

日本料理「対い鶴」×砂壁製米舎コラボレーション企画 「酒米から生まれた物語 日本酒で結ぶ笑顔」

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）は、NEW WING 日本料理「対い鶴」にて、雫石町で酒米を中心とした稲作栽培を営む砂壁純也氏をお招きし、「一滴の酒に込められた生産者と蔵元の想い」を五感で愉しむ1日限りの特別企画を開催します。対い鶴 今松料理長がつくる各酒蔵の地元食材を取り入れた特別懐石と砂壁製米舎の酒米を使った酒造りをする県内の日本酒のペアリングで、岩手の風土が生み出す唯一無二の日本酒体験をご提供します。



【イベント名】「酒米から生まれた物語 日本酒で結ぶ笑顔」

【開催日】2025年3月7日（金）18:00 開宴

【会場】NEW WING 1階 日本料理「対い鶴」

【料金】お一人様 12,000円（料理・お飲み物）

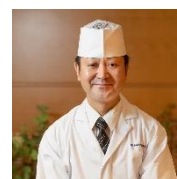
【予約方法】ホテル公式HPからのオンライン予約または対い鶴にて承ります。

【予約・問い合わせ】019-625-6260（受付時間 10:00～20:30）

<https://morioka.metropolitan.jp/restaurant/list/mukaituru/menu/spevent.html>



（株）砂壁製米舎
代表取締役社長
砂壁 純也氏



日本料理 対い鶴
料理長
今松 博幸



岩手県雫石町で酒米を中心とした稲作栽培をしている砂壁製米舎。契約栽培にこだわり「おいしい！」の笑顔のために愛情と情熱をたっぷり注ぎ栽培する酒米の魅力は、岩手県内、日本国内のみならず、海を渡りアメリカ・ハワイの酒蔵にまで届き世界中で愛されています。



【日本酒リスト】

砂壁製米舎の酒米を使用し造られた各酒蔵の日本酒をご用意いたします。

- 菊の司酒造【雫石町】 innocent40
- 南部美人【二戸市】 大吟醸
- わしの尾【八幡平市】 しばりたて原酒



上記銘柄のほか、浜千鳥【釜石市】の日本酒を含めた4地域の日本酒をお料理に合わせてご提供予定です。

【御献立】

各酒蔵の地元食材を取り入れた特別懐石で、それぞれの土地の風土や食文化を感じられる日本酒とお料理のペアリングをお楽しみください。前菜は4地域の食材を一皿で表現します。

- 椀 浅利のお吸い物
- 前菜 八幡平マッシュルームと海老真薯の艶煮【八幡平市】
佐助豚柚子胡椒焼き 雑穀白味噌仕立て【二戸市】
螺と大豆の旨煮 ムール貝と韭の酢味噌和え【釜石市】
葉山葵と北寄の山葵浸し【雫石町】
- 造里 鈍魚昆布メ（肝醤油） 本鮪 帆立 海藻 宮田醤油【雫石町】
- 煮物 金目鯛時雨煮 牛蒡 蕪 うるい 針生姜
- 八寸 鱈ばっけみそ焼き 烏賊蕨 たらふ芽天婦羅 公魚天婦羅 桜人参 菜花辛子和え 筍艶煮
- 食事 銀河のしずく（砂壁製米舎産）
茶漬け（桜鯛胡麻醤油和え 薬味）
- 香の物 盛り合わせ
- 水菓子 季節の果物



【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



※掲載写真はイメージです。

※日本酒リストの内容は変更になる場合がございます。

※仕入状況により料理内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

※表示の料金には消費税及びサービス料が含まれております。

【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

〒020-0034 盛岡市盛岡駅前通 1-44 TEL019-629-2604(広報直通) FAX 019-654-1191 E-mail metro@mtb.jregroup.ne.jp