



## 希少な国産漆の漆器で楽しむ、オール岩手の和スイーツ

日本料理 <sup>むかいつる</sup> 対い鶴 特製甘味

# 「鶴の晴庭～浄法寺漆器で味わう善哉～」

ホテルメトロポリタン 盛岡（本館：所在地／盛岡市盛岡駅前通、NEW WING：所在地／盛岡市盛岡駅前北通 総支配人／佐藤隆）では、NEW WING 日本料理「対い鶴」にて、岩手の食材を使用した善哉を岩手が誇る伝統工芸「浄法寺漆器」でご提供します。

素材の持ち味をいかして甘さ控えめの上品に仕上げた自家製善哉を、しっとり手のなかでなじむ木のぬくもり感じる浄法寺漆器で楽しみながら、岩手の魅力に触れて味わう、特別な時間をお過ごしてください。



画像提供：二戸市



画像提供：二戸市

### 商品概要

【商品名】 対い鶴特製甘味 鶴の晴庭～浄法寺漆器で味わう善哉～

【提供期間】 1月9日（火）～3月31日（日）

【提供場所】 日本料理「対い鶴」（NEW WING 1階）

【価格】 単品 1,200円／抹茶またはコーヒー付き 1,700円（サービス料・消費税込み）

【その他】 漆産業振興のため、商品代金の一部を二戸市へ寄付させていただきます。

#### ■料理長のこだわり■

岩手県産にこだわった自家製善哉は、紫波町産のもち米で作る焼き餅とほんのり塩を加えた岩手県産小豆は、甘さ控えめの上品な味わいに。岩手県産いちごと金箔を添え、見た目も華やかに仕上げています



## 【浄法寺漆とのつながり】

当社と二戸市は「地方創生の連携に係る協定」を2018年に締結し、漆産業への理解を深めるとともに、国産漆を供給できる体制構築と漆を活用した地域産業化に取り組んでおります。浄法寺漆の振興をサポートする取り組みとして、漆の森を守るために苗木を育てる植樹活動への参加を続けております。



## ■ 浄法寺漆とは



画像提供：二戸市

国内で流通している漆のうち、国産漆はわずか7%。そのうち約80%を占めているのが、二戸地域を中心に生産されている浄法寺漆です。

浄法寺漆は塗ったあとの強度が非常に高く耐久性に優れていることや、赤や黒の鮮やかな色合いを漆器に生み出せることなど、品質の高さもその特長のひとつ。文化庁では、平成27年度から国宝などの建造物の修復にはすべて国産漆を使用する方針を通達しており、岩手県の中尊寺金色堂・栃木県の日光東照宮・京都府の金閣寺などの修復や塗り直しにも採用されています。また、熟練の技を必要とする漆掻きは2020年にユネスコの無形文化遺産「伝統建築工匠の技 木造建造物を受け継ぐための伝統技術」の技術の一つとして登録されています。

## 【NEW WING 1階】日本料理「対い鶴」

城下町・盛岡の風情に、現代風のイメージを盛り込んだ佇まいが自慢です。

岩手の旬の味覚と、日本の繊細な「和」の心をご賞味ください。

当ホテルがおすすめする特選日本酒もあわせてお楽しみいただけます。

むか  
対い鶴  
日本料理



※掲載写真はすべてイメージです。

ホテル公式 HP : <https://morioka.metropolitan.jp/>

## ホテルメトロポリタン盛岡

本件に関するお問い合わせは、盛岡ターミナルビル株式会社 ホテルメトロポリタン盛岡 広報担当 源田・石宇  
〒020-0034 盛岡市盛岡駅前通 1-44 TEL019-629-2601 (広報直通) E-mail metro@mtb.jregroup.ne.jp