

米どころ秋田の傑作新品種「サキホコレ」フェアを ホテル内のレストラン・ルームサービスにて開催！

2023年1月26日(木)より

セルリアンタワー東急ホテル（東京都渋谷区、執行役員 総支配人 八木進午）では秋田県とコラボレーションし、傑作新品種「サキホコレ」を使用したフェアを開催いたします。対象店舗は、日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」、ガーデンキッチン「かるめら」、
「ルームサービス」で、期間は2023年1月26日(木)から2月28日(火)まで※となります。

※「サキホコレ」のご用意数がなくなり次第、フェアは終了となります。



公式ウェブサイトはこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/event/98889/sakihokore/index.html>

セルリアンタワー東急ホテルは、これまでも全国の自治体等や生産者と連携し、現地の食材、料理、ドリンクなどをお楽しみいただけるフェアを企画、開催してまいりました。

この度、渋谷のシンボルである「ハチ公」の生まれ故郷の秋田県とコラボレーションし、食味を徹底的に追求した“秋田米の最上位品種”「サキホコレ」を館内の2つのレストランとルームサービスのメニューでご提供いたします。

この機会にぜひ、日本人の好みを極めたうまさ自慢の「サキホコレ」を、ホテルならではの確かな技術でお楽しみください。

【概要】

- フェア名称 秋田米新品種「サキホコレ」フェア
- 販売期間 2023年1月26日(木)から2月28日(火)まで
※「サキホコレ」のご用意数がなくなり次第、フェアは終了となります。
- 対象店舗 日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」、ガーデンキッチン「かるめら」、「ルームサービス」※
※「ルームサービス」の鮨、中国料理は対象外となります。

※表示の料金には、サービス料 13%および消費税 10%が含まれております。

※新型コロナウイルス等の感染予防および拡散防止のため東京都からの協力要請に従い営業しております。最新の営業情報はホテル公式ウェブサイトをご確認ください。

※仕入れの都合により料理の内容を変更させていただく場合がございます。※食物アレルギーをお持ちのお客さまは、予めホテルスタッフにお申し付けください。

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。※写真はすべてイメージです。

◎本件に関する取材・お問い合わせ先

東急ホテルズ渋谷エリアセールス&マーケティング

セルリアンタワー東急ホテル 企画・宣伝 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769

取材窓口 太田 秀貴 E-mail: h.ohta@tokyuhotels.co.jp

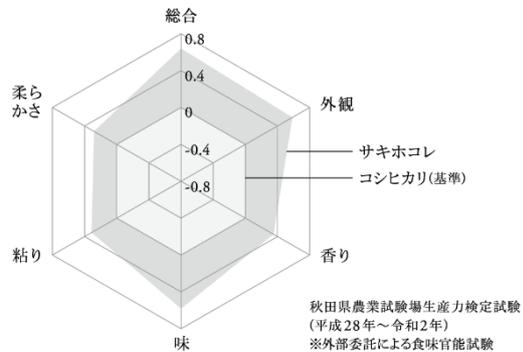
【秋田米「サキホコレ」について】

2022年秋に本格デビューした新品種。

「コシヒカリを超える極良食味米」をコンセプトに、9年の歳月をかけて開発された米どころ秋田の最上位ブランドです。

ふっくらとした粒立ちと噛むほどに広がる甘い風味が特徴で、その食味はまさにお米の王道を極めたうまさ。登録を受けた高い技術を持つ農家が生産を担っており、品質・出荷基準をクリアした高品質なお米だけが「サキホコレ」として市場に流通しています。

公式ウェブサイト <https://common3.pref.akita.lg.jp/akitamai/sakihokore/>



【日本料理調理長 鶴田 敬(つるた たかし)よりコメント】

「『サキホコレ』はお米の粒感がしっかり感じられるお米でした。味わいも上品でさらりと食べることができ、色々な食材や調理方法に合わせることが出来るお米だと感じています。ネーミングも縁起よく、勢いを感じる場所も良いですね。是非皆様にお召し上がりいただきたいと思います。」



1972年、東京都出身。

家族を手伝い台所に立つうちに料理の楽しさを知る。おいしいと言われることに喜びを感じ、料理人の道を志すことに。高校卒業後、滋賀県、石川県など各地の各店を巡り修行を積み、その後、東京に拠点を移し有名日本料理店で研鑽を重ねる。

2010年 ザ・キャピトルホテル 東急開業時に入社。日本料理「水簾」にてさらに腕を磨く。

2021年 セルリアンタワー東急ホテル 日本料理調理長に就任。

【フェア対象店舗】

① 日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」

素材そのものを活かした季節の料理を五感でお楽しみいただける会席料理のほか、サテライトキッチンから専用カウンターへ提供する天婦羅メニューをご用意。四季折々の美しさや日本が誇る文化の本質を、日本料理を通じて表現いたします。



営業時間 : 朝食 07:00～10:30 (L.O.10:00)
ランチ 11:30～15:00 (L.O.14:00)
ディナー 17:00～22:00 (L.O.21:00)

お問い合わせ : 03-3476-3420

<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/sakuragaoka/index.html>

② ガーデンキッチン「かるめら」

ジャンルにとらわれず、「美味しいものをいつでも気軽に」をテーマに多彩なメニューをそろえたオールデイダイニングです。陽光溢れる「かるめら」で、明るい笑顔のスタッフがお待ちしております。



営業時間 : 朝食 07:00～11:00 (10:00 最終入店)
ランチ 11:00～17:00 (L.O.17:00)
ディナー 17:00～23:00 (L.O.22:00)

お問い合わせ : 03-3476-3431

<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/caramelo/index.html>

③ ルームサービス

24 時間いつでもお気兼ねなく、贅沢な景色とともに楽しみください。

※「ルームサービス」の鮫、中国料理は対象外となります。



営業時間 : 07:00～22:00 (L.O.22:00)

お問い合わせ : 03-3476-3000(代)

<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/room/roomservice/index.html>

【セルリアンタワー東急ホテルの館内衛生強化について】

新型コロナウイルス等の感染予防および拡散防止のための館内衛生強化について、以下のように実施しています。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/information/60471/index.html>

以上