

2021年12月17日  
日本ホテル株式会社  
ホテルメトロポリタン 川崎

南国宮崎から届く恵み豊かな食を堪能！宮崎と川崎のコラボレーションクラフトビール誕生！

## Terrace and Table「宮崎フェア」

ホテルメトロポリタン 川崎（運営／日本ホテル株式会社、総支配人／金田 文典）の「Terrace and Table」では、2022年1月11日～3月31日の約3か月間、宮崎の食を中心に、宮崎県と川崎市の行政連携（※）にちなんだコラボレーション企画を実施します。

期間内は、Terrace and Table でのランチbuffet・ディナーbuffetにて南国宮崎の美味しい食やお酒を提供。buffetでは宮崎の食材や地元メシが楽しめるほか、アルコール類としては焼酎、ワインを提供。宮崎県と川崎市の連携ということで、川崎市川崎区にある東海道 BEER 川崎宿工場にて宮崎県産日向夏を使ったクラフトビールを醸造します。

また、宮崎県産完熟きんかん「たまたま」解禁日に合わせたプロモーションや、焼酎セミナーなど、期間内は宮崎らしいイベントが盛りだくさんです。

※2015年締結「宮崎県と川崎市との連携・協力の取組に関する基本協定」（いわゆる「崎崎モデル」）



「宮崎フェア」buffetイメージ



「宮崎県産日向夏使用 SAKISAKI CRAFT」イメージ

### ■期 間

2022年1月11日（火）～2022年3月31日（木）

### ■場 所

ホテルメトロポリタン川崎 「Terrace and Table（テラスアンドテーブル）」

### ■実施内容 ※詳細は2枚目以降に記載

- ・Terrace and Table でのランチbuffet・ディナーbuffet提供
- ・宮崎県産日向夏を使ったホテルオリジナルクラフトビール提供（1月下旬より提供開始予定）
- ・宮崎県産焼酎を使ったカクテルや宮崎県産ワインを提供
- ・宮崎県産焼酎を使ったカクテルをお召し上がりのお客さまに宮崎県産杉を使ったノベルティ配布
- ・1月13日（木） 完熟きんかん「たまたま」解禁日に伴う「たまシャン」プレゼント
- ・1月21日（金） 生産量日本一のスイートピーPR プロモーション
- ・2月10日（木） 「みやざき地頭鶏の日」に合わせたメニュー提供
- ・2月11日（金・祝）焼酎の楽しさを二か所の蔵元に教わる「MIYAZAKI 焼酎セミナー」

■お問合せ・ご予約：044-533-1129（レストラン直通、10:00～20:00）

### ホテルメトロポリタン 川崎

本件に関する問合せは、日本ホテル株式会社 ホテルメトロポリタン 川崎  
〒212-0014 川崎市幸区大宮町 1-5 TEL044-533-2125(広報直通、平日 10時～17時)

## 詳細資料

### ■ Terrace and Table でのランチbuffet・ディナーbuffet提供



「宮崎フェア」イメージ

自然由来の炭素飼料「ネッカリッチ」や放置竹林の竹を粉碎し乳酸発酵させた「笹サイレージ」などを餌に使い、美味しさと安全性、環境面に配慮した豚づくりを行っている「観音池ポーク」を使った、しゃぶしゃぶやサルティンボッカ。柔らかさの中に適度な歯ごたえあり、うま味成分たっぷり、飼育期間がブロイラーに比べて 2~2.5 倍という「みやざき地頭鶏」を使ったグリルやタンドリーチキン。黒潮流れる北浦の海で丹念に育て上げた「フルーツ魚」として有名な「五ヶ瀬ぶどうカンパチ」「へべすぶり」など、自然の恵みに加えて飼育する方々の思いが詰まった美味しい食材をふんだんに使用したお料理がbuffetに並びます。

中には、川崎の卵と宮崎の食材をアレンジした「さきさきコラボメニュー」も登場。定番のチキン南蛮や冷や汁、レタス巻きなどのメニューもあり、宮崎県ご出身の方はもちろん、宮崎へ行ったことがないという方も存分に楽しめるラインナップです。

※生育状況やその他の事由で食材の流通が止まった際には提供ができかねます。あらかじめご了承ください。

【平日ランチbuffet】11:30~15:00

大人（中学生以上） ¥4,000 / 小人（小学生） ¥2,000 / 幼児（4~5歳） ¥1,000 / 3歳以下無料

【土日祝ランチbuffet】11:00~15:10 ※お席を100分制とさせていただきます

大人（中学生以上） ¥4,500 / 小人（小学生） ¥2,300 / 幼児（4~5歳） ¥1,200 / 3歳以下無料

【平日ディナーbuffet】17:30~21:30 (20:30L.O.)

