

報道関係者各位

2025 年 5 月 20 日

東急ホテルズ&リゾート株式会社

## 全国 35 ホテルで「石川・能登レストランフェア」開催決定

石川・能登の恵みを活かした料理で地域支援を促進、期間は 6 月 1 日から 30 日まで

東急ホテルズ&リゾート株式会社（東京都渋谷区、取締役社長 村井 淳）は、2025 年 6 月 1 日（日）～6 月 30 日（月）の期間、運営する全国の 35 ホテルで、能登地方を始めとする石川県の食材を取り入れた「石川・能登レストランフェア 2025」を開催いたします。



詳細はこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/restaurant/plan/128823/index.html>

令和 6 年能登半島地震を受け、当社は石川県の“食”を通じて被災地生産者の支援を行う「能登のために、石川のために 応援消費おねがいプロジェクト\*1」に賛同し、昨年 5 月にも全国のホテルでレストランフェアを開催しました\*2。発災直後から直近の本年 4 月まで、個別のホテルで石川県の食材を使用した支援企画を実施することは多々ありましたが、今回は一斉に開催するレストランフェアの第 2 弾ということになります。

「応援消費おねがいプロジェクト」のロゴマークは、昨年同様、レストラン店頭、メニューのほか各ホテルの公式ウェブサイトや SNS にも掲出し、石川県を応援する気持ちを表明、拡散することで支援の輪を広げることを目指します。

本フェアでは、能登牛、能登豚、魚介類、加賀野菜・能登野菜ほか県産の野菜やお米など、食材の持ち味を活かしたメニューを展開いたします\*3。里山・里海の恵みを活かして食材を育む生産者の方々に敬意を込めた、各ホテルの個性豊かなメニューをお楽しみください。

「食の東急ホテルズ」を標榜する当社では、今後も継続して“食”を通じた支援を行い、石川県の魅力をより多くの方々に届けてまいります。

\*1 石川県が 2024 年 2 月 1 日に開始した、飲食店や販売店において共通のロゴを店舗や商品に貼ることによって応援消費の機運を高めるプロジェクト

\*2 2024 年 5 月 10 日～5 月 31 日開催。来店数 延べ 4,147 人（朝食、ブッフェ利用客数を除く）

\*3 ホテルにより、朝食・ランチ・ディナー等、提供方法は異なります

### 「石川・能登レストランフェア」企画担当者コメント

石川県には、1985 年から地域の皆さまにご愛顧いただいている金沢東急ホテルがあります。日頃から美味しい食材を提供してくださっている生産者の皆さまの復興の一助になればとの考えと、弊社が「食の東急ホテルズ」を標榜しており、

美味しい料理で笑顔と元気をお届けしたい、との思いから「応援消費おねがいプロジェクト」に賛同、参画しております。昨年は全国 35 ホテルが参加し、おかげさまで 4,147 人のお客さまにご利用いただきました。震災から 1 年以上が経ちますが、9 月の豪雨災害も加わり、復興への道のりはまだまだ険しいと聞いています。震災を風化させないためには継続しての支援こそが重要と考え、第 2 弾開催の運びとなりました。本年は食材がより豊富に流通する 6 月に開催月を変更し、同じく全国 35 ホテルで「美味しく応援！」いたします。多くのお客さまのご来館を、心からお待ちしております。

#### 【石川・能登レストランフェア概要】

●期間 2025 年 6 月 1 日（日）～6 月 30 日（月） ※ホテルにより開催期間が異なります

#### ●開催ホテル

札幌エクセルホテル東急／札幌東急 REI ホテル／SAPPORO STREAM HOTEL／HOTEL GROOVE SHINJUKU, A PARKROYAL Hotel／ザ・キャピトルホテル 東急／セルリアンタワー東急ホテル／渋谷エクセルホテル東急／渋谷東急 REI ホテル／SHIBUYA STREAM HOTEL／二子玉川エクセルホテル東急／吉祥寺エクセルホテル東急／吉祥寺東急 REI ホテル／羽田エクセルホテル東急／川崎キングスカイフロント東急 REI ホテル／横浜ベイホテル東急／横浜東急 REI ホテル／富山エクセルホテル東急／金沢東急ホテル／白馬東急ホテル／富士山三島東急ホテル／伊豆今井浜東急ホテル／下田東急ホテル／名古屋東急ホテル／京都東急ホテル／THE HOTEL HIGASHIYAMA KYOTO TOKYU, A Pan Pacific Hotel／大阪エクセルホテル東急／大阪東急 REI ホテル／新大阪江坂東急 REI ホテル／ザ パーク フロント ホテル アット ユニバーサル・スタジオ・ジャパン／神戸三宮東急 REI ホテル／松江エクセルホテル東急／高松東急 REI ホテル／松山東急 REI ホテル／博多エクセルホテル東急／宮古島東急ホテル&リゾート

