



<報道関係各位>

愛媛県を中心に、瀬戸内の食材を使用した「地中海グルメフェア開催」記念！  
“愛”知県で“愛”媛県の魅力を存分に満喫いただける、“愛”と“笑顔”溢れる2日間

## 『みきゃん&ダークみきゃんグリーンティング、みかんジュース蛇口設置など各種イベント』開催

■イベント日:2025年3月1日(土)、3月2日(日) ※イベントにより開催日時が異なる

■イベント場所:ストリングスホテル 名古屋 2階 ブッフェレストラン「シェフズ ライブ キッチン」

株式会社ベストブライダル(本社:東京都港区、代表取締役:塚田正之)が運営する、ストリングスホテル 名古屋(所在地:愛知県名古屋市中村区平池町4-60-7)では、2019年3月に「愛媛WEEK~愛知から愛媛の魅力発信!たくさんの【愛(LOVE)】を届けよう!~」と題し、ブッフェレストランでのグルメフェア、みきゃんグリーンティング、伊予水引編み体験ワークショップ、みかんジュース蛇口の設置 などを実施し多くのお客様にお楽しみいただきました。

そして、本年2025年は、4月13日(日)まで、2階ブッフェレストラン「シェフズ ライブ キッチン」にて、日本の地中海と称される瀬戸内海で獲れる新鮮で美味しい魚介類を中心に、愛媛県伊予の“晴れ舞鯛”や“コラーゲン鰯”などを使用した『地中海グルメフェア』を開催しております。

愛媛県の食材を使用したグルメフェア開催を記念し、お客様へ日ごろの感謝を込め、2025年3月1日(土)2日(日)の2日間限定でイベントを開催いたします。内容は、みきゃん&ダークみきゃんのグリーンティング(3月2日(日)11時30分~/13時30分~/15時30分~ 各20分程度)、みきゃんとじゃんけん大会(3月2日(日)11時30分/13時30分/15時30分 ※景品:みきゃんのノベルティセット)、みかんジュース蛇口設置(3月1日、2日の11時~21時)、愛媛県地酒「さくらひめシリーズ」4種の振る舞い酒(3月1日、2日の17時~21時)と、過去に開催したものからグレードアップしたものに。

“愛”知県で“愛”媛県の魅力を存分に満喫いただける、“愛”と“笑顔”溢れる2日間限定のイベントを存分にお楽しみください。

※写真はイメージ



▲左:蛇口をひねるとみかんジュースがでてくる(無くなり次第終了)  
中:みきゃん&ダークみきゃんとグリーンティング (みきゃんとじゃんけん大会も開催)  
右:愛媛県の地酒振る舞いで大人も楽しい(無くなり次第終了)



▲左:グルメイメージ 右:スイーツイメージ

◆◇本企画・ホテルに関するお問合せ先◇◇

ストリングスホテル 名古屋 広報担当:石川/岩田

TEL:052-589-0561/Fax:052-589-0563 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

# 「地中海グルメフェア～ヨーロッパ美食紀行&いちごスイーツ」概要

「ヘルシー(健康的)・ビューティー(美しい)・フレッシュ(新鮮)」をテーマに、ライブキッチンから提供される“できたて”buffet料理をお楽しみいただけるシェフズ ライブ キッチン。

バレンタインデーやホワイトデー、春休み、歓送迎会など、様々なイベントが重なる本期間は、人気の高い料理ジャンル“イタリア料理”と“スペイン料理”を中心に、フランスやギリシャ、モナコなど、地中海に面した美食の国々のグルメをラインナップ。食材は、「日本の地中海」と称される瀬戸内海で獲れる新鮮で美味しい魚介類を中心に、愛媛県伊予の“晴れ舞鯛”や“コラーゲン鯛”、瀬戸内海産“釜揚げしらす”、瀬戸内産レモンなどを使用。地中海地域の健康的で美味しい伝統料理を、日本の良質な食材でアレンジした手作りbuffet料理、旬の“いちご”や“チョコレート”をふんだんに使用した計9種類のスイーツを、心ゆくまでお楽しみいただけます。



■場所: 2F/buffetレストラン「シェフズ ライブ キッチン」

■開催期間: 2025年1月15日(水)～2025年4月13日(日)

■店舗営業時間:

・ランチタイム(11:00～14:40/最終入店13:00)

・ティータイム(15:00～16:30/最終入店15:15)※土日祝日のみ

・ディナータイム(17:00～21:00/最終入店19:30)※土日祝日は17:00～21:30(最終入店20:00)

■電話番号: 052-589-0787(レストラン代表)

■詳細URL: [https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend\\_7673/](https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend_7673/)

■料金(※消費税込・サービス料15%込):

・ランチタイム: 大人5,350円～/子供(6~12才)3,000円～/幼児(3~5才)1,800円～

・ティータイム: 大人3,800円～/子供(6~12才)2,200円～/幼児(3~5才)1,500円～

・ディナータイム: 大人6,300円～/子供(6~12才)3,600円～/幼児(3~5才)2,200円～

## イベント内容

①みきゃん&ダークみきゃんのグリーティング(3月2日(日)11時30分～/13時30分～/15時30分～ 各20分程度)

②みきゃんとじゃんけん大会(3月2日(日)11時30分/13時30分/15時30分 ※景品:みきゃんのノベルティセット)

③みかんジュース蛇口設置(3月1日(土)、2日(日)の11時～21時) ※みかんジュースは無くなり次第終了

④愛媛県地酒「さくらひめシリーズ」4種の振る舞い酒(3月1日(土)、2日(日)の17時～21時)※日本酒は無くなり次第終了

【愛媛さくらひめシリーズ概要/振る舞い酒4種】

「愛媛さくらひめシリーズ」は、愛媛県オリジナル品種の花「さくらひめ」から分離された酒蔵用花酵母の「愛媛さくらひめ酵母」を用いたお酒です。米・水などの原料も県内産に徹底的にこだわった、「オール愛媛」でかます新世代の日本酒です。

<愛媛さくらひめ酵母>

可憐な花から生まれた食に寄り添う4タイプの清酒用花酵母

旨味とやさしい口当たりが特徴と言われる愛媛の地酒を、今の時代にあった魅力的なものにするため、愛媛県酒造組合・東京農業大学・愛媛県の産学官共同研究により、愛媛県オリジナル品種の花「さくらひめ」から分離された清酒用花酵母。瀬戸内海と宇和海という2つの海をはじめ豊かな自然に囲まれた食の宝庫ならではの、食材や料理とのペアリングを重視して、香りと味わいの特徴が異なる4タイプの酵母を選定しました。四国山地の伏流水とその水で育った米、そして可憐な「さくらひめ」の花から生まれたこの酵母で醸された「えひめ香る地酒」をお楽しみください。

<TYPE-1>石鎚 純米大吟醸 さくらひめ

<TYPE-2>梅錦 SAKASO! 純米吟醸酒

<TYPE-3>華姫桜 純米大吟醸酒 SAKURAHIME

<TYPE-4>山丹正宗 華帯(HANA OBI)

※ご希望の方のみ提供(数に限りがあるため、1杯ずつの提供) ※無くなり次第終了とさせていただきます。

<https://ehime-syuzou.com/sakurahime/>

(愛媛さくらひめシリーズHP)



▲石鎚/梅錦/華姫桜/山丹正宗 イメージ