大人（中学生以上） ¥6,000 / 小人（小学生） ¥3,000 / 幼児（4~5歳） ¥1,500 / 3歳以下無料

【土日祝ディナーbuffet】17:00~21:30 (19:30L.O.) ※お席を120分制とさせていただきます。

大人（中学生以上） ¥6,500 / 小人（小学生） ¥3,300 / 幼児（4~5歳） ¥1,700 / 3歳以下無料

## ■ 宮崎県産日向夏を使ったホテルメトロポリタン川崎オリジナルクラフトビール提供



東海道 BEER 川崎宿工場（神奈川県川崎市川崎区本町 1 丁目 4 - 1）のご協力をいただき、ホテルメトロポリタン川崎オリジナルとして、宮崎県産日向夏を使ったクラフトビールを醸造しています。

1 月下旬には提供できる予定です。提供開始と共に、東海道 BEER 川崎宿工場のクラフトビール「1623」との飲み比べが楽しめるセットメニューも販売します。



名称：「宮崎県産日向夏使用 SAKISAKI CRAFT」（ホテルメトロポリタン川崎オリジナル）

※宮崎県と川崎市の行政連携「崎崎モデル」にちなんで“SAKISAKI”としました。

醸造所：東海道 BEER 川崎宿工場 ビール職人：田上 達史（たのうえ さとし）

【田上達史 プロフィール】

「飲みたいビールが無かったので、自分で造った」というのが彼がクラフトビール業界へ足を踏み入れる第一歩。2015 年に予備校講師として物理を担当していたが退職し、自身で立ち上げた醸造所「風上麦酒製造」が、業界にセンセーショナルなインパクトを与え、コアなクラフトビールファンを一気に魅了した。

2018 年に「東海道 BEER 川崎宿工場」のプロジェクトから誘いを受け参画。

## ■ 宮崎県産焼酎を使ったカクテル 3 種類提供



カクテルイメージ

写真左から

「Shall we Dance?」

「Spring Walk」

「Fruits Breeze」

『宮崎 SHOCHU Mix Up Week』（※）とコラボレーションして宮崎焼酎を使ったカクテルを合計 3 種類考案しました。フェア期間中はこの 3 種類を提供いたします。

※『宮崎 SHOCHU Mix Up Week』は、宮崎県が開催する宮崎焼酎の祭典『MIYAZAKI SHOCHU FESTIVAL 2022』の一環として行われるイベント。全国 230 店舗以上のバーなどで 2 月 1 日～2 月 20 日の間、宮崎焼酎をベースとしたカクテルを提供します。Terrace and Table は今年初参加いたします。

・使用する焼酎および酒蔵

古澤醸造「ひとり歩き」／八重桜 郷酒／松露酒造「松露 Colorful」／SETOKA PEEL LIQUEUR

・カクテル名及び価格

「Shall we Dance?」¥ 1,200 / 「Spring Walk」¥ 1,200 / 「Fruits Breeze」¥ 1,200

## ■宮崎県産焼酎を使ったカクテルをお召し上がりのお客さまに宮崎県産杉を使ったノベルティ配布



飢肥杉を起源とする宮崎の杉は、現在も県内全域に植林されており素材生産量は、日本で生産されるスギの約 15%のシェア（2020年次）を占め、全国 1 位を誇っています。（農林水産省「木材統計」）

木材の良さや木材に親しむことを目的とした「木育」として、木のかんな屑を使ったサシェを作りました。焼酎カクテルをお召し上がりのお客さまにお配りいたします。（限定 300 名、無くなり次第終了となります）

かんな屑制作：株式会社サンセラクリプト（宮崎県宮崎市小松台東 1 丁目 6 番地 5）

## ■1月13日（木） 完熟きんかん「たまたま」解禁日に伴う「たまシャン」お一人様 1 杯プレゼント



完熟きんかん「たまたま」は、ハウス栽培で開花から 210 日以上を経過し樹上で完熟させた、直径 28mm 以上、糖度 16 度以上の果実にのみ付けられる名称で、ビタミン C やビタミン E が多く含まれ、「栄養機能食品」として販売されています。