#### ●主な石川県産食材



能登牛 ©石川県

きめ細やかな肉質と上質な脂が特徴。和牛の祭典とも呼ばれる「第 9 回全国和牛能力共進会」の「特別賞」受賞歴あり（2007 年）



能登豚 ©能登豚推進協議会

能登の天然水で手塩にかけて育てられた豚肉。もちもちとした肉質や口のなかでじわっと広がる甘みが特徴。



加賀太きゅうり ©石川県

果肉は厚いがやわらかく、食味、日持ちがよい。金沢で昭和 20 年以前から栽培され、現在も金沢で栽培されている伝統野菜として加賀野菜に認定されている。



サワラ ©J F いしかわ

#### 魚介類：

日本海に突き出た能登半島を有し、砂浜、遠浅の加賀海域、岩礁帯の能登外浦海域、急深な能登内浦海域、波静かな七尾湾など、多種多様な海域とそれぞれの漁場に合わせた多種多様な漁法により、四季折々豊富な魚種が水揚げされる。

●メニュー例

**横浜ベイホテル東急**



小松市本田農園のトマトと岩もずくのスーラータン



NOTO 高農園の“IMO” と黒鮑のスパイシーパウダーがけ

提供場所：中国料理「スーツアンレストラン陳」(3階)

提供時間：11:30～14:00 L.O. / 17:30～20:00 L.O.

料金：スーラータン (写真左) 1,850 円、 黒鮑 (写真右) 7,000 円

公式 Web：<https://ybht.co.jp/restaurant/plan/ishikawa-noto-src.php>

**金沢東急ホテル**



能登豚生姜焼きバーガー ポテト添え



石川県産甘海老とチキンのマレンゴ風カレー 能登卵添え

提供場所：レストラン「マレ・ドール」(2階)

提供時間：平日 11:30～15:00 (L.O.14:30)

土日祝日 11:00～15:00 (L.O.14:30)

料金：バーガー (写真左) セットドリンク付 2,500 円、 サラダバー付 2,800 円

カレー (写真右) サラダバー付 3,000 円

公式 Web：<https://www.tokyuhotels.co.jp/kanazawa-h/information/128970/index.html>

**大阪エクセルホテル東急**



ブッラータチーズと楽しむ石川県産タコとズッキーニのジェノベーゼパスタ



加賀粒味噌でマリネした能登牛の一口カツレツ 石川県産米“えちやけな”のリゾットと共に

提供場所：レストラン「ピクニカ」(17階)

提供時間：11:30～15:00 (L.O.14:00) / 18:00～21:00 (L.O.20:00)

料金：パスタ (写真左) 2,700 円、 カツレツ (写真右) 3,600 円

公式 Web：<https://www.tokyuhotels.co.jp/osaka-e/restaurant/picnika/plan/129049/index.html>

※表示の料金にはサービス料、消費税が含まれております。

※ホテルにより提供時間・内容・料金は異なります。

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※食物アレルギーをお持ちのお客さまは、予めホテルスタッフにお申し付けください。

※ご予約は各ホテルの公式ウェブサイトにて承ります。

※写真はイメージです。

### 【東急ホテルズ&リゾート株式会社 概要】

所在地：東京都渋谷区道玄坂 1-10-7 五島育英会ビル 3 階

代表者：取締役社長 村井 淳

事業内容：ホテル・レストラン・会員制リゾートの運営

■全国に広がる「東急ホテルズ」のネットワーク (<https://www.tokyuhotels.co.jp>)

ザ・キャピトルホテル 東急と、東急ホテル・東急リゾートホテル・エクセルホテル東急・東急 REI ホテルの各ブランドが属する「東急ブランドホテル」に加え、BELLUSTAR TOKYO、STREAM HOTEL 等、独自の個性を有するホテルで構成する「DISTINCTIVE SELECTION」、「ホテルコンドミニアム」の STORYLINE、「会員制滞在型リゾート」の東急パッケージズを全国に展開（国内 61 店舗／ほか国内 6 店舗、海外 3 店舗の「パートナーホテル」）

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

東急ホテルズ&リゾート株式会社 広報・デジタルコミュニケーショングループ  
高田、古市 電話：03-3477-6566