

2025年3月8日

健やかな食生活への新たな一歩、蒲郡の味と医療の融合

蒲郡市民病院と蒲郡クラシックホテルによる共同開発 クローン病患者向け料理販売 第2弾のお知らせ

蒲郡クラシックホテル(所在地:愛知県蒲郡市竹島町15-1 総支配人:石原孝康)は、2024年4月に同ホテルの波多野料理長と蒲郡市民病院の炎症性腸疾患専門医・谷田医師が共同開発した、クローン病患者向けの脂質制限料理を予約販売し、大きな反響をいただきました。これを受け、2025年4月に第2回目の予約販売を実施いたします。



クローン病は、炎症性腸疾患(IBD:inflammatory bowel disease)に分類され、国が定める指定難病の一つです。脂質の過剰摂取により症状が悪化するため、患者さんは普段から脂質を抑えた食事を求められ、外食の自由も限られています。

そこで、炎症性腸疾患(IBD)を抱える方々が、ご家族やご友人と同じメニューを楽しみながら、安心して食事ができるようにという想いを込めて、今回の特別メニューを開発しました。クローン病患者様でも安心して美味しく召し上がっていただける内容となっています。

クローン病患者様向け 2重のパーティープレート 【メニュー内容】



【洋食重】

- 豊根産チョウザメスモーク
- ズワイ蟹
- ブイヤベース
- ピンナガマグロのブランド仕立て
- 野菜のオムレット
- 鶏モモ肉 マロンのロール
半田産クロガネモチ蜂蜜風味
- みかわ牛もも肉のトリュフ風味のパテ
キャラメルソース
- 蒲郡みかんゼリー



【和食重】

- かぼちゃ千鳥
- 真鱈塩麴焼き
- 蓮根 南京饅頭 白いんげん餡かけ
- みかわ錦爽鶏和風ハンバーグ 玉ねぎソース
- サツマイモ炊き込み御飯

料 金 12,000円(税込)

提供日 2025年4月7日(月曜日) 11:00~18:00

提供方法 テイクアウト販売 蒲郡クラシックホテル本館で受け渡し

*3~4名様分のパーティープレートです

*完全予約制/予約は蒲郡クラシックホテルホームページより

<https://gamagori-classic-hotel.com/gch/event/menuforcrohndisease/>

*賞味期限 当日

●施設データ

1934年(昭和9年)に開業。第1回 国際観光ホテルに指定された「蒲郡ホテル」を前身とし本年建築完成から90周年を迎えるクラシックホテル。アールデコ様式の内装と三河湾を一望する絶景が、くつろぎの空間を演出します。

個性的なレストランでのお食事は、地元の新鮮素材をそれぞれの技でアレンジし、ご好評をいただいております。

2006年には歴史的価値も認められ近代化産業遺産にも認定されました。

2012年4月より呉竹荘グループ「蒲郡クラシックホテル」として歴史と伝統を引き継ぎ営業しております。2017年には、日本を代表する9つのクラシックホテルが連携し「日本クラシックホテルの会」を設立。

2022年2月にホテル内の建物が、国の登録有形文化財に登録、市の景観重要建造物に指定。

施設名称：蒲郡クラシックホテル

統括総支配人：安川 貴也

総支配人：石原 孝康

客室数：27室

レストラン：3箇所

メインダイニングルーム(フレンチ)

ステーキ&シーフード 六角堂(鉄板焼き)

ラウンジ アゼリア

宴会場：最大650名さま収容可能

駐車場：200台

<お客さまからのお問合せは>

蒲郡クラシックホテル TEL：0533-68-1111

◎本件に関する報道各位からのお問合せは

蒲郡クラシックホテル

TEL：0533-68-1111 FAX：0533-68-1199

<https://gamagori-classic-hotel.com/>

担当：山本 尚生

E-Mail：h.yamamoto@gamagorich.com

料理に関するお問合せ先

総料理長：波多野 忠明

E-Mail：t.hatano@gamagorich.com