

城下町金沢の食文化を体感できるフェア

# 五感にごちそうかなざわ月間



五感に  
ごちそう  
かなざわ

共催：金沢市

期間：2017年9月29日(金)～10月31日(火)

オープニングイベント：9月29日(金)

リーガロイヤルホテルグループの都市センターホテル（千代田区平河町 総支配人 式地 光康）は、石川県金沢市と共催で金沢の食文化を体験できるフェア「五感にごちそうかなざわ月間」を9月29日(金)～10月31日(火)まで開催いたします。

フェア開催にあたり、オープニングイベントとして、9月29日(金)に一夜限りのスペシャルイベント「金沢の食と日本酒を愉しむ会」を開催いたします。

このイベントでは、金沢のブランド野菜である「加賀野菜」や金沢直送の海の幸など、金沢の食材をふんだんに使った特別コースとともに、金沢の蔵元「株式会社福光屋」「やちや酒造株式会社」「中村酒造株式会社」の日本酒をお楽しみいただけます。

フェア期間中は、金沢が誇る伝統工芸品の金箔オブジェ「なぎさの舞台」をロビーに展示するとともに、各レストランにて金沢の食材を使ったメニューや金沢の日本酒をご用意いたします。

また、ご宿泊のお客様へは、「酒蔵の水」と金箔打紙製の「あぶらとり紙」をプレゼントいたします。

金沢の食文化や伝統工芸を体感できるフェアをお楽しみください。  
「五感にごちそうかなざわ月間」詳細は次項の通りです。



金箔オブジェ「なぎさの舞台」



スペシャルイベントコース料理イメージ



## ～五感にごちそうかなざわ月間 詳細～

■期間：2017年9月29日(金)～10月31日(火)

### オープニングイベント「金沢の食と日本酒を愉しむ会」

■9月29日(金) 18:30～21:00

■料金：10,000円(コース料理、日本酒、税・サ込) ご予約制

■会場：都市センターホテル オリオン(5階)

#### ■内容

- ・金沢の伝統芸能(藤舎眞衣氏による横笛演奏)披露
- ・金沢市長挨拶
- ・金沢の酒蔵による地酒解説  
株式会社福光屋 生産本部 副本部長 正司利和  
やちや酒造株式会社 代表取締役社長 神谷昌利  
中村酒造株式会社 代表取締役社長 中村 太郎
- ・金沢の伝統工芸品「柿本市郎作 加賀友禅」の展示
- ・和菓子職人の和菓子作り実演
- ・抽選会
- ・金沢の酒や食品の販売会



「柿本市郎作 加賀友禅」

#### ■メニュー

- ・加賀太きゅうり、カリフラワーのムース詰め\*  
がす海老のタルタル コンソメゼリー
- ・五郎島金時と能登豚の茶巾仕立て 自家製ベーコン添え\*
- ・甘鯛の蓮蒸しスープ仕立て\*
- ・金沢港直送お魚のプレート
- ・合鴨の治部煮風\*
- ・金沢和菓子
- ・パンと加賀棒茶



スペシャルイベントコース料理イメージ

\*マークは加賀野菜使用メニュー

- 加賀野菜…昭和20年以前から栽培され、現在も主として金沢で栽培されているブランド野菜



加賀野菜イメージ

## ■酒蔵

### 【株式会社福光屋】

寛永2年（1625年）創業の城下町金沢で最も長い歴史を持つ酒蔵。

百年の時をかけて酒蔵に辿り着く清冽な仕込み水と、良質な酒米に恵まれ、伝統の職人技を受け継ぎながら、390有余年の歳月にわたって酒造りを続けています。

当日の日本酒

#### ・酒炭酸 clear

上品な香りと、なめらかな味わいの純米酒に炭酸ガスを封じ込めました。

#### ・加賀鳶 純米大吟醸 藍

酒米の最高峰「山田錦」のみを使用。軽快に旨味がふくらむキレの良い飲み口は、肴に良く合う「旨さの吟醸」です。

#### ・黒帯 堂々 山麩純米

伝統の技で育てた独自の酵母を使用し丹念に仕込んだ純米酒を蔵内でじっくりと熟成させました。山麩仕込ならではのキレのよさと米の旨味が存分に生きた「堂々」とした味わいです。



