

2021年5月

地域と連携し雫石の食の魅力を発信

雫石プリンスホテル、雫石ゴルフ場、雫石スキー場

地元農家と提携しホテル従業員が地元産米「銀河のしずく」の生産に参加

稲刈り体験付き宿泊プラン販売やホテル・ゴルフ場・スキー場で提供

雫石プリンスホテル(所在地:岩手県岩手郡雫石町高倉温泉、東北地区総支配人:佐藤 光紀)は、地元酒米農家と提携し、岩手県内でも栽培適地を限定して生産されている希少なお米「銀河のしずく」を地元農家とともに田植えから収穫までお米の生産に参加いたします。また今後お客さまがお米の稲刈りや収穫の体験ができる宿泊プランの販売やホテル・ゴルフ場・スキー場のお食事として提供する等、「銀河のしずく」の魅力を発信する取り組みを行ってまいります。この取り組みを実施するにあたり、2021年5月27日(木)よりホテル従業員が地元農家とともに「雫石銀河のしずく」の田植えを実施いたします。

この取り組みは、地元酒米農家である砂壁純也しやつかんべじゆんやさんが所有する田んぼにて、ホテル従業員が一緒にお米を大切に育て、稲穂の収穫時期である10月に、稲刈りが体験できる宿泊プランとしてお客さまにご提案いたします。お客さまが収穫した新米は、ホテルの夕・朝食としてお召し上がりいただくだけでなく、後日、郵送しご自宅でもお楽しみいただけます。また、収穫体験付き宿泊プラン以外のお客さまには、収穫された新米を2021年11月頃より雫石プリンスホテル、雫石ゴルフ場、雫石スキー場のレストランでお召し上がりいただけます。さらに冬期営業開始時(2021年12月頃)においては、フランス料理「こぶし」において、収穫したお米と砂壁さんが育てた酒米で作ったお酒とともに、料理長オリジナル料理をお楽しみいただける限定プランも販売いたします。

コロナ禍における生活変容によりオンライン化が加速する中、実際にお米造りやお食事体験していただくことで雫石ならではの新たな食の魅力を発信してまいります。また雫石プリンスホテルは西武グループが推進するサステナビリティアクションの取り組みとして、地域と連携して地産地消の推進を図ってまいります。

今後のスケジュール (予定)

•2021年5月27日(木)

雫石プリンスホテル従業員による田植え作業を実施いたします。

•2021年8月中旬

雫石ゴルフ場・雫石スキー場の従業員による田んぼの草刈り作業を実施いたします。

•2021年10月初旬

雫石プリンスホテル稲刈り体験宿泊プラン販売開始。稲刈り体験プラン特典として収穫した銀河のしずく(新米2kg)をご自宅までお送りします。

•2021年12月24日(金)

雫石プリンスホテル冬期営業開始オープニングイベントとして「レストランこぶし」にて新米と酒米を使った料理長オリジナル料理イベントを開催いたします。



銀河のしずく田んぼ(イメージ)



銀河のしずく稲(イメージ)

©本件に関する報道各位からのお問合せ
株式会社プリンスホテル 東北地区事業戦略
TEL:019-693-1119 FAX:019-693-2336

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

「銀河のしずく」とは

岩手県雫石町の栽培マニュアルや研究会での基準をしっかり守り、特A評価の美味しい、白くてつややか、かるやかな食感が特徴のお米です。岩手県内でも栽培適地を限定して生産されているため、生産量がまだ少ないお米ですが、岩手の新しいブランド米として生産者が丹精込めて育てています。

「銀河のしずく」の由来

「銀河」はキラキラと光る星空から、お米一粒一粒の輝きをイメージさせ、また、宮沢賢治の作品のタイトルにも使用されており、間接的に「岩手」をイメージさせます。

酒米農家 砂壁純也さん

雫石町生まれ雫石町育ち、地元高校を卒業後自動車メーカーに勤務、昨年秋、長年勤務した会社を退社し本格的に酒米農家として活動を始める。岩手山麓の伏流水と雫石町内で栽培した酒米で本格的な日本酒を造りたい、美味しい日本酒を呑んで欲しいという熱い思いから雫石ひと雫の酒プロジェクトを設立し、雫石ならではの日本酒としてPRに取り組んでいます。

田植え作業について

地元農家の方々とホテル従業員が、「銀河のしずく」の田植え作業を行います。

【日程】2021年5月27日(木)

【時間】11:00A.M.～

【場所】岩手県岩手郡雫石町上野砂壁 29-1

※雨天時は延期とさせていただきます。