

Press Release

2023 年 1 月 24 日

ウェスティンホテル仙台

GI 産品と東北の旬の恵みが詰まったディナー

トウホク ウィンター ハーベスト
「TOHOKU WINTER HARVEST」を発売

食材が持つストーリーに合わせたワインペアリングも

期間：2023 年 1 月 26 日(木)～3 月 15 日(水)

場所：レストラン シンフォニー(26 階)



イメージ

ウェスティンホテル仙台(仙台市青葉区一番町、総支配人 下重 和之)では、2023 年 1 月 26 日(木)より、東北をはじめ日本各地で地域の風土に根付いた独自の環境や、古くから伝わる製法で作られる GI(地理的表示)産品を季節の恵みと掛け合わせた特別なディナーコース「TOHOKU WINTER HARVEST」を発売いたします。

本コースは、各地の気候や地質を活かし、そこに伝わる伝統的な技法を用い生産され、農林水産省より認定された GI(地理的表示)産品と、東北の旬の食材を組み合わせた全 6 品のディナーコースです。スープは、宮城県岩出山地域で作られるキメが細くなめらかな舌触りの「岩出山凍り豆腐」を旬を迎えるかぶのフランに忍ばせ、旨みが強く程よい弾力の福島県川俣町「川俣シヤモ」のコンソメスープでお召し上がりいただけます。魚料理は、豊かな味わいの宮城県「みやぎサーモン」でオマール海老を包み込み、宮城県産ばら干し海苔が香るサフランソースで。肉料理は、赤身と脂身のバランスのとれた山形県「米沢牛」ロース肉を、宮城県河北地区の「河北せり」で包み塩釜焼きにし、爽やかな香りもお楽しみいただけるようお客様の前でカット。世界最高級の胡椒といわれるカンボットペッパーが香るソースと、清涼感あふれる河北せりのムースが、米沢牛の旨みを引き立てます。

東北・日本を代表する数々の食材で、その地域に触れ、伝統を感じ、恵みを食す「食の体験」を、ワインペアリングとともに楽しみください。

【メニュー】

◇アミューズ

にんじんのソルベ オセトラキャビア

岩手県産南部一郎かぼちゃのあたたかいシフォンケーキ
十勝ラクレットのソース

◇前菜

フォアグラのテリーヌ

熊本県「八代特産晩白柚」^{やしろうとくさんばんべいゆ}とうるいのサラダ
菜の花のソース

◇スープ

福島県「川俣シャモ」^{かわまた}とマッシュルームのコンソメ
宮城県「岩出山凍り豆腐」^{いわでやまこおりどうふ}とかぶのフラン

◇魚料理

宮城県「みやぎサーモン」とオマール海老
青森県産黒にんにくのチュイル
サフランソースと宮城県産ばら干し海苔の香り

◇肉料理

山形県「A4 等級米沢牛」^{よねざわぎゅう}ロース肉の塩包み焼き
宮城県「河北せり」^{かほく}のムース
カンポットペッパー香る赤ワインソース

◇デザート

福島県産伊達のあんぱ柿と高知県「物部ゆず」^{ものべ}香るショコラムース
宮城県産いちごのソルベ

◇コーヒーまたは紅茶

* 「 」内は、農林水産省より認定された GI(地理的表示)産品です。



イメージ

【ディナーコース「TOHOKU WINTER HARVEST」^{トウホク ウィンター ハーベス ト}の概要】

期間：2023 年 1 月 26 日(木)～3 月 15 日(水)

場所：レストラン シンフォニー (26 階)

時間：17:30～22:00(L.O. 21:00)

料金：17,600 円

※ご利用日前日までにご予約ください。

※掲載の料金はサービス料・消費税込みの料金です。

※記載の営業時間およびメニュー内容は変更になる場合がございます。

トウホク ウィンター ハーベスト ワイン セレクション 【TOHOKU WINTER HARVEST WINE SELECTION】

このディナーコースの食材が持つストーリーに合わせ、ソムリエが選び抜いたワインセレクションとともに楽しみいただけます。

◇スパークリングワイン

タケダワイナリー サン・スフル

すっきりとした味わいで甘みを感じるデラウェア種 100%のワイン。アミューズの糖度の高いにんじんやかぼちゃを引き立て、前菜のうりや「八代特産晩白柚」のほろ苦さにも寄り添います。

◇オレンジワイン

サドヤワイナリー 甲州醸し SMOKE ～スモーク～

薄いオレンジにイエローが入った色調で、甲州種の豊かな五味や心地よい渋味を引き出したワインです。コンソメスープの後味を爽やかにし、魚料理の「みやぎサーモン」の風味や黒にんにくのビターな味わいにも同調します。



