンペティションを開催いたします。

ホテルオークラJRハウステンボス(佐世保市ハウステンボス町10番、代表取締役社長 赤木 征二)では、日頃より地域との連携を高めるべく事業活動を行っております。今回、その一環として、長崎県6次産業化法に基づく認定事業者である三好園の新品種「味美」を使用したカクテルコンペティションを開催いたします。

優勝作品については、スターライトクルーズバー「シリウス」(ホテルオークラ JR ハウステンボス内)および「Bar華麗に乾杯！」(えきまち1丁目佐世保内)におきまして提供し、地域の魅力ある資源を広く紹介するとともに地域の元気づくりに努めてまいります。

### 【開催概要】

- 日時 2018年7月23日(月)14:00~16:00
- 場所 ホテルオークラJRハウステンボス 12階 プレミアバンケット『パール』
- 使用食材 幻の佐世保レモン「味美」(みよし)
- 競技内容 ショート部門およびロング部門で開催いたします。  
HBA協会の審査に準じた当社の審査方法といたします。
- 審査員 佐世保市農林水産部 次長兼農業畜産課長 松瀬 哲 様  
ライフ企画社 代表取締役社長 松尾 弘行 様、FMさせぼ パーソナリティ 川崎 奈緒美 様  
ホテルオークラ福岡 料飲部部長 植木 俊光 様、弊社代表取締役社長 赤木 征二

### 【幻の佐世保レモン「味美」を使用した加工品】



「味美」は、佐世保市鹿町町でのみ栽培されている新品質の香酸かんきつ類で、熟すほどに酸味が強く甘さが増してきます。皮が薄く、味はまろやかで種がなく、果汁が多いのが特徴で、ユズやカボスよりも酸量が少なく、糖度と酸量のバランスがよく、栄養価も高い品種です。  
出荷は9月~2月までの季節限定商品です。

この件に関するお問い合わせは  
ホテルオークラJRハウステンボス  
営業企画室 広告宣伝グループ 渡邊・本田・深草・田原  
TEL.0956-58-7123(直通) <https://www.jrhtb.hotelokura.co.jp>