

水の美しい南四国の美味しさを東京で再現！

南四国の天然鮎と、鮎との相性を徹底的に追及した純米酒「酔鯨 香魚」がコラボ

「南四国の天然遡上（そじょう）鮎と日本酒を愛でる会」7月26日（金）開催決定！
8月3日（土）～11日（日）で、料亭 錦水において献立を一部アレンジした会席料理もお楽しみいただけます。

ホテル椿山荘東京（東京都文京区関口・総支配人：和泉浩）は、一夜限りの特別イベント「南四国の天然遡上鮎と日本酒を愛でる会」を2019年7月26日（金）に「ホテル棟4階ヒッコリールーム」にて開催いたします。天然遡上鮎を堪能する会席料理、高知を代表する純米酒「酔鯨（すいげい）」、極上の鮎が育つ美しい清流の話など、南四国の自然の恵みを体感し、至福のひとつときをお楽しみいただけます。



写真左上：南四国の天然遡上鮎、写真右上：徳島県海部川の中流域、
写真左下：高知県野根川の中流域、写真右下：ホテル椿山荘東京外観

本イベントは、“日本の清流を守る活動”を推進するNPO法人「ウォーターズ・リバイタルプロジェクト」とホテル椿山荘東京とのコラボレーションにより実施いたします。

「ウォーターズ・リバイタルプロジェクト」は、高知県野根川、徳島県海部川などの南四国の河川環境の調査や整備を2016年より開始。魚類・植生・地質の専門家とともに、川を保全し、天然鮎などの遡上環境づくりを行ってきました。また南四国特産品の魅力を発信する地域活性化の活動も実施しています。

ホテル椿山荘東京は、築庭約140年の広大な庭園の中で豊かな自然や日本文化を体感することができます。

ます。長年にわたり、水質をはじめとした自然環境の整備を行い、庭園内の井戸からは、今でも秩父山系の湧き水が流れ続け、初夏にはきれいな水を好むことで知られる蛍が飛翔します。古き良き日本ならではの“自然を守り”、そして“愛でる”という美しい文化に共鳴し、今回の企画が実現いたしました。

南四国の天然遡上鮎の旨み×日本酒

イベント当日にお召し上がりいただくお料理は、料亭錦水の調理長 加藤圭一がこの日のためだけに考案した南四国の郷土料理を取り入れた会席料理。鮎本来の香気を堪能する“鮎塩焼き”、清流を想起させる爽やかな味わいの小袖寿司、一夜干し、衣揚げなど。日本一美味しい鮎を育む川を決める“利き鮎会”で、最高賞・準最高賞を獲得したこともある南四国の清流が生み出した天然遡上鮎の旨みを様々な楽しみ方でご提供いたします。今回は、鮮度の高い鮎をお楽しみいただきたいとの思いから、生きた鮎を現地で絞め、芯温-35℃の瞬間冷凍する最先端技術を採用し、より新鮮な状態で直送します。また、良質な柚子の産地である同地域の樹齢100年の木からなる芳醇な柚子の果汁を使った料理なども登場します。

そのほか、高知を代表する酒造メーカー「酔鯨酒造」の協力のもと、野根川の水を使用した純米酒「香魚」をはじめ、今回の会席料理にふさわしい酔鯨セレクトの日本酒をご用意。「酔鯨酒造」より、当日は普段なかなか聞くことのできない酒造りの秘話などもお楽しみいただけます。鮎は、古事記にも吉兆を呼ぶ魚として紹介されるほど大変縁起の良い魚。ぜひこの機会に、大切な方と、魅力のたっぷり詰まった美食とともに非日常の至福の夏をお過ごしください。



野根川鮎の塩焼き



酔鯨純米酒 香魚
野根川伏流水仕込み



海陽町・東洋町の友好マーク



野根川を遡上する天然鮎



海部川『轟の滝』

イベント概要

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00~20:00)

料亭 錦水「南四国の天然遡上鮎と日本酒を愛でる会」

■日程：2019年7月26日（金）

※事前予約制（3日前まで）

※定員50名に達し次第ご予約を締め切らせていただきます。

■時間：18:30 受付／19:00 開始／21:00 終了予定

■場所：ホテル椿山荘東京 ホテル棟4階 ヒッコリールーム

■料金：18,000円

※消費税・サービス料込

■内容：特別会席料理・日本酒（酔鯨）をお楽しみいただきながら、清流作りの話、日本酒についての話などをお楽しみいただきます。

■URL：<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/115d072ab22e4d1.html>

