

No. 23-05

2023 年 5 月 18 日

地元食材の魅力を発信し生産者とお客様をつなぐ地域共生社会を目指します  
**かながわブランド登録の県産品や川崎市内産の食材を楽しむ「かながわ・かわさき地産地消フェア」**  
期間：2023 年 6 月 1 日（木）～7 月 23 日（日）

川崎日航ホテル（所在地:神奈川県川崎市川崎区／総支配人 土谷文明）は、10 階のカフェレストラン「ナトゥーラ」のランチ&ディナーbuffetで、2023 年 6 月 1 日（木）～7 月 23 日（日）の期間に、かながわブランド登録の県産品や川崎市内産の食材を使用した「かながわ・かわさき地産地消フェア」を開催いたします。



かながわブランド登録の県産品や川崎市内産の食材をテーマにした本フェアでは、地元ならではの味覚を一堂に集めました。ランチでは、鉄板焼コーナーに川崎市内で唯一生産をしている「森養豚場」の豚肉をステーキでご用意。飼料にパンを加え、良質で臭みのない上質な味わいが特徴の豚肉で、ステーキに合わせるソースにも、市内で数少ない養蜂家の木嶋さんが作る蜂蜜を使い、オリジナルバーベキューソースで召し上がりいただきます。また、かながわブランドに登録されている「やまゆりポーク」は、白くきれいな脂肪が特徴で、食材本来の味わいをお楽しみいただけるよう“焼き豚”に仕上げています。さらに川崎市内で鶏のストレスをできる限り少なくする「アニマルウェルフェア」型の鶏舎で育てられ、地元からも愛されている「市川進養鶏場の卵」を使ったスパニッシュオムレツもシェフおすすめの一品です。

ディナーでは、下ごしらえや温度管理にこだわった、かながわブランド登録の「足柄牛」を低温でじっくりと調理したローストビーフとしてお楽しみいただきます。また相模湾でとれた鮮魚を使用したシェフおまかせの魚料理もおおすすめです。この他、神奈川県で生産されている野菜をバーニャカウダやスープ、お料理の付け合わせなどでもお召し上がりいただき、初夏にふさわしい地産グルメの数々をご堪能いただけます。生産者の愛情がたっぷり注がれた恵をシェフがアレンジした、美味しいお料理としてお楽しみください。

カフェレストラン「ナトゥーラ」は、地元食材を積極的に使用し、お客様にその魅力を発信することでホテルが掲げる SDGs のミッションである“地域共生社会を目指す”の取り組みを推進しております。

## 神奈川・川崎の美味しい食材を堪能「かながわ・かわさき地産地消フェア」実施要項

場所：川崎日航ホテル 10 階カフェレストラン「ナトゥーラ」ランチ&ディナーbuffet

期間：2023 年 6 月 1 日（木）～7 月 23 日（日）

時間：ランチ 11:30～14:00（最終入店 13:30）時間制限無／土日・祝日は 15:00 迄（最終入店 14:30）90 分制

ディナー 17:30～21:00（最終入店 20:00）／120 分制

※当面の間、月曜日～木曜日のディナー営業は休止しています。

料金：ランチ 平日&土・日・祝日 大人 4,500 円、小学生 2,200 円、幼児無料

ディナー 平日&土・日・祝日 大人 6,500 円、シニア 6,300 円、小学生 3,200 円、幼児無料

※料金にはサービス料、消費税含む。シニアは 65 歳以上。

※7/15（土）～7/17（祝・月）は料金が変わります。

主なメニュー（L=ランチメニュー／D=ディナーメニュー）

実演料理：森養豚場の「川崎産豚肉」の鉄板焼ステーキ 木嶋さんのハチミツ入りバーベキューソース（L）  
低温調理で仕上げる「足柄牛」のローストビーフ（D）

※7/15（土）～7/17（祝・月）は実演メニューが変わります。

各種料理：神奈川県産野菜のバーニャカウダ（L/D）、やまゆりポークの焼き豚（L）、相模湾でとれた「鮮

魚」のカルパッチョ (D)、「市川進養鶏場」の卵を使用したスパニッシュオムレツ (L)  
やまゆりポークを使用したカツレツ (D)、足柄牛のプルコギ (L)、牛サガリと神奈川県産野菜のプロシェ  
ット (D)、足柄牛のすき焼き (D)、神奈川県産野菜を使用したスープカレー (L/D)、各種スイーツ ほか

