



2025年3月21日
株式会社ホテルメトロポリタン高崎

～旅する気分で地域の食材を味わおう～ 「産地と技の饗宴 Fukushimaフェア」開催のお知らせ

【2025年3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、2025年4月1日（火）より「産地と技の饗宴 Fukushimaフェア」をレストラン「ブラスリーローリエ」にて開催いたします。福島県は浜通り・中通り・会津と3地域に分けられ、それぞれが特徴的な気候風土を持つ豊かな自然に恵まれた土地です。「うねめ牛」や「あだたら豚 極」、「阿武隈川メイプルサーモン」などホテルシェフが自ら現地まで足を運び、味わい、厳選した魅力あふれる福島の食材に加え、「三五八漬け」「さんまのポーポー焼き」「いかにんじん」などの郷土料理を朝食・ランチビュッフェで提供いたします。「うつくしまふくしま」の食文化を気軽に体験できるフェアをお楽しみください。



- 名 称：～旅する気分で地域の食材を味わおう～「産地と技の饗宴 Fukushimaフェア」
- 開催店舗：レストラン「ブラスリーローリエ」
- 開催期間：2025年4月1日(火)～5月31日(土)
- ご予約・お問合せ(読者)：電話 027-325-3461 (直通)
営業時間 6:30～18:00 (ラストオーダー17:30)

<https://takasaki.metropolitan.jp/restaurant/list/laurier/menu/202504fukushimafair.html>

■「メインディッシュが選べるランチビュッフェ」

時間 11：30～15：00(ラストオーダー14：30)

メインディッシュをお選びいただき、オードブル・サラダ・スープ・ソフトドリンクはビュッフェスタイルでお楽しみいただけます。食後にデザートもついたお得なランチビュッフェとなっております。

福島県産食材を使用したメインメニューや、デザートには「大倉商店の米卵プリンと千駒大吟醸黒粕のソルベ」をフェア期間中にご提供いたします。

- ・伊達鶏モモ肉のソテ モナコ風…2,700 円
 - ・あだたら豚極のラグー バスク風…3,000 円
 - ・あだたら豚極ロースソテ…3,200 円
 - ・うねめ牛ローストビーフ ジャポネソース…5,000 円
 - ・阿武隈川メイプルサーモンのクリームスパゲティ…2,500 円
 - ・阿武隈川メイプルサーモンのソテ ピストウのアロマ…2,800 円
 - ・阿武隈川メイプルサーモン御膳…2,800 円
 - ・会津牛乳屋食堂のラーメン あだたら豚極チャーシュー添え…2,500 円
- ※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。
※料金は全て消費税込みとなっております。



■「福島の郷土料理と地酒セット」

福島県の食材と郷土料理、地酒が気軽に楽しめるセットをランチタイムに提供いたします。

福島の郷土料理と地酒セット…1,000 円(消費税込)

【和のセット】

- ・阿武隈川メイプルサーモンと三五八漬けの和え物
- ・あだたら豚極のポン酢ジュレ掛け
- ・さんまポーポー焼き

【洋のセット】

- ・阿武隈川メイプルサーモンのマリネ
- ・青菜と三五八漬けのマリネ
- ・メカリのエスカパーシェ

※仕入れ状況により内容が変わる場合がございます。

・特別純米 千駒～麴塵～(千駒酒造)

昔ながらに米・米麴だけで醸しており、穏やかで自然な旨みの特徴のお酒。吟醸酒の仕込みと同じような、低温長期発酵により丁寧にじっくり醸した特別純米酒です。

・純米吟醸 千駒～蘇芳～(千駒酒造)

地元産の酒米を100%使用した白河生まれのお酒。上品な香りがひろがり、米本来の豊かな風味が味わえます。※地酒はいずれかお選びいただけます。



■「和洋朝食ビュッフェ」

時間 6:30~10:00(ラストオーダー9:30)

料金 2,200 円(消費税込)

親潮と黒潮がぶつかり合う豊かな漁場の広がる福島県沖で水揚げされた品質の良い魚は「常磐もの」と呼ばれ高い評価を受けています。「常磐もの」からは旬のメヒカリとイワシをご提供。メヒカリは骨まで食べられる唐揚げに、イワシは梅煮や照焼きにしてお召し上がりいただけます。その他さんまポーポー焼きやいかにんじん、三五八漬(さごはちづけ)、こづゆなどの郷土料理、会津産ひとめぼれにあだたら豚のもつ煮など、福島県の食材をふんだんに使った福島の食文化を感じられるメニューをご用意いたします。



■ <4月限定イベント>【3ホテル合同開催】ふくしまフェア ハッシュタグキャンペーン 2025

ホテルメトロポリタン エドモント、ホテルメトロポリタン 丸の内、ホテルメトロポリタン 高崎の3ホテルで福島県内宿泊券や福島県産品詰合せ、各ホテルのレストラン招待券などの景品が当たるふくしまフェアのInstagramキャンペーンを実施いたします。