<御献立>

前 菜 鮎酢橘締め小袖寿司 鮎一夜干し山椒の香り
鮎うるか和え刻み夏野菜（絹さや・茗荷・生姜・榎木茸）
鮎香草焼きと高知小茄子の田楽味噌焼き
野菜すり流し（玉葱・馬鈴薯・赤ぱぷりか）

吸 物 京都愛宕山麓の水を用いて
鮎炙り 大門素麺 とまと 芽葱
胡椒 オリーブオイル

造 り 四国産天然鯛松皮造りと鱧おとし 本鮎炙り 妻一式
白凝り酢 土佐醤油

煮 物 高知米茄子鳴炊き おぼろ昆布 葱 糸賀喜 糸唐辛子

焼 物 鮎塩焼き はじかみ 蓼酢

勸 肴 樹齢百年柚子果汁を用いて
徳島県産阿波尾鶏の塩焼き 野菜添え（白・紫玉葱 水菜）
柚子果汁大根卸 高知産ヤマモモ

揚 物 鮎と野菜の衣揚げ 天露 抹茶塩

食 事 鮎茗荷御飯 三つ葉 胡麻（国産米）

止め椀 田舎味噌仕立て（豆腐・のり・葱）

香の物 三種盛り

甘 味 桃コンポート メロン 三色のぶどう
抹茶アイスクリーム 小豆添え

※仕入れ状況により食材が変わる場合があります

料亭 錦水における通常営業期間のお知らせ

「南四国の天然遡上鮎と日本酒」の極上のコラボをお楽しみいただけます。

※7月26日イベントの献立の一部をアレンジした内容でご提供いたします。

■期間：8月3日（土）から11日（日）まで

※要予約：03-3943-5489（9：00～20：00）

（参考資料）

■ウォーターズ・リバイタルプロジェクトとは

「川の保全と地域の活性化」を推進する NPO。流域自治体と共に交流人口を拡大する活動を推進し、豊かな環境と地域文化が生み出すビジネスをプロデュースしています。

www.wrp-npo.com

■酔鯨（すいげい）とは

高知県を代表する酒造メーカー。

「お料理に合わせて」が基本の酔鯨は「食中酒」としての魅力を磨いてきました。

あくまでお料理が主役の“旨みが有りながらもキレが良く”、“香りおだやかな”お酒です。

（酔鯨酒造株式会社／代表取締役社長大倉広邦／〒781-0270 高知県高知市長浜 566-1）

<https://www.suigei-net.com/>

■ホテル椿山荘東京とは

ホテル椿山荘東京は、都心にありながら、森のような庭園の中に建つホテルです。「世界をもてなす、日本がある。」をコンセプトに、美しい自然の中で、日本のもてなしの心と、世界基準のサービススタンダードをご体感いただける空間や時間をご提供しています。

267室の客室では、第二の我が家のようにお寛ぎいただけるよう充実した機能やアメニティを備えるだけでなく、都心のパノラマ、またはガーデンビューをご堪能いただけます。そのほか、庭園内や館内の9つのレストラン、自然光を感じられる直営のスパ・トリートメント施設、最大2,000名様までご利用いただける大会場を含む38の宴会場、チャペル・神殿、理・美容室、フォトスタジオなどを完備しています。

散策できる広大な庭園には、国の有形文化財の三重塔や茶室、史跡があり、また春の桜、きらめく新緑、初夏の蛍、夏の涼やかな滝のしぶき、紅葉、雪景色の中の椿と、四季の風情が東京にいることを忘れさせる特別なひとときをお過ごしいただけます。

ホテル椿山荘東京は、「フォーブス・トラベルガイド」が発表した格付けの「ホテル部門」・「スパ部門」では、おかげさまで名だたるホテルが並ぶ4つ星を獲得できました。また、特に最高級の施設とサービスにより、記憶に残る体験を提供するホテルとして認められ「プリファードホテルズ & リゾーツ」の「L.V.X. Collection」に加盟いたしております。

本件に関するお問い合わせ先

藤田観光株式会社 ホテル椿山荘東京 マーケティング課 担当：菅原

TEL. 03-3943-5506（直通） FAX. 03-3943-1172 Email: pressroom@hotel-chinzanso.com

ホテル椿山荘東京 PR 事務局

担当：馬場、石原、重田（おもだ）

TEL:03-6863-3377 Email: hotel-chinzanso-tokyo@scramble.jp

※ホテル名を記載いただく際は、正式名称の「ホテル椿山荘東京」をお願いいたします。