



ニュースリリース  
報道関係各位

2022年5月30日  
株式会社グリーンズ

## 第3回 “みえ・「勝ち飯®」” メニューコンテストより

# 【かちめし御膳】を期間限定で提供

～三重県・味の素㈱・ユマニテク調理製菓専門学校とコラボ～

株式会社グリーンズ（本社：三重県四日市市、代表取締役社長：村木雄哉、証券コード：6547）は、三重県および味の素株式会社主催の第3回 “みえ・「勝ち飯®」” メニューコンテストにおいて、「グリーンズ賞（ホテル賞）」として「白身魚の和風蒸し煮定食」を選出いたしました。

受賞を記念し、6月1日（水）より6月30日（木）まで同メニューをアレンジした【かちめし御膳】を、株式会社グリーンズが三重県内にて運営する和食レストラン「みやび」3店舗にて期間限定メニューとして提供いたします。



### ■グリーンズ賞「白身魚の和風蒸し煮定食」を【かちめし御膳】へ

陶板仕立ての“白身魚の和風蒸し”をメインに、季節感のある松花堂弁当風に仕上げました。具沢山の豚汁や十八穀ごはん、見た目も楽しく栄養バランスのとれた味わい豊かなお膳です。

株式会社グリーンズの運営する和食レストラン「みやび」3店舗（四日市みやび、津みやび、伊勢みやび）において、6月1日（水）より6月30日（木）の期間限定、2,380円（税込み）にて提供いたします。

■ “みえ・「勝ち飯®」”メニューコンテストとは

三重県と味の素株式会社が2018年7月19日に締結した「食」と「スポーツ」に関する協定に基づく取り組みの一つとして、ユマニテク調理製菓専門学校生徒を対象として行われるメニューコンテストです。味の素社が長年培ってきたトップアスリート向けの栄養プログラム「勝ち飯®」のノウハウを活かし、県産食材を活用して考案した“栄養バランスごはん”です。トップアスリートだけでなく、日々目標に向かってがんばっている皆さんのチカラになる献立となっています。※「勝ち飯®」は味の素社の登録商標です。

# みえ・勝ち飯®



この度の第3回 “みえ・「勝ち飯®」”メニューコンテストでは、グリーンズ賞（ホテル賞）として選出した「白身魚の和風蒸し煮定食」のほか、三重県賞（グランプリ）として「鶏ガリ бата 丼定食」、魚国賞（給食賞）として「鶏と野菜のドライカレー定食」が選出され、3月24日（木）ユマニテク調理製菓専門学校にて表彰式が行われました。

<主催等>

- (1) 主催 三重県、味の素株式会社
- (2) 協賛 株式会社グリーンズ、株式会社魚国総本社三重支社
- (3) 協力 学校法人みえ大橋学園 ユマニテク調理製菓専門学校  
三重県 農林水産部 フードイノベーション課

■株式会社グリーンズについて

株式会社グリーンズは、40カ国以上7,000軒以上のホテルチェーンのグローバルブランドを擁し、「コンフォートホテル」「コンフォートイン」「コンフォートスイツ」を全国展開する「チョイスホテルズ事業」と、60年以上のホテル運営の実績を持ち地域特性を活かしたサービスを展開する「グリーンズホテルズ事業」とのシナジーで、中間料金帯ホテルチェーンで唯一全国展開に成功しています。

URL : <https://www.kk-greens.jp/>

事業内容 : ホテル・レストランの経営、その他付帯する業務



なお、【かちめし御膳】は、みやび全5店舗のうち上野みやび、鈴鹿みやびを除く四日市みやび、津みやび、伊勢みやびにて提供いたします。

しゃぶしゃぶと日本料理「みやび」 <https://www.greens.co.jp/miyabi/>



四日市みやび  
四日市市諏訪栄町 7-28  
四日市シティホテル  
2F  
TEL:059-351-3600



津みやび  
津市羽所町 700  
ホテルグリーンパーク津  
2F  
TEL:059-213-5355



伊勢みやび  
伊勢市吹上 2-5-11  
伊勢シティホテルアネックス  
1F  
TEL:059-213-5355

【お問い合わせ先】 株式会社グリーンズ 総務部 担当：田中、中川  
電話：059-351-5593 FAX：059-354-1355  
Email：greens-info@greens.co.jp