## TOPICS① 7月15日(土)～7月17日(祝・月)「One More Delicious Special Day」

3日間の限定メニューがお楽しみいただけるスペシャルデーです。

◆かながわブランド登録「はまポーク」のローストポークを目の前で切り分けます。(L)

◆「キッズコーナー」が登場。(L)

◆かながわブランド登録「やまゆり牛」  
のロースビーフが食べ放題。(D)

◆「神奈川県漁連推奨マグロのミニ鉄火丼」  
をご用意(一人一皿/小学生以上)。(D)  
(L=ランチ対象/D=ディナー対象)

料金:

ランチ 大人 4,800 円、小学生 2,400 円

ディナー 大人 6,800 円、シニア 6,600 円、小学生 3,400 円 ※料金にはサービス料、消費税含む。

## TOPICS② 毎週金曜日は「ハッピーレディーズ DAY」〈ディナーbuffet対象〉

女性限定で「小田原曾我梅林の梅酒」のウエルカムドリンクサービス ※提供は20歳以上

## TOPICS③ 食べ放題&飲み放題付きのディナーbuffetパーティープラン〈10名様以上対象〉

お一人様 特別料金 8,000 円(通常 9,300 円)

※いずれもグループ全員同プランのご利用で特別料金の対象となります。

※One Harmony 特典、他割引、JAL クーポンとの併用はいたしかねます。

## TOPICS④ 毎月1日～5日は「セレブレーション 5days (予約制)」(ランチ&ディナー共通)

大切な方にメッセージを添えたアニバーサリープレート(お料理又はデザート)をプレゼント



## □神奈川・川崎生まれの食材のご紹介

### ●かながわブランド登録「やまゆりポーク」

「やまゆりポーク」は、とろけるような味わいの脂肪とやわらかくジューシーな肉質が自慢の神奈川生まれのブランドポークです。飼料や衛生管理にもこだわって育てられています。神奈川県花“やまゆり”のように白くきれいな脂肪に仕上がることから名付けられました。

### ●かながわブランド登録「足柄牛」

黒毛和種(父)とホルスタイン種(母)の交配から生まれた牛。

子牛の時期には地域特産の足柄茶の粉末を配合飼料に加え、

内臓器官の強化、艶のある健康な牛へと成長させます。

きめの細かい肉質でしっとりとした食感が特徴です。

### ●川崎市内で唯一の豚肉を生産する「森養豚場」

市内で唯一、自然豊かな環境にある高津区の森養豚場で生産されている豚肉は、飼料にパンを加え良質で臭みのない上質な味わいが特徴です。

### ●川崎市高津区の養蜂家「木嶋眞一(きじましんいち)」さんの蜂蜜

市内でも数少ない養蜂家で、50年以上前に養蜂を始め、木嶋さんが作る蜂蜜は濃厚で芳醇な風味が特徴です。

川崎の地で作られた蜂蜜は、地元の貴重な食材として安全・安心に食することに繋がっています。

### ●川崎市麻生区黒川の養鶏場“市川進養鶏場”の卵

市川さんの卵は、鶏のストレスをできる限り少なくする「アニマルウェルフェア」型の鶏舎で育てられています。快適な環境下で飼養することで、生産性の向上や安全な畜産物の生産、美味しさに繋がっております。

### ◇かながわブランドとは◇

県内産品の優位性を保つため、統一の生産・出荷基準を守り、一定の品質を確保しているなど細かな要件を満たした農林水産物や加工品を「かながわブランド」として登録しています。

お問い合わせ先 Tel.044-221-2134 (カフェレストラン「ナトゥーラ」直通)



【本件に関するお問い合わせ先】

✿ 川崎日航ホテル 〒210-0024 神奈川県川崎市川崎区日進町1番地 <http://www.kawasaki-nikko-hotel.com>

マーケティング室 担当: 宮崎学/片山知子 TEL 044-233-5957/FAX 044-233-5869 e-mail: [kikaku@k.nikkohtl.co.jp](mailto:kikaku@k.nikkohtl.co.jp)