イメージ

◇赤ワイン

月山ワイン山ぶどう研究所 ソレイユ・ルバン ヤマソービニオン バレルセレクト

日本に生ずる山ぶどうとカベルネソーヴィニオンを交配させた日本特有の品種ヤマソービニオン 100%使用。山形県で飼育された「米沢牛」には、同じ土地で垣根栽培されたヤマソービニオンの力強くバニラやグローブなどのスパイスの香りがベストマッチ。

トウホク ウィンター ハーベスト ワイン セレクション 【「TOHOKU WINTER HARVEST WINE SELECTION」の概要】

期間：2023 年 1 月 26 日(木)～3 月 15 日(水)

場所：レストラン シンフォニー (26 階)

時間：17:30～22:00(L.O. 21:00)

料金：3 グラスペアリング 5,000 円

※掲載の料金はサービス料・消費税込みの料金です。

※記載の営業時間およびメニュー内容は変更になる場合がございます。

GI 保護制度とは

GI (Geographical Indication) とは「地理的表示」の意味で、GI 保護制度とは、その地域ならではの自然的、人文的、社会的な要因の中で育まれてきた品質、社会的評価等の特性を有する製品の名称を、地域の知的財産として保護する制度です。宮城県には現在、「みやぎサーモン」「河北せり」「岩出山凍り豆腐」の3つの食材がGI登録されています。



特定の地理的地域に由来する高品質の製品、つまり特定の特徴や品質を与えたり、独自の評価を与えたりする製品は、高い市場性を持ち、世界中の何百万人もの生産者に価値を与えます。そしてそれは環境の持続可能性の目標を推進するための有用な手段となり得ます。

日本では 2015 年に施行され、2022 年 10 月 21 日までに 120 製品が登録されています。

農林水産省「地理的表示(GI)保護制度について」

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/index.html

<ご予約・お問合せ先>

ウェスティンホテル仙台 TEL：022-722-1234 URL：https://www.the-westin-sendai.com/

ホテルにおける新型コロナウイルス感染拡大防止のための取り組みについて

ウェスティンホテル仙台では、新型コロナウイルスによる感染症への対策として、お客様ならびに従業員の健康と安全を第一に考え、またお客様に安心してホテルをご利用いただけるよう、徹底した感染対策を行っております。

【パブリックスペースの取り組み】

- ・ロビーやレストラン、化粧室等へのアルコール消毒液の設置
- ・ドアノブやエレベーター内のボタンなどお客様の触れる機会が多い箇所への定期消毒の強化
- ・レストランなど席と席の間隔を広げるなどソーシャルディスタンスの確保

【ホテルスタッフへの取り組み】

- ・検温など毎日の体調チェック、また、37.0 度以上の発熱や体調が優れない場合は自宅待機
- ・体調不良時の行動基準と従業員の健康状態を管理する仕組みを導入

【お客様へのお願い】

- ・ご来館時のマスク着用、手指のアルコール消毒のご協力
- ・ご宿泊、レストランご利用時の検温実施 など

詳細はホテル公式 WEB サイトをご覧ください。<https://www.the-westin-sendai.com/event/news/>

ウェスティンホテル&リゾートについて

ウェスティンホテル&リゾートは、10 年以上にわたりホスピタリティにおけるウェルネスの分野を世界で牽引し、ブランドのウェルビーイングを構成する 6 つの柱、Sleep Well、Eat Well、Move Well、Feel Well、Work Well、Play Well を通じ、ゲストが旅行中に旅の疲れを乗り越えられるよう尽力しています。約 40 の国と地域に 230 軒以上のホテルやリゾートを展開し、ブランドを象徴し受賞歴を誇るヘブンリーベッド、革新的なギアレンディングプログラムや、ブランドを代表するフィットネススタジオである WestinWORKOUT™内の TRX のジム設備、美味しく栄養豊富な食事メニューなど、ゲストに幅広いウェルネスサービスをご体験いただけます。詳細については、www.westin.com をご覧ください。また、Facebook (facebook.com/Westin)、Twitter や Instagram (@westin) で最新情報をご案内しています。ウェスティンは、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムである Marriott Bonvoy™ (マリオット ボンヴォイ) に参加しています。Marriott Bonvoy は会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオや [Marriott Bonvoy Moments](#) での体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラムの詳細については、MarriottBonvoy.marriott.com をご覧ください。

【本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先】

ウェスティンホテル仙台 セールス & マーケティング部 高井・栗田

〒980-0811 仙台市青葉区一番町 1-9-1

TEL : 022-722-1234(代表) FAX : 022-722-1270 E-mail : marketing@westin-sendai.com