

2021年 11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
雫石町産のお米「銀河のしずく」を使用した「モダン会席」を味わう
クリスマス 2 日間限定の特別ディナーを販売
【販売日】2021年 12月 24日(金)・25日(土)

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、2021年 12月 24日(金)、25日(土)の2日間限定で、雫石町産米「銀河のしずく」を使用したクリスマス特別ディナーを販売いたします。

当ホテルでは、今年、地元の米農家である砂壁純也^{しやつかべじゆんや}さんと提携し、岩手県内でも栽培適地を限定して生産されているお米「銀河のしずく」の田植えや収穫にホテル従業員が参加してきました。10月から11月に収穫された「銀河のしずく」の新米が納品されたことに合わせ、丹念に育てられたお米を使用し、和と洋を掛け合わせたモダン会席スタイルの特別ディナーを提供させていただきます。「銀河のしずく」の他、岩手県産の椎茸や姫神サーモンを使用したメニューをご用意し、お食事を通して雫石ならではの食の魅力を提供してまいります。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。



クリスマス特別ディナーイメージ



フランス料理 こぶし 内観

「銀河のしずく」と「モダン会席」を味わうクリスマス特別ディナー

【期 日】 2021年 12月 24日(金)・25日(土)

【場 所】 雫石プリンスホテル フランス料理 こぶし

【時 間】 5:30P.M.～8:30P.M.(ラストオーダー8:00P.M.)

【料 金】 1名さま おとな¥5,300 こども(小学生)¥2,980

※サービス料、消費税が含まれております。

※仕入の状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料 7 品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。特定原材料 7 品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。

「銀河のしずく」と「モダン会席」を味わうクリスマス特別ディナー宿泊プラン

【料 金】 1名さま ¥11,000、小学生まで¥7,700(1室2名スタンダードツインルーム利用時)

※料金には1名さまの1泊室料、夕食、朝食、サービス料、消費税(10%)が含まれます。

夕食の席は事前予約制。小学生までのお子さまはお子さまディナーとなります。

©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。

クリスマス特別ディナーのメニュー

それぞれのメニューに新米「銀河のしずく」を取り入れたモダン会席として提供いたします。

- ・前菜盛り合わせ: 蟹の奉書巻き・フォアグラと岩手県産シイタケ
あべどりの香味焼き・蒸し海老の握り
杜仲茶ポークの信田巻き
- ・お造り: 姫神サーモン(ニジマス)・マグロ・イクラの花仕立て
- ・肉料理: 輸入牛のサイコロステーキ和風ソース
- ・食事: 銀河のしずく 5種類のご飯のお供と共に
- ・汁物: ひつつみ汁、銀河のしずくのおこげ添え
- ・デザート: 銀河のしずく入り牛乳ソルベとミニクリスマスケーキ
フルーツ添え



雫石プリンスホテルの地域連携の取り組み

・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。

・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

中旬 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)をご自宅まで送付

・2021年12月24日(金)・25日(土)

雫石プリンスホテルクリスマスイベントとして「レストランこぼし」にて新米を使用した料理長オリジナル料理クリスマス特別企画「銀河のしずく」と「モダン会席」を開催いたします。



「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と守り、特A評価の美味しい、白くてつややか、かろ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。

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にも取り組んでいる。