

2009年8月

<報道関係各位>

市内3ホテル鉄板焼レストラン共同企画

「博多和牛フェア」開催

—— うまいものは、地元にあります。 ——

【開催期間】2009年9月1日(火)～2009年10月31日(土)

ホテル日航福岡・JALリゾート シーホークホテル福岡・ホテルオークラ福岡



ホテル日航福岡、JALリゾート シーホークホテル福岡、ホテルオークラ福岡では、各ホテルの鉄板焼レストランにて「地産地消」を合言葉に、「博多和牛」を使ったコースメニューを3社共通特別価格でご提供するフェアを開催いたします。市内3ホテルでのレストランタイアップ企画は今回初となります。

豊富な海の幸、山の幸、そして大地の恵みの宝庫福岡。その福岡でまた新たな恵と出会いました。それが「博多和牛」です。正確には、博多和牛の生産者の方々と出会ったのが今回の企画の発端です。「博多和牛のブランドを立ち上げてから4年という事もあり、どうしても他県産ブランドの方が強い。どうしたらもっと皆様に食してもらえるのか。良いものを大切かつ安全に作っている」との生産者の熱意が3社を動かしました。それぞれの節目の年を迎える事もあり、地域の皆様に恩返しの意味も込めてこの気持ちのこもった食材を最高の形でご提供したいと考えております。

福岡県は商業都市でありながらとても豊かな自然に囲まれ、米、麦、果樹、野菜などの農産物が生産されています。特に県南部には筑後川の豊富な水量の筑後平野が広がり、農産物がとても豊富です。博多和牛はこうした福岡県の豊かな自然の中で大切に育てられています。良い和牛を作る条件は、良い素牛を手に入れ、牛にストレスを与えないこと。そして最後の決め手は、飼料として大変重要な良い稲わらが手に入るかで最後の仕上げが左右されます。この県内産の上質な稲わらで育てられているのが博多和牛です。

柔らかくてジューシーな美味しさが特徴の博多和牛。ぜひこの機会にホテルまで足を運びください。

市内3ホテル鉄板焼レストラン共同企画

「博多和牛フェア」概要

- 【期間】 2009年9月1日(火)～2009年10月31日(土)
*時間は各レストランにより異なります。
- 【開催場所】 ホテル日航福岡 鉄板焼「銀杏」
JALリゾート シーホークホテル福岡 鉄板焼「金葉亭」
ホテルオークラ福岡 鉄板焼「さざんか」
- 【3社共通価格】 ランチコース 3,500円 ディナーコース 8,000円(税・サービス料込み)
- 【特典】 ご利用のお客様に抽選で各ホテルスイートルーム宿泊券や博多和牛をはじめ地元の特産品をプレゼントするスタンプラリー、アンケートを実施
- 【協賛】 博多和牛販売促進協議会、福岡県農産物ブランド化推進協議会
社団法人福岡県畜産協会、日本鉄板焼協会
- 【後援】 JA全農ふくれん、全農ミートフーズ株式会社、福岡市中央卸売市場
福岡食肉市場株式会社、サントリーワインインターナショナル株式会社

■ホテル日航福岡 鉄板焼「銀杏」



厳選した素材の持ち味を贅沢にお楽しみください。
食通に支持される特選牛や新鮮な魚介類など、こだわりの食材を鉄板焼でお楽しみください。気軽なランチや旬の食材を活かした月替わりのメニューもご用意しております。

福岡市博多区博多駅前 2-18-25 Tel:092(482)1166

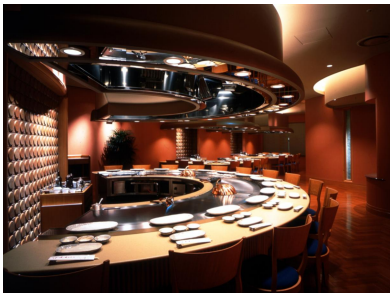
■JAL リゾート シーホークホテル福岡 鉄板焼「金葉亭」



最上階（35階）からの絶景を眺めながら、最高級の厳選牛や活きた鮑・伊勢海老などの新鮮な魚介類をお召し上がりいただけるレストランです。ゆったりとしたワイドカウンターで交わす会話や、素材のおいしさを引き出す「焼く」「煮る」「蒸す」といった匠の技、目の前でシェフが腕を振るう鉄板焼の醍醐味を心ゆくまでご堪能下さい。

福岡市中央区地行浜 2-2-3 Tel:0120(449)390

■ホテルオークラ福岡 鉄板焼「さざんか」



博多和牛はもとより、新鮮な野菜や旬の魚介類をたっぷりご賞味いただけます。選び抜かれた極上の素材が目の前で焼き上げられ、音や香りまでも楽しめるのは鉄板焼ならではの醍醐味。少人数のお集まりには二つの個室を、お食事のあとのお口直しにはデザートコーナーもご用意しております。

福岡市博多区下川端町 3-2 Tel:092(262)1129

この件に関する取材・お問い合わせ

ホテル日航福岡

営業企画部 企画課 阿萬

TEL : 092(482)1119 / FAX : 092(482)3409

URL://www.hotelnikko-fukuoka.com

JALリゾート シーホークホテル福岡

営業企画部 宣伝グループ 岡崎・西原

TEL : 092(844)7905 / FAX : 092(847)3662

URL://www.hawkstown.com/hotel/

ホテルオークラ福岡

経営企画室 経営企画1課 末延

TEL : 092(262)1883 / FAX : 092(262)3634

URL://www.fuk.hotelokura.co.jp