

2026 年 1 月 8 日
日本ホテル株式会社
ホテルメトロポリタン 川崎

宮崎フェア特別企画・小林市 DAY を 1 月 18 日（日）限定開催 小林市の豊かな自然が生んだ食やワイン・本格焼酎を堪能できるスペシャルデー

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）が直営するオールデイダイニング「Terrace and Table」では 2026 年 1 月 15 日（木）～4 月 14 日（火）の期間、宮崎県の食をビュッフェメニューにて提供する宮崎フェアを開催し、特に小林市と都農町の食をはじめとした魅力にフォーカスいたします。これに関連し、1 月 18 日（日）にさらに小林市の食やワイン・本格焼酎などの魅力を存分にお楽しみいただける「宮崎フェア特別企画・小林市 DAY」を開催することとなりました。

本催事は 1 日限定にてさらなる魅力に触れることができる食などをご用意します。小林市は霧島連山の湧水や寒暖差のある豊かな自然環境を背景として、高品質な生産物を生み出す生産者が多い地域です。その中から、当日は小林養鶏の鶏の炭火焼や加藤牧場のリコッタチーズ、小林生駒高原葡萄酒工場のワイン、小林市須木のすき酒造の本格焼酎の振る舞いを行います。

■「宮崎フェア特別企画・小林市 DAY」概要

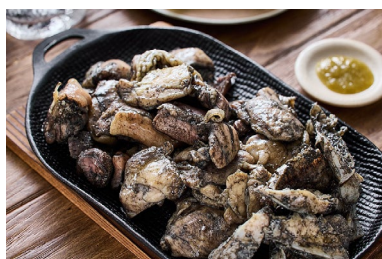
名 称： 宮崎フェア特別企画・小林市 DAY
実施期間： 2026 年 1 月 18 日（日）
場 所： ホテルメトロポリタン 川崎 2F オールデイダイニング「Terrace and Table」
料金・時間：

	ランチタイム 11:00～15:10 ※100 分制	ディナータイム 17:00～／19:30～ ※2 部制・各 120 分
大人（中学生以上）	¥ 5,300	¥ 6,900
小人（小学生）	¥ 2,600	¥ 3,400
幼児（4 歳以上の未就学児）	¥ 1,300	¥ 1,700

※表示料金には消費税が含まれております。サービス料は頂いておりません。

予 約： WEB サイト <https://kawasaki.metropolitan.jp/feature/miyazaki2026.html>
電話 044-533-1129（レストラン直通）

■ 1 日限定の提供内容



・小林養鶏「鶏の炭火焼」

霧島山系の湧水とこだわりの飼料で育った若鶏を飼育し、鶏肉や炭火焼などの加工品を提供する小林養鶏。鶏の炭火焼は超急速冷凍により、解凍時の旨味成分の流出を 95%カット。小林市 DAY でも本来の旨味を最大限お楽しみいただけます。



・加藤牧場「リコッタチーズ」

牛の健康を第一に考えたストレスの少ない飼育環境で育てられた乳牛からとれる牛乳による乳製品を手作りしています。小林市 DAY では、その中でもミルク感溢れる風味が特徴のリコッタチーズをご用意します。



・小林生駒高原葡萄酒工房のワイン

生駒高原の冷涼な気候を活かした、小林市唯一のワイナリー。自社農園で栽培したぶどうも使用し、フルーティーで透明感のある味わいが特徴です。小林市 DAY では南国を思わせるトロピカルな華やかさのある「シャルドネ」と、華やかな香りの中に樽香がアクセントとなる「マスカットベリーA 樽熟成」の 2 種をお試しいただけます。



・すき酒造の本格焼酎

明治 43 年創業の 110 年以上の歴史を持つ老舗蔵元の本格焼酎。良質な地下水と、伝統的な「手造り麹」「木桶蒸留」にこだわった酒造りを続けています。当日は蜜芋と呼ばれる「紅はるか」を丁寧に焼き上げた焼き芋と国産米の麴米で仕込む「甘えんぼう」と、令和 3 年熊本国税局鑑評会優等賞受賞の「須木焼酎」を振舞います。



・白川清月堂の菓子（プレゼント）

小林市民に長く愛されている明治 44 年創業の老舗和菓子店。当日ご来場いただいたお客さまに、小林市のふるさとの味「いこもち」とふわふわのブッセ生地にお餅と餡子を挟んだ「輪太鼓（わでこ）」をプレゼントいたします。

※いずれも数量限定での提供です。無くなり次第終了とさせていただきます。

■店舗情報



- ・オールデイダイニング「Terrace and Table（テラスアンドテーブル）」
- ・住所：神奈川県川崎市幸区大宮町 1-5
ホテルメトロポリタン 川崎 2 階（JR 川崎駅西口より徒歩 2 分）
- ・電話：044-533-1129（レストラン直通、10:00～20:00）

■宮崎県と川崎市との連携・協力の取組に関する基本協定書（通称 崎・崎モデル）について

両自治体の持つ資源や特性、強みを活かした都市と地方の連携による、新しい価値の創造モデルを確立するとともに、それぞれの地域の活性化および持続的成長に向けた取組を推進する協定。

国産木材等を活用した豊かなまちづくり、活力や魅力のある産業づくり、新しい未来を創造する多様な人づくりを行っています。

以上