

報道関係者各位
ニュースリリース

2026年2月2日
日本ホテル株式会社
ホテルメトロポリタン 川崎

宮崎県小林市・えびの市の蔵元が醸造する 本格焼酎を使用したオリジナルカクテルを宮崎フェア 2026 にて提供 TOKYO MIX UP WEEK 参加作品

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2026年1月15日（木）より開催中の「宮崎フェア 2026」において、宮崎県小林市「すき酒造」とえびの市「明石酒造」の本格焼酎を使用したオリジナルカクテル2品の提供を開始いたしました。

川崎市と宮崎県の連携協定「崎・崎モデル」に基づき誕生した本カクテルは、本格焼酎の力強い味わいを活かしつつ、フルーツフレーバーと掛け合わせることで、焼酎になじみのない方でも飲みやすく仕上げました。甘すぎず爽やかな後口は、ビュッフェ料理とのペアリングを楽しむ食中酒としても最適な一杯です。

	
<p>須木郷の奏（すきざとのかなで）</p> <p>霧島の麓で作られた力強い芋焼酎「赤山猪」と同じ須木の太陽の下で育った果実味たっぷりの徳永農園のレモンシロップが奏でるハーモニーをお楽しみください。</p> <p>価格：800円（税込）</p>	<p>日向の紅（ひむかのくれない）</p> <p>太陽に恵まれた宮崎・日向の地。焼酎「六觀音」にグレープフルーツを合わせ、南国日差しと恵みを一杯に仕上げました。</p> <p>価格：800円（税込）</p>
<p>使用焼酎：すき酒造「赤山猪」 (芋 25 度)</p> <p>明治 43 年創業、九州山脈の伏流水を使用し、一世紀の刻を越えた国内産の和甕を造りに使用。貯蔵酒と新酒の優混合で奥深い味わいと力強く濃厚でいて余韻が芳醇で柔らかい紫芋焼酎に仕上げました。</p> 	<p>使用焼酎：明石酒造「六觀音」 (芋 25 度)</p> <p>明治 24 年創業、えびの高原の原生林を伏流する良質な水を使用した焼酎を製造。6 種の原料芋を個性に合わせて仕込み、これまでにない豊かな味と香りが楽しめます。</p> 

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 谷口・川崎 pr-kawasaki@metropolitan.jp
〒212-0014 川崎市幸区大宮町 1-5 TEL.044-533-1111(代表) 受付：平日 10 時～17 時

■「宮崎フェア 2026 オリジナルカクテル」概要

店舗： オールデイダイニング Terrace and Table

期間： 2026年2月1日（日）～4月14日（火）

提供時間： 6:30～22:00

※下記のランチタイム・ディナータイムはビュッフェのご注文が必要です。

・平日 [ランチ] 11:30～15:00 ※120分制

[ディナー] 17:30～21:30（最終入店 20:00）

・土日祝 [ランチ] 11:00～15:10 ※100分制

[ディナー] 17:00～21:30 ※120分制（最終入店 19:30）

料金： 800円（税込）

※ランチ・ディナータイムは別途ビュッフェ料金を頂戴します。料金は公式サイトをご確認ください。

※20歳未満の方の飲酒は法律で禁止されています。

※飲酒運転は法律で禁止されています。

予約： WEBまたはレストラン直通電話（044-533-1129）より

WEB：<https://kawasaki.metropolitan.jp/feature/miyazaki2026.html>



■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）

・お問合せ・ご予約：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おります。

以上