

2024 年 1 月 22 日

報道関係各位

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発

「新酒」を含む福井県10歳の日本酒がフリーフロー
「The Fukui Gourmet Discovery」
イベント開催のお知らせ

～日本酒や酒粕、お米をつかった料理も登場！～

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発（京都市下京区、代表取締役社長 伊勢正文）が運営するホテルグランヴィア京都（総支配人 右京和正）は、福井県の日本酒と食材をつかった料理が楽しめるディナーイベント「The Fukui Gourmet Discovery ～福井のごちそう食べよっさ～」を2024年2月23日（金・祝）に宴会場にて開催いたします。

一押しは、福井県の10歳から1種ずつ取り寄せた10種の日本酒が飲み放題のフリーフロー。内8種類は「新酒」をラインナップします。日本酒好きはもちろん、新酒ならではのフレッシュな味わいで飲みやすいものもございますので、日本酒初心者の方も、各蔵のこだわりが詰まった日本酒を存分に飲み比べてお楽しみください。

料理は、日本酒ソースで仕上げる魚料理や、酒粕をつかいフランス料理のテクニックで仕上げた握り寿司、福井県産のお米をつかったスイーツなど日本酒と関わりの深いメニューも登場します。若狹牛や九頭竜まいたけをはじめ、冬の味覚ブリやズワイガニ、敦賀真鯛など福井県の食材をつかったコース料理をご提供し、日本酒と相性の良いメニューに仕上げています。

2024年3月16日（土）に控えた北陸新幹線金沢-敦賀間の開業を応援し、福井県の「食」にスポットを当てたイベントを開催することになりました。



【イベント概要】

開催日時 : 2024/2/23 (金・祝)
開催場所 : ホテルグランヴィア京都 3F 宴会場「源氏の間」
開催時間 : 18:00～20:30 (受付 17:30～)
販売価格 : 16,000 円 (税サ込)
料 理 : コース料理
お飲み物 : 日本酒 10 種フリーフロー (会場内に日本酒コーナーを設置し提供 飲み放題)
日本酒ペアリングドリンク (料理に合わせてお席へ提供)
ソフトドリンク
問い合わせ : ホテルグランヴィア京都 営業部直通 TEL:075-342-5511 (9:00～18:00)
HP・予約 : <https://www.granvia-kyoto.co.jp/event/470/>

◆新酒を含む日本酒のフリーフローについて

豊かな自然環境に恵まれた国内有数の米どころの福井県には、美味しい地酒を造る酒蔵が多数ございます。福井県の10の酒蔵から取り寄せた日本酒のフリーフローをご用意します。会場内に日本酒コーナーを設けておりますので、お好みの日本酒をお好きなだけお楽しみください。

新酒8種類

- | | |
|-----------|-----------------------|
| ・伊藤酒造 | 越の鷹 あらばしり純吟GREEN HAWK |
| ・黒龍酒造 | 九頭龍 垂れ口 |
| ・田嶋酒造 | ALL BLACK |
| ・吉田酒造 | 九頭竜の夜明け |
| ・安本酒造 | 白岳仙 辛口純米 真紅 SHINKU 生酒 |
| ・加藤吉平商店 | 梵の初雪 しぼりたて山田錦 |
| ・三宅彦右衛門酒造 | 早瀬浦 純米吟醸 生原酒 |
| ・常山酒造 | 純米吟醸辛口”飛” 生 |

その他2種類

- | | |
|----------|-------------------|
| ・美川酒造場 | 舞美人 山田錦 85 |
| ・一本義久保本店 | 伝心 [稲] rice field |

◆日本酒 ペアリングドリンクについて

日本酒のフリーフローに加えて、日本酒ペアリングも楽しめます。コースに登場する料理との相性を考えホテルグランヴィア京都の唎酒師が厳選した日本酒をお料理と一緒に席へご提供します。お料理とお酒を組み合わせさせていただくことで、また違った味わいとして新たな美味しさが生まれます。

前菜には、酒米「さかほまれ」をつかった日本酒3種の飲み比べ、魚料理には熟成香と淡い黄金色が特徴の梵・ときしらず、握り寿司には飲みやすい白ワインタイプの純米酒 PURE RICE WINE と、キリッと深い味わいが特徴の早瀬浦 山廃純米 雪待酒、お肉料理には稲穂のように、ふんわりやさしくなめらかな口あたりの伝心「稲」rice field といった、それぞれの料理に合うお酒をご用意しています。

◆料理について



画像：敦賀真鯛の塩釜焼きイメージ（左）、握り寿司イメージ（右）

冷たい海水で育った敦賀真鯛を香りの良いワカメ入りの塩で包み、まるごと焼き上げた塩釜焼きは、ほんのり甘い日本酒のソースとお楽しみいただきます。握り寿司は甘鯛の和洋食べ比べができ、酒粕をつかいフランス料理の技法で仕上げた甘鯛の握り寿司が登場。さらに福井県産のお米をつかい、ホテルグランヴィア大阪とホテルグランヴィア京都のシェフパティシエ2名が織りなすスイーツもご用意します。

[メニュー構成]

- ・前菜 : 和洋オードブル ふくいサーモン使用
- ・温前菜 : 福井県産ズワイガニと越前えび・甘えびのロワイヤル
- ・魚料理 : ワカメで香りを纏わせた敦賀真鯛の塩釜焼き 日本酒のソース
- ・握り寿司 : 甘鯛、越前えび、福井県産ブリ
酒粕とフロマージュブランでマリネした甘鯛の焼き霜 鱗のカリカリと柑橘の香り
- ・肉料理 : 若狭牛ロースの鉄板焼き 九頭竜まいたけ添え 福井県食材のコンディメント
- ・デザート : 福井県産お米のデザート

主催：ホテルグランヴィア京都 協力：福井県、西日本旅客鉄道株式会社



JR 西日本ホテルズが加盟する会員プログラムについて

JR 西日本ホテルズでは、全国の JR ホテルグループのご宿泊料金の割引など、対象ホテル・レストランがより便利にお得にご利用いただける『JR ホテルメンバーズ』と、JR 西日本グループの鉄道やショッピングで様々なサービス、特典が受けられる『WESTER ポイント』の2つの会員プログラムに加盟しています。どちらも入会金・年会費は無料で、たまったポイントは対象施設にてご利用いただけます。

詳しくは、下記の QR コードよりご覧ください。

JR HOTEL
MEMBERS



WESTER ポイント



■このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発／ホテルグランヴィア京都

営業部 マーケティンググループ

TEL：075-342-5510 FAX：075-342-5541

田中 E-mail: s_tanaka@granvia-kyoto.co.jp 富野 E-mail: y_tomino@granvia-kyoto.co.jp