

～ グランド ハイアット 東京 2016 ～

食を通じて地域活性化に取り組むホテルが作る特別なお米
日本料理 旬房 オリジナル「旬房米」
香り高い釜炊き白米などのメニューやお持ち帰り用に展開



都会の喧騒にそびえ立つダイナミックなラグジュアリーホテル、グランド ハイアット 東京(東京都港区、総支配人：スティーブ ディワイヤ)は、日本料理「旬房」にて、独自の基準により山形県南陽市で特別に栽培したお米「旬房米」をご提供しています。

グランド ハイアット 東京では、日本各地の特色ある食材や商品を地域とのコラボレーションによりメニュー展開し、ゲストにご紹介するフェアを定期的開催、食を通じた地域の活性化に取り組んでいます。旬房米は、2015年に旬房で開催した山形フェアをきっかけに、おりはた環境保全協議会と契約を結び、山形県特別栽培米「つや姫」を旬房独自の基準で栽培・厳選し、同レストランのみでご提供しているお米です。

旬房米の産地、山形県南陽市は、雪解け水が流れ込む清流「織機川」を引き入れた肥沃な土壌、夏の長い日照時間、そして朝晩の寒暖差など、美味しい米作りに理想的な土地です。その恵み豊かな土地で、有機肥料による土づくりを10年以上継続して取り組んでいる農家によって、農薬や化学肥料を通常よりもさらに減らして栽培しています。さらに、お米の美味しさを測る食味値は一般的なお米よりも高い80点以上のものと、選び抜かれたお米です。

副総料理長 日本料理統括 根笹卓也が現地に赴き田植えと稲刈りの作業に参加する、こだわりの旬房米。炊き上げると立ちのぼる豊かな香りが特徴です。オーダーをいただいてから釜で炊き上げるふっくらとつややかな香り立つ味わいを、旬房のお料理とともにご堪能ください。2kgと5kgのパッケージもご用意しています。

グランド ハイアット 東京は今後も、日本各地と連携し食を通じた地域活性化への取り組みに力を入れて参ります。

■ 「旬房」(6階 日本料理)

「旬房米」は、グランド ハイアット 東京 副総料理長 日本料理統括 根笹卓也がこだわり抜いた旬房独自の基準で、おりはた環境保全協議会が栽培した山形県特別栽培米「つや姫」です。日本料理「旬房」にて、釜炊き白御飯と、お持ち帰り用として2kgと5kgのパッケージにてご用意しています。

提供時間： ランチ 11:30 ～ 14:30 (土・日・祝 ～ 15:00)
ディナー 18:00 ～ 21:30

メニュー名 / 料金(税・サービス料別)：

- ・ 「旬房米」釜炊き白御飯 味噌椀、香の物付き 3,800 円



お持ち帰り用：

商品名 / 価格(税別)：

- ・ 旬房米 2kg 3,000 円
- 5kg 7,000 円



「旬房米」5kg ・ 2kg



「旬房米」新米釜炊き白御飯

- 旬房米 4 つの特徴 -

1. 雪解け水が流れ込む清流「織機川」水域の肥沃な土壤に恵まれた山形県南陽市漆山地区で栽培

置賜盆地の中央部にあたる山形県南陽市は、盆地特有の地形と標高の高さによって、昼夜の寒暖差が10℃以上あり、その寒暖差がお米の旨みを引きだします。また、山の豊富な栄養を含んだ雪解け水が織機川を通じて田に流れ込み、多くの恵みをもたらします。この美味しいお米作りの環境として恵まれた地で「旬房米」は栽培されています。



2. 食味値 80 点以上のお米を厳選

お米の美味しさを測る食味値は、通常 100 点満点で表され、数値が高いほど美味しいお米とされます。日本産のお米は、65~75 点が標準です。「旬房米」はワンランク上を目指し、食味値 80 点以上のものを厳選しています。



3. 有機肥料による土づくりを 10 年以上取り組んでいる農家による栽培

美味しい米作りに一番重要なのは田んぼの「土づくり」です。「旬房米」は、有機質たい肥を使った土作りに 10 年以上継続的に取り組んでいる農家の田んぼのみで作られています。有機肥料を継続的に使用することで土壌微生物の繁殖を高め、健康な土壌になり、稲の根の活力を高め、日照不足や低温、干ばつ、病害虫などのストレスに強い抵抗力を持つお米になります。



4. 農薬 6 割減、化学肥料 9 割減

「つや姫」の多くが、農薬・化学肥料の使用を5割以下にして栽培される付加価値の高い特別栽培米です。「旬房米」はさらに、農薬を 6 割、化学肥料を 9 割減にして栽培されています。



グランド ハイアット 東京 副総料理長 日本料理統括 根笹 卓也

日本料理レストラン「なだ万」で修業を開始し、料理研究室 室長代理、新宿店 料理長を歴任。2005 年にグランド ハイアット 東京「旬房」総括料理長、2007 年に副総料理長日本料理統括に就任。2016 年 10 月、農林水産省を通じてカンヌ国際見本市 (MIPCOM) に招聘され、オープニングセレモニーにて 2,000 人以上の来場者に日本料理を提供。日本料理の魅力を世界に伝える一端を担った。

四季折々の旬の素材を厳選し、食材そのものの味を引き出すシンプルな料理を創るため、良質な食材選びを心掛ける。日本各地に赴き、食を通じて、地域活性化に繋がる活動に力を入れている。



店舗情報： 「旬房」 03-4333-8786(直通)

〒106-0032 東京都港区六本木 6-10-3 グランド ハイアット 東京 6階