

2022年10月27日

報道関係者各位

川崎キングスカイフロント東急 REI ホテル

～ なまらうまい!が大集合 ～

**“FLY to HOKKAIDO!” 北海道フェア 道東・オホーツク 開催**  
開催期間：2022年11月1日(火)～12月18日(日)



川崎キングスカイフロント東急 REI ホテル（川崎市川崎区殿町 総支配人 水谷 徳之）は、2022年11月1日（火）～12月18日（日）の期間で「北海道フェア 道東・オホーツク」を開催いたします。期間中は、レストランでのランチブッフェやカフェでのローカルフードメニューの提供をはじめ、お日にち限定でのイベント（カーリング女子チーム「ロコ・ソラーレ」サイン入りストーン展示・フロアカーリング疑似体験、羊毛フェルトでのマスコット制作）など、様々な体験をご用意しております。

フェアのメインとなるランチブッフェでは「Captain's Grill and Bar」のシェフを務める田京伸五が自ら北海道へ産地訪問に赴き、網走市では、しじみやヤナギタコなどの海産物を視察。北見市では、じゃがいもや玉ねぎといった農産物を視察して参りました。川崎でも道東の味を楽しめるよう、オホーツクの豊富な食材を取り入れ、「網走・増田水産さんのほっけと北海道産しじみのスープ仕立て」や「グリーンズ北見さんのたまコロプチ」などをご用意いたしました。また、シェフからの贈り物として、お一人一皿ずつ「網走・マリン北海道さんと北見食品工業さんから仕入れたシーフードのマリネ」をご提供させていただきます。



シェフからの贈り物  
シーフードのマリネ



網走 増田水産さんのほっけと  
北海道産しじみのスープ仕立て



グリーンズ北見さんの  
たまコロプチ

1階カフェ The WAREHOUSE BUSINESS LOUNGE & CAFE では、釧路のローカルフードの「スパカツ」や夜の定番になりつつある飲んだ後の締めラーメンならぬ「シメのミニパフェ」もご用意しております。思わず「なまらうまい！」と声を漏らしてしまうようなメニューの数々をお腹いっぱいお楽しみください。

12/10（土）・12/11（日）に開催するイベントでは、カーリング女子チーム「ロコ・ソラーレ」のゆかりの地である北見市のご協力のもと、フロアカーリングの疑似体験や「ロコ・ソラーレ」のサイン入りストーンなども展示いたします。同日には、玉ねぎ生産量日本一※1のJAきたみらいの赤玉ねぎや、じゃがいも「スノーマーチ」の袋詰め放題も開催いたします。11/12（土）・11/13（日）には羊毛から作る雪の妖精「シマエナガ」のマスコット製作も実施いたします。レクチャー付きですので初めての方も安心してご参加いただけます。

流氷硝子の展示・販売と物販コーナーは期間中毎日開催しているので、いつ来ても道東・オホーツクが感じられるフェアとなっております。

### 「北海道フェア 道東・オホーツク」概要

■開催期間：2022年11月1日（火）～12月18日（日）

#### ■開催内容

##### 【5階 Captain's Grill and Bar】

- ・北海道ランチbuffet（毎日開催）11：30～14：45（LO14：00）  
料金：大人 平日：3,000円 土日祝：3,500円  
小学校 平日：1,500円 土日祝：1,500円  
4～6歳 平日：750円 土日祝：750円（0～3歳の未就学児は無料）
- ・北海道ディナーコース（要予約）17：30～21：00  
料金：6,500円

##### 【1階 The WAREHOUSE BUSINESS LOUNGE & CAFE】

- ・スパゲッティ・ミートカツレツ 950円  
JAきたみらい産のカレー3種類 各850円  
シメのミニパフェ 600円
- ・道東・オホーツク物販コーナー（毎日開催）  
網走で有名な「Rimo」のジェラートや網走ビール、JAきたみらいのオリジナル商品などを販売いたします。
- ・流氷硝子展示・販売（毎日開催）  
廃棄された蛍光灯から生まれ変わったガラス原料「エコピリカ」で製作された「流氷硝子」。流氷、雪、氷、自然が生み出す美しい形がいつまでもここにあるという願いが込められております。一点一点手作りの流氷硝子をぜひお手に取ってご覧ください。
- ・羊毛フェルト作り体験  
11/12（土）・11/13（日）13:00～、15:00～ 各10名（予約制：お電話にてご予約ください）  
参加費：おひとつ500円  
羊毛からフェルトを作り、雪の妖精「シマエナガ」のマスコットを制作しませんか？
- ・流氷展示  
11/12（土）・11/13（日）  
毎年冬に1,000km以上離れたはるかシベリアからゆっくりと網走まで南下する流氷20kgを2日間限定で展示いたします。



・JA きたみらいのお野菜の詰め放題

12/10 (土)・12/11 (日) 13:00~16:00 (先着順・なくなり次第終了)

参加費：一回 500 円

玉ねぎ生産量日本一※1 の JA きたみらいの赤玉ねぎや、じゃがいも「スノーマーチ」の袋詰め放題も開催いたします。袋にたくさん詰めてお持ち帰りください！

・フロアカーリング疑似体験

12/10 (土)・12/11 (日) 13:00~16:00

参加費：無料

室内でフロアカーリングの疑似体験。カーリング女子チーム「ロコ・ソラーレ」のサイン入りストーンなども展示します。

■協力：網走市、北見市、JA きたみらい

※1…JA きたみらいウェブページ

「JA きたみらいは、玉ねぎ生産量日本一！」

<https://www.jakitamirai.or.jp/nousantop/onion/>

■川崎キングスカイフロント東急 REI ホテル

所在地：神奈川県川崎市川崎区殿町 3-25-11

電話：044-280-1090 (代表)

施設概要：客室 186 室、レストラン、  
ビジネスラウンジ&カフェ、会議室、大浴場

アクセス：JR 川崎駅から無料シャトルバス約 20 分

京急大師線 小島新田駅から徒歩約 15 分

公式ウェブサイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/kawasaki-r/>



2018 年 6 月 1 日、“The WAREHOUSE (ザ・ウェアハウス)”をコンセプトとするライフスタイルホテルとして開業。使用済プラスチック由来の水素エネルギーを電気に変換しホテル電力の約 30%を賄っています。(※1) 更に変換した電気から LED 照明による水耕野菜栽培でお客様へ還元する循環型のホテルです。(※2)

※1 環境省の「地域連携・低炭素水素技術実証事業」に参画しておりましたが、2022 年 3 月 31 日終了し、水素発電は現在休止中。今後、新たなスキームで水素燃料電池ユニットを更新し、2023 年 1 月再開予定。

※2 他にもバイオマスの活用などで全体の約 70%を再生エネルギーで賄っています。

■感染予防対策のご案内

川崎キングスカイフロント東急 REI ホテルでは、お客様およびホテルスタッフの安全と健康を第一に新型コロナウイルス感染予防対策に最善を尽くして取り組んで参ります。詳しくは公式ウェブサイトにてご覧ください。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/kawasaki-r/information/64130/index.html>

【本件に関するお問合せ先】

【お客様のお問い合わせ先】

川崎キングスカイフロント東急 REI ホテル

TEL：044-280-1090 (代表)

【メディアの方のお問い合わせ先】

川崎キングスカイフロント東急 REI ホテル

マーケティング担当：服部 (はっとり)

TEL：044-280-1090 FAX：044-266-1093

E-mail：miku.hattori@tokyuhotels.co.jp