

2021年7月12日
 大阪市中央区南船場4-11-12
 株式会社関電アメニックス

【ホテル エルシエント京都】ホテル初！関西電力グループが展開する、 陸上養殖で生産された至極の国産ブランド「幸えび」を夏期限定メニューで販売！

関西電力グループの株式会社関電アメニックスがJR京都駅前で運営する「ホテル エルシエント 京都」（京都市南区、総支配人：塗師護久）は、関西電力グループが手掛けるサステイナブルな国産ブランド「幸えび（ゆきえび）」を使用した夏期限定メニュー「EL豆腐幸えび」を、ホテル1階のスタンディングバー『スタンド EL（スタンド エル）』で販売いたします。



■SDGsに寄与する陸上養殖で作られた「幸えび」を余すことなく食べつくす

2021年4月20日にオープンしたスタンディングバー『スタンド EL』の看板メニューで、湯豆腐の上にトッピングされたキノコのフレンチソースが美味しいシェフのおすすめEL豆腐。今回お届けするのは、関西電力グループ「海幸ゆきのや」が手掛けた事業で、海洋汚染をはじめとする環境負荷低減などの解決策として、SDGsに寄与する陸上養殖システムで生産された「幸えび」を頭から尻尾まで余すことなく使用し、食品ロス削減も体現できるサステイナブルな一品です。

鮮度高くぷりぷりとした触感の生えびの身にわさびのドレッシングを絡め、カラッと揚げた頭と尻尾とともに、升に入ったコクのある京都産冷奴の上にトッピングします。上品で芳醇な旨味と噛むほどにほとばしるエビの甘みを、一尾まるごとご堪能いただけます。

現在、「幸えび」をご賞味いただけるホテルは、当ホテルのみ。安全かつサステイナブルな環境で育てられた珍しい国産バナメイエビ「幸えび」は、CRAFT FISH（クラフトフィッシュ）によるECサイトでの一般販売、レストランを通じた業務販売を除き、ホテルとしては初のご提供となります。エビ好きには見逃せない絶品メニュー「EL豆腐幸えび」を、ぜひこの機会にご賞味ください。

EL豆腐幸えび【1日5食限定】

- 料金 660円
- 販売期間 夏期のみ
- 販売時間 16：00～23：00（L.O.22：30）まで

※記載料金は税込
 ※商品が無くなり次第終了いたします
 ※ご予約は承っておりません



※写真はイメージです

■幸えびとは

餌や排他物で海を汚さず、マイクロプラスチックの懸念もゼロの陸上養殖システムで育てられています。

泳がせながら栄養価の高い餌を与える事でクルマエビに匹敵する旨さを実現するとともに、薬品や抗生物質などを一切使わない安全な環境で生産されることにより、泥臭さや雑味の少ない陸上養殖の利点を生かしたクオリティに仕上がっています。

■海幸ゆきのや

URL : <https://kaikoyukinoya.jp/>

■CRAFT FISH (クラフトフィッシュ)

URL : <https://craftfish.jp>



※写真はイメージです

スタンド EL 店舗詳細

フランス料理のシェフが旬の食材を用いて料理した日々のお勧めメニューや、料理と相性の良い京都の酒蔵から仕入れた数種類の地酒をご用意しています。

営業時間：カフェタイム 11:30~16:00 (L.O.15:30)

パーティタイム 16:00~23:00 (L.O.22:30)

電話番号：075-682-7800 (直通)

収容人数：約20名

平米数：32㎡

※営業時間は、政府や自治体の要請に応じて変更する場合がございます。



スタンド EL 内観

※ホテル エルシエント京都では、お客様ならびに従業員の安全と健康を第一に考え、またお客様に安心してご利用いただけるよう、新型コロナウイルス感染予防対策を実施しております。

会社概要 (本社)

会社名：株式会社関電アメニックス

本社：大阪市中央区南船場4-11-12

代表者：代表取締役社長 奥田 直人

設立：昭和39年8月1日

公式サイト：<https://www.k-amenix.co.jp/>

事業内容：ホテル、レストラン、宴会、
ゴルフ場などレジャー観光施設の運営

ホテル概要

ホテル名：ホテル エルシエント京都

所在地：京都市南区東九条東山王町13

客室数：562室

(シングル：379室 ダブル：80室 ツイン：103室)

館内施設：大浴場、レストラン、駐車場、
着物レンタル

アクセス：新幹線・JR京都駅八条東口 徒歩2分

公式サイト：<https://www.elcient.com/kyoto/>

新型コロナウイルス感染予防対策

当ホテルでは、新型コロナウイルス感染拡大に伴い、お客様、従業員を含むすべての方々の健康と安全を守るために以下の感染対策を行っております。

- 手指消毒液の設置。
- こまめな館内の除菌・清掃。
- ソーシャルディスタンス確保への対策。
- 従業員のマスク着用・出勤前の体温測定。
- 飛沫防止パネルの設置。
- 各席にマスクケース設置。

※席数を減らして営業しているため、ご入場いただける人数には限りがございます。

※他にも化粧室ジェットタオルの停止など、一部サービスを変更させていただいております。

皆様のご理解とご協力をよろしくお願い申し上げます。

<本リリースに関するお問合せ先>

株式会社関電アメニックス 事業統括グループ 広報担当 (担当：木村・芦田・橋本)

TEL：06-6253-0265 E-mail: contact@k-amenix.co.jp