

金沢の伝統野菜の美味しさを伝える取り組みとして宿泊者に無償提供
【ウェルカムスイーツ】加賀野菜「五郎島金時」の大学芋を提供
2023年10月10日(火)よりスタート

株式会社ミナシア（本社：東京都千代田区、代表取締役：下嶋一義）が運営するホテルウィングインターナショナルプレミアム金沢駅前（石川県金沢市堀川新町 8-13）では、地域連携強化の取り組み「おらが町プロジェクト」の一環として、ご宿泊のお客様に金沢の伝統野菜の美味しさを知っていただきたいという思いから、加賀野菜「五郎島金時（ごろうじまきんとき）」で作った welcome スイーツを 2023 年 10 月 10 日（火）よりご提供いたします。

■五郎島金時について

五郎島金時（ごろうじまきんとき）とは、加賀野菜（金沢の伝統野菜）のひとつ。特徴は、加熱して食べると甘くてコッポコポ（ほくほく）な食感となっています。

最近では、安納芋や紅はるかのような密たっぷりのねっとり系食感のさつまいもが主流となっていますが、ブレることなく伝統を受け継いで、生産者さんの手で大切に育てられています。量より質にこだわって栽培されているため、収穫量は決して多くありません。ほとんどが石川県内で消費されていますが、ギフトでも人気があり県外のリピーターも多数いるさつまいもです。

この度、当ホテルチェーンが実施する地域連携強化の取り組み「おらが町プロジェクト」※や、“地域密着”のコンセプトに共感いただき、五郎島金時の大学芋をウェルカムスイーツとしてご提供いたします。

奥深い甘さ、どこか懐かしい風味のさつまいもの特長を活かしてつくられた大学芋は、お芋らしい香ばしさが際立っています。料理によって味わいに変化する伝統野菜ならではの美味しさをご賞味いただけます。

国内外から金沢にいらっしゃるゲストに、ぜひ、加賀野菜の美味しさを体験していただければと考えております。

※今回、60kg の五郎島金時を仕入れていますが無くなり次第終了となります。

ホテルウィングチェーンでは、石川県金沢市のほか福島県須賀川市でも一次産業の課題解決や国内外からいらっしゃるホテルゲスト向けにテストマーケティングや商品 P R をする取り組みを行っています。まだまだ日本全国には魅力的な特産品があります。今後もホテルのある全国各地で取り組みを広げたいと考えております。



■生産者について

加賀野菜（金沢の伝統野菜）として金沢の伝統料理や家庭料理を支えるコッポコポ（ほくほく）なさつまいも「五郎島金時（ごろうじまきんとき）」は、石川県金沢市の日本海に面した砂丘地作られています。



JA 金沢市五郎島金時さつまいも部会の皆さん

※「おらが町プロジェクト」とは

新しい発見により、いつもと少し違う旅の思い出を！
出張の疲れも吹き飛ばすような、ちょっとプラスなワクワクを。

をコンセプトに、宿泊プランやサービス・グルメなど、訪れることで地域を感じる取り組みのほか、ホテル周辺の観光名所や特産品もご紹介しています。さまざまなコンテンツをお客様のニーズに合わせてご紹介することで、旅の思い出づくりをサポートいたします。

特集サイト <https://www.hotelwing.co.jp/oragamachi/>



【ホテル概要】



ホテル名：ホテルウィングインターナショナルプレミアム金沢駅前

住所：〒920-0849 石川県金沢市堀川新町 8-13

アクセス：JR「金沢駅」兼六園口（東口）より徒歩約 5 分

北陸自動車道「金沢東 IC」または「金沢西 IC」より車で約 15 分

小松空港よりリムジンバス「金沢駅行」で約 50 分

駐車場：10 台 1 泊 1,100 円（税込） ※先着順

電話 : 076-290-7776

チェックイン 14:00 / チェックアウト 11:00

公式ホームページ <https://www.hotelwing.co.jp/kanazawa/>

【この件に関する問い合わせ先】

株式会社ミナシア マーケティング部 青木

TEL 03-3255-8888 / MAIL aoki@hotelwing.co.jp