### 【やちや酒造株式会社】

天正11年（1583年）、加賀藩祖前田利家に従い、尾張から金沢に入った神谷内屋仁右衛門が、殿様専用の酒造りをしたことが始まり。

寛永5年（1628年）、「谷内屋」の屋号と「加賀鶴」の酒銘を拝受し、以来、加賀藩前田家御用達の酒蔵として、伝統の地酒を今に伝えています。

当日の日本酒

#### ・加賀鶴 特別純米酒「前田利家公」

上品な甘みと酸味が調和した、やわらかできれいなお酒です。

#### ・加賀鶴「石川門」純米酒

米の旨味と、ほどよい酸味が調和した、やや辛口でキレのいいお酒です。



### 【中村酒造株式会社】

文政年間（江戸後期）より、加賀菊酒の本流を極め酒造り一筋に歩み続けた歴史と伝統を持つ酒蔵。創業以来ひたすら品質にこだわる酒造りを基本とし、グローバルな視点で付加価値の高い日本酒を発信しています。

当日の日本酒

#### ・AKIRA オーガニック純米

原料米は金沢市の有機農家「金沢大地」がつくる契約栽培のお米で、有機蔵である当蔵で醸し、無濾過のまま瓶詰めしました。

#### ・金沢梅酒 梅里

国産の適良に熟した梅で醸した、なめらかでスッキリしたバランスの良さが特徴の梅酒です。



金沢市立中村記念美術館 旧中村邸

## ■レストランでの特別メニュー

期間：2017年10月1日(日)～10月31日(火)

●レストラン アイリス（ロビー階）提供時間：11:00～14:00 定休日：なし  
「かなざわフェア」 各¥1,300（税込）

①合鴨モモ肉の洋風治部煮丼

②ハントンライス（オムライスに魚のフライを乗せた金沢のご当地グルメ）

③金沢港直送 きまぐれブイヤベース



※写真はイメージです。

●和食処 梅林 (1階) 提供時間：17:00～22:00 (LO21:30) 定休日：日祝

「加賀の宴」 ¥6,500 (税込)

- ・前 菜 白身魚の叩き菊花和え、加賀太きゅうり挽肉あん、ごり甘露煮
- ・お 椀 松茸の土瓶蒸し
- ・造 り 金沢港直送 造り盛り合わせ
- ・炊き合せ 鶏の治部煮
- ・焼 物 甘鯛栗まぶし焼き 黒豆金箔
- ・蒸 物 加賀れんこんの蓮蒸し 銀あん
- ・食 事 松茸ご飯 赤だし
- ・デザート 五郎島金時のきんつばと林檎のカラメリゼ



●ラウンジ (ロビー階) 提供時間：11:00～18:00 定休日：土日祝

「金沢和菓子と加賀棒茶」 ¥1,000 (税込)

- ①柴舟小出：くるみ最中
- ②落雁諸江屋：濃茶落雁
- ③金沢うら田：愛香菓



■ご宿泊のお客様にプレゼント

期間：2017年9月29日(金)～10月31日(火)

- ・フェア期間中、ホテルに宿泊された方へ
- 「酒蔵の水」と金箔打紙製の「あぶらとり紙」をプレゼント。
- (数には限りがございますので、終了いたしました場合は何卒ご容赦ください。)



機械で打ち延ばして金箔をつくる様子  
画像提供：石川県箔商工業共同組合

■伝統工芸品の展示

期間：2017年9月29日(金)～10月31日(火)

- ・金箔オブジェ「なぎさの舞台」 場所：ロビー階フロント前
- 大きさ：幅 2.4m 奥行き 1.2m 高さ 1.9m
- 素材：金沢伝統箔（金箔）2000枚、最先端材料の炭素繊維
- 制作：石川県箔商工業協同組合  
金箔箔技術振興研究所



- ・金沢の伝統工芸品
- 加賀てまり、飾り扇 他
- 場所：フロントカウンター、各レストラン

※写真はイメージです。

お客様からのお問い合わせ先

営業課 会議室 TEL (03)5216-8819(直通)

ホームページ <http://www.rihga.co.jp/toshicenter>

★☆☆本件に関する取材等お問い合わせ先☆☆★

都市センターホテル

企画課 水野 彩香 / 三輪 菜緒子

〒102-0093 東京都千代田区平河町 2-4-1

TEL (03) 5216-8803(直通) FAX (03) 3262-8311