

2022年1月吉日  
株式会社一の坊

最高品質フランス鴨が平日バレンタインディナーで無料！日本初4年連続野菜ソムリエアワード受賞レストランで楽しむ冬のオーダー料理【宮城蔵王・遠刈田温泉ゆと森倶楽部】

【「蔵王の森」がつくる美と健康の温泉宿 ゆと森倶楽部】（宮城県仙台市 代表取締役 高橋 弘行/タカハシ ヒロユキ）では、最高品質の食材として知られるフランス鴨を使用したステーキを無料で提供することをスタートしました。バレンタインディナーとして、選べるメニューに平日限定で加わりご宿泊者は無料でお召し上がりいただけます。ディナーは好きなメニューを自分好みのコース仕立てで楽しめるプリフィクススタイル。限定200羽のむね肉を提供し、なくなり次第終了いたします。

フランスから種鴨を直接輸入して国内で生産しているのは、たったの3社のみという大変貴重なフランス鴨肉。そのうちの1社である、宮城県蔵王町の株式会社バイオフィーム蔵王のものをゆと森倶楽部では使用しています。



フランス鴨ステーキイメージ。深みのあるジューシーな味わい



出来たてのオーダー料理を楽しむプリフィクスディナー



「蔵王の森」がつくる美と健康の温泉宿  
ゆと森倶楽部

宮城県刈田郡蔵王町遠刈田温泉字上ノ原 128  
<https://www.ichinobo.com/yutomori/>  
電話 0570-05-2311

— お問い合わせ先 — 株式会社一の坊 : 営業推進本部

TEL : 022-222-0178 (平日 10 : 00 ~ 17 : 00) / FAX : 022-265-9059 / Mail : [press@ichinobo.com](mailto:press@ichinobo.com)

〒980-0013 仙台市青葉区花京院 2 丁目 1-10