（みやざきブランド推進本部公式ホームページより）

完熟きんかん「たまたま」の 1 月 13 日の解禁を祝って、Terrace and Table では解禁日当日にレストランをご利用のお客さまに、完熟きんかん「たまたま」を添えた「たまシャン」をお一人様 1 杯プレゼントいたします。（限定 50 名様、無くなり次第終了となります）

## ■1月21日（金） 生産量日本一のスイートピーPR プロモーション



宮崎県は、スイートピーの生産量日本一。全国に出荷されるスイートピーの半分以上を生産しており、世界からも高く評価されています。

1月21日は「スイートピーの日」。（「日本スイートピーの会」により制定。）

当日を含む約 2 か月間、ホテルメトロポリタン川崎の館内では宮崎県直送の彩り豊かなオリジナル品種をお楽しみいただけます。

※期間はスイートピーの生育状況により変更となる可能性があります。

## ■2月10日（木） 「みやざき地頭鶏の日」に合わせたメニュー提供



2月10日（木）「みやざき地頭鶏の日」を含むフェア期間中、みやざき地頭鶏を使ったお料理をお召し上がりいただけます。柔らかさの中に適度な歯ごたえ、うま味たっぷりなみやざき地頭鶏の醍醐味を味わえます。

期間中は 1 か月ごとにお料理内容が変更となるため、「みやざき地頭鶏のグリル」「みやざき地頭鶏手羽元のタンドリーチキン」「みやざき地頭鶏手羽先のヌクナム風味」「みやざき地頭鶏と川崎市黒川産卵を使ったサキサキミニ丼」など、時期によってお召し上がりいただけるメニューが変わります。

尚、生育状況やその他の事由で流通が止まった際には提供ができかねます。あらかじめご了承ください。

### 【みやざき地頭鶏の日とは】

宮崎県ブランド「みやざき地頭鶏（じとっこ）」の品質向上や生産者の経営の安定を図ることを目的に、「みやざき地頭鶏事業協同組合」が2010年（平成22年）に制定した記念日です。

2月10日を「じ（2）とっ（10）こ」で語呂合わせしたものです。

#### ■みやざき地頭鶏について

（株式会社地頭鶏ランド日南 HPより <https://jitokko.co.jp/about/>）

地頭鶏（じとっこ）は、鹿児島県や宮崎県の一部の旧島津藩領地で古くから飼育されてきた鶏です。

飼育していた農家たちが大変美味しいこの鶏を当時の地頭職に献上していたことから名前がついたと言われてい

ます。昭和18年に国の天然記念物に指定されました。みやざき地頭鶏は、この地頭鶏をおじいちゃんとする鶏です。

平飼いで2羽/m<sup>2</sup>以下で、オスでおおむね120日間、メスでおおむね150日間のびのびと飼育しています。

（国が定める地鶏のJAS規格は平飼いで10羽/m<sup>2</sup>以下、飼育期間75日間以上）

自然の大地を駆け回り、のびのびと育ったバランスの良い身体からくる歯ごたえと噛めば噛むほど広がる鶏の旨味

が堪能いただけます。

#### ■2月11日（金・祝）焼酎セミナー開催



（上）古澤醸造 古澤 昌子氏／（下）松露酒造 矢野 裕晃氏

元来の焼酎ファンはもちろん、さらなる宮崎焼酎のファン造成を目的として実施。理想としては普段焼酎との接点が薄いお客様に焼酎を好きになっていただくこと。

宮崎県内唯一の女性杜氏である古澤醸造の古澤昌子氏、コロナ禍でもオンライン配信で焼酎の魅力を発信し続けてきた松露酒造の矢野裕晃氏にお越しいただき、焼酎のおいしさ・楽しさを伝えていただきます。

#### 焼酎の楽しさを二か所の蔵元に教わる「MIYAZAKI 焼酎セミナー」

日程：2022年2月11日（金・祝）

時間：15：00～16：30

場所：Terrace and Table

参加者：限定30名とさせていただきます。

参加費：1名様7,500円（焼酎テイasting、セミナー後のディナーbuffet、お土産焼酎付き）

予約：1月11日10:00より予約を受付いたします。（お電話・来店いずれか）

詳細はホームページをご覧ください。<https://kawasaki.metropolitan.jp/feature/2022miyazaki.html>