応募方法は、ご利用いただいたホテルの公式 Instagram をフォローし各ホテルレストランでご利用いただいたふくしまフェアメニューや店内の様子、また館内設置の装飾などを撮影の上、ハッシュタグ「#ふくしまフェア 2025」をつけて投稿いただくだけとなります。



応募期間：2025年4月1日(火)~4月30日(水)

対象ホテル：ホテルメトロポリタンエドモント/ホテルメトロポリタン丸の内/ホテルメトロポリタン高崎

当選発表：応募締め切り後抽選の上、2025年5月下旬頃、当選者のInstagramヘダイレクトメッセージにてご連絡いたします。

賞品発送：2025年6月下旬頃(予定)

■フェアで使用している福島県産食材の一例

・うねめ牛

生後約30ヶ月の黒毛和種と定められた福島牛のなかでも、さらに未經産の雌牛に限定されており、約20ヶ月肥育された未經産の雌の黒毛和牛で、肉質等級4または5の最上級牛のみが認定されます。細やかなサシと甘みのある肉質が特徴で、繊細ながらもしっかりとした食感を楽しめ、和牛本来の脂の旨みとジュシーな味わいを存分に堪能できます。

・あだたら豚 極

福島県にある安達太良山麓で、環境・飼料・育て方にこだわった新しい交配の三元豚です。ハンガリーの国宝に指定された世界で唯一の食べられる国宝『マンガリツア豚』を交配させた新しい銘柄豚です。霜降り率が高く赤身は濃厚で、とろける脂身が特徴です。

・伊達鶏

開放された鶏舎内で自由に動き回れる自然に近い環境で平飼いされており、適度な運動をさせているため余分な脂身がつきにくく、肉質の旨みを高めます。その身はジューシーで程よく脂がのっけいながら、鶏の臭みは少なく柔らかで適度な弾力も感じられます。地鶏とブロイラーの間のような、シャキシャキとした独特の食感が特徴です。

・阿武隈川メイプルサーモン

福島県西郷村の林養魚場が養殖する大型トラウトで、カナダ産ニジマスを改良し、約4年かけて育成されています。那須連峰の清流を利用し、自然に近い環境で育てられたため、臭みが少なく、脂がのった濃厚な旨みと甘みが特徴。身が締まりながらもとろけるような食感で、生食でも安全に楽しめます。刺身や寿司、カルパッチョに最適で、上品な味わいが際立つ逸品です。

・メヒカリ

正式名称は「アオメエソ」。青く光る大きな目が特徴で「メヒカリ」という名前で親しまれている体長15～20センチほどの深海魚。親潮と黒潮が対流する常磐沖は全国有数の好漁場です。干物や唐揚げ、天ぷらなどにすると淡泊だけれど脂がのった白身のふんわりとした食感を楽しめ、皮が柔らかいので丸ごと食べられます。また、サイズが大きく、鮮度の良いものは刺身にする絶品。

・さんまのポーポー焼き

小名浜の郷土料理。さんまのすり身と味噌、葱、生姜を混ぜ込んだ秋刀魚のハンバーグ。いわき市では小学校の給食の献立としても提供されている。サンマを炭で焼くときにサンマの油で火がポーポーと燃えあがることからこの名が付いたとも言われており、もともとは漁師が船の上で食べる料理として親しまれていた。

・三五八漬け

ご飯とこうじ、塩を混ぜた「三・五・八」の素に野菜を漬ける漬物。江戸時代からあるこうじ食品の一種であり、野菜を余すことなく使い切れるうえに、健康にも良いために、長く愛され続けている。塩が三、こうじが五、米が八の割合で作られることからこの名が付いたとされており近年では野菜だけでなく、肉や魚介を漬けて楽しむ人も増えている。

・いかにんじん

するめいかとにんじんを細切りにし、醤油とごらめ、またはみりんの甘辛いたれに漬けたおかず。現在は通年、一般的な惣菜として食べられているが、もともとは冬に保存食として作られていた。つけだれに数日漬けて出来上がるいかにんじんは、長持ちするため、雪が多く冬に作物を収穫しにくい福島で重宝されていたという。また、正月に欠かせない郷土料理としても親しまれている。

・こづゆ

福島県には、会津塗と言われる赤い漆塗りの器があり、この会津塗のなかでも浅めに作られた「手塩皿」に、貝柱のだしで煮込んだきくらげ、わらび、里芋など、豊富な具材を盛りつけた郷土料理。「こじゅうのつゆ」がなまって、こづゆという名前になったと言われている。婚礼時には欠かせない一品となっており、祝い事や祭りの際など、来客をもてなすときに出す料理として、長い間受け継がれてきている。

・会津牛乳屋食堂

牛乳屋食堂は、大正14年（1925年）に上三寄駅（現：芦ノ牧温泉駅）の開通を機に、初代の幸美氏とキヨノ氏が駅前で牛乳販売を始めたことに由来します。その後、キヨノ氏が隣人の中国人から本場の「支那そば」の作り方を教わり、食堂を開業。これが「牛乳屋食堂」と呼ばれるようになり、現在まで受け継がれています。全国丼グランプリ金賞受賞したソースカツ丼やミルクみそラーメンなどが人気メニュー。