



2024 年 6 月 14 日
株式会社ホテルメトロポリタン高崎
J R 東 日 本 新 潟 支 社
J R 東 日 本 高 崎 支 社

「～旅する気分で地域の食材を味わおう～新潟フェア」特別企画 新幹線荷物輸送「はこビュン」で届いた新鮮魚介を使った 『日本海、佐渡沖の地魚握り寿司 10 貫盛』数量限定販売のお知らせ

【2024 年 6 月】高崎 --- 株式会社ホテルメトロポリタン高崎（住所：群馬県高崎市八島町 222 番地/代表取締役社長：川又正明/総支配人：前田淳）では、現在開催している「～旅する気分で地域の食材を味わおう～新潟フェア」の特別企画として 7 月 14 日（日）の朝に仕入れた魚介を上越新幹線で運び、レストランのランチにて「日本海、佐渡沖の地魚握り寿司 10 貫盛」として数量限定で販売いたします。

JR 東日本グループが展開している列車による荷物輸送サービス「はこビュン」で世界文化遺産登録を目指す佐渡沖、日本海で獲れたマグロやウマヅラハギ、南蛮エビなどの魚介を新潟駅より運び、運ばれた魚介はレストラン店内でライブキッチン風に調理し、ランチタイムにて提供いたします。



1 ランチ概要

■メニュー名：メインディッシュが選べるランチビュッフェメインメニュー

『日本海、佐渡沖の地魚握り寿司 10 貫盛』

※マグロ、スルメイカ、ウマヅラハギ、ヒラマサ、スズキ、南蛮エビなどの魚種から当日の朝仕入れられた魚介で握り寿司 10 貫とアラ汁を提供予定。

※仕入れの状況によって魚種が変更となる場合もございます。

■提供店舗：レストラン「ブラスリーローリエ」

■提供日時：2024 年 7 月 14 日(日)

11：30～15：00(ラストオーダー14：30)

■料 金：3,500 円(消費税込)

※料金にはメインディッシュ・ビュッフェ・デザートが含まれております。

■提 供 数：40 食限定

■協 力：公益社団法人新潟県観光協会

■ご予約・お問合せ(読者)：電話 027-325-3461(レストラン直通)

(9：00～18：00※月曜定休)



2 「はこビュン」での輸送概要

■実施日：2024年7月14日(日)

■輸送列車：上越新幹線とき310号

新潟駅発8:33 → 高崎駅着9:37

■輸送商品：マグロやウマヅラハギ、南蛮エビなどの魚介類

※天候および道路や列車の運行状況等により内容は変更となる場合があります。

<「はこビュン」について>

速達性・定時性に優れ、環境にも優しいという鉄道の強みを活かし、JR東日本グループが展開している列車による荷物輸送サービスです。鉄道によって地域とモノをつなぐことで、地域の魅力発信を行い、人々の豊かなくらしづくりや社会課題の解決に向けて取り組んでいます。



3 その他概要

<佐渡島の金山について>

にしみかわさきんざん あいかわつるしきんざんざん
西三川砂金山と相川鶴子金銀山を構成資産としている。17世紀における世界最大の金生産地。16～19世紀にかけて世界中の鉱山で機械化が進む中、伝統的手工業による生産技術とそれに適した生産体制を深化させ、鉱山の特性に応じて採掘した金生産システムを示す遺構。

2023年1月ユネスコ(国連教育科学文化機関)に世界文化遺産への推薦書を提出。2024年夏の登録を目指している。



画像出典：佐渡観光 PHOTO

<～旅する気分で地域の食材を味わおう～新潟フェアについて>

ホテルメトロポリタン高崎レストラン「ブラスリーローリエ」で開催しているフェア。

佐渡近海物や村上市岩船港など下越地方の魚介をはじめとした海の幸はもちろん、山の幸、郷土料理やご当地グルメなど、うまさぎつり新潟の豊かな食材を堪能できるメニューを、ランチタイムや和洋朝食ビュッフェにて提供しております。



■開催期間：2024年6月1日(土)～7月31日(水)

※月曜定休、ただし朝食(6:30～10:00)は営業

※画像はすべてイメージです。



【報道機関お問合せ先】

■株式会社ホテルメトロポリタン高崎 広報

TEL 027-326-7982

■東日本旅客鉄道株式会社 新潟支社企画総務部広報室

TEL 025-248-5107

■東日本旅客鉄道株式会社 高崎支社企画総務部広報室

TEL 027-328-7258