報道関係各位
ニュースリリース

2022 年 11 月 30 日
日本ホテル株式会社
ホテルメトロポリタン 川崎

開催 3 回目、宮崎をもっと知る深掘り企画も実施

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 2023 年 1 月 16 日～3 月 31 日、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、昨年に引き続き Terrace and Table でのランチブッフェ・ディナーブッフェにて南国宮崎の美味しい食やお酒を提供。ブッフェ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、ワインのほかに、川崎市川崎区にある東海道 BEER 川崎宿工場にて醸造された宮崎県産日向夏を使ったクラフトビールを提供します。
第 3 回目の開催となる今回は、宮崎をもっと知ってより宮崎フェアが楽しめる深掘り企画を実施。史上初の４大会連続内閣総理大臣賞（全国和牛能力共進会）を受賞した宮崎牛の提供や、昨年コロナ蔓延のために実施ができなかった蔵元を招いての焼酎セミナーや、気軽に木育が楽しめるガチャをご用意します。
※2014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」（通称「崎崎モデル」）

宮崎フェアブッフェイメージ

宮崎牛イメージ

■宮崎フェア概要
https://kawasaki.metropolitan.jp/feature/2022miyazaki.html/
期間：2023 年 1 月 16 日（月）～3 月 31 日（金）
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）」
神奈川県川崎市幸区大宮町 1－5 ℡044-533-1129

◇宮崎フェア ランチブッフェ・ディナーブッフェ
史上初の４大会連続内閣総理大臣賞（全国和牛能力共進会）を受賞した宮崎牛（※ディナーのみ、一部追加料金あり）や ASC 認証取得の黒瀬ぶり、伝統野菜の佐土原ナスなど宮崎の優れた食材がお召し上がりいただけるブッフェです。
・宮崎牛の定義
「宮崎牛」とは、宮崎県内で生産肥育された黒毛和種で、（公社）日本食肉格付協会が定める格付基準の肉質等級が４等級以上のもので、県内種雄牛、もしくは家畜改良のため指定された種雄牛を一代祖にもつものを指します。

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 広報担当
神奈川県川崎市幸区大宮町 1-5 TEL 044-533-1111

黒瀬ぶりについて
黒瀬ぶりは、天然資源にやさしい自社生産の人工種苗１００％による完全養殖ブリです。この黒瀬ぶりを生産しているニッスイグループの黒瀬水産では、資源や環境等に配慮した取組を証明する ASC（水産養殖管理協議会）の認証を世界で初めてブリ類養殖で取得。また、唐辛子を配合した飼料を与えることで魚肉の血合いの変化を防ぎ、よい脂のりと歯ごたえ向上も叶いました。
佐土原ナスについて
佐土原ナスは江戸時代に現在の宮崎市佐土原町や新富町などを治めていた佐土原藩を中心に栽培されてきた在来種。一時途絶えてしまったものの、２０００年に種が蒔かれ発芽した４粒から復活しました。皮は薄めで、中の果肉はふっくらと柔らかく空気が沢山含まれているきめの細かいのが特徴です。

【平日ランチブッフェ】11:30～15:00
大人（中学生以上）￥4,300 ／ 小人（小学生）￥2,000 ／ 幼児（4～5 歳）￥1,000
【土日祝ランチブッフェ】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）￥4,800 ／ 小人（小学生）￥2,300 ／ 幼児（4～5 歳）￥1,200
【平日ディナーブッフェ】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
【土日祝ディナーブッフェ】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
※いずれも 3 歳以下無料

◇コースメニュー

宮崎食材を使ったコースメニューを提供いたします。15,000 円のコースのメインには宮崎牛フィレを使用。
10 名様までご利用いただける個室にて、ごゆっくりお楽しみいただけます。
価格：10,000 円・12,000 円・15,000 円（税・サービス料込）

◇フェア期間中に提供する飲料

・ホテルメトロポリタン川崎オリジナルクラフトビール「SAKISAKI CRAFT」
宮崎県産日向夏を使い、川崎市の東海道 BEER 川崎宿工場にて醸造された、宮崎県と川崎市の行政連携にちなんだクラフトビールです。アルコール度数 5%、日向夏の香りがしっかりありながら、クラフトビールらしい厚みがある味わいです。（酒税法上の表記は発泡酒）※通年販売しています
・香月ワインズのワイン ※希少ワインにつき限定数量
香月ワインズは宮崎県綾町にある、小量生産の手造りナチュラルワインに力を入れる、家族経営のワイナリーです。日本の食用ブドウ栽培のテクニックをヨーロッパのワイン用品種に適合させ、今までこの地域では不可能だと思われていたワイン用品種の無農薬栽培を行っています。（香月ワインズ公式ホームページより）
・宮崎焼酎
落合酒造場「芳醇竈猫（ほうじゅんへっついねこ）」／ 松露酒造「松露 Colorful（しょうろカラフル）」
古澤醸造「ひとり歩き」 上記銘柄以外にもご用意がございます。

◇1 月 29 日（日）宮崎深堀り企画“宮崎焼酎セミナー”【30 名様限定】

もっと宮崎のことを知り、より宮崎フェアが楽しめる企画として、1 日限りの焼酎セミナーを実施します。普段は焼酎になじみがないという方でも気軽に参加でき、焼酎の魅力を発見していただける内容となっています。ご参加の方には焼酎印帳プレゼント。

宮崎の 3 つの焼酎蔵（落合酒造、松露酒造、古澤醸造）より蔵元をお招きし、焼酎の楽しみ方をお伝えいただきます。セミナーの後はブッフェが楽しめて、当日は宮崎焼酎をホテルロビーにてご購入頂けます。（16:30～18:00 の予定）

・会場：ホテルメトロポリタン川崎　Terrace and Table
・開催時間：15:00～17:00 セミナー／17:00～19:00　ブッフェ
・参加費：1 名様 7,500 円（ディナーブッフェ 6,500 円＋1,000 円）
・ご予約　12 月 1 日 9：00 よりホームページにて受付いたします。
　　https://kawasaki.metropolitan.jp/feature/2022miyazaki.html/
・協力協賛：宮崎県、ソラシドエア、協力：西山屋（川崎市幸区）
・お問合せ先：ホテルメトロポリタン川崎　Terrace and Table　電話 044-533-1129

◇スイートピーの展示

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、Terrace and Table の入口では宮崎県のオリジナル品種を代表する、花弁が複色の「式部三姉妹」や、日持ちの良い白色品種「真白麻呂」を展示いたします。展示内容は、テーマ毎に異なります。

※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。

◇宮崎深堀り企画「木育ガチャ」

宮崎県の素材（丸太）生産量は北海道に次いで第 2 位、中でもスギの素材（丸太）生産量は、平成 3 年以来 31 年連続して全国 1 位と豊かな森林に恵まれた地域です。

Terrace and Table 店内に設置する「木育ガチャ」では、宮崎県で育った木材を素材としたグッズを購入できます。1 回 300 円。

以上