

2022年2月10日

和牛日本一の座、2連覇を狙う“わっせうまか”黒牛登場 「食らう！鹿児島黒牛フェア」開催！

2022年2月18日（金）～3月21日（月・祝）「鉄板焼 桜 -SAKURA-」にて

セルリアンタワー東急ホテル（東京都渋谷区、総支配人 八木進午）では、2022年2月18日（金）より3月21日（月・祝）の期間、「鉄板焼 桜 -SAKURA-」（2F）にて「食らう！鹿児島黒牛フェア」を開催いたします。鹿児島で育てられたブランド牛「鹿児島黒牛」を主役にプレミアム焼酎もラインアップ。渋谷にて、南国鹿児島の美味数々をお楽しみください。



詳細はこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/sakura/index.html>

本フェアは、滋味豊かで上質な食材を育む鹿児島の魅力を、食を通じて発信したいとの鹿児島県の意向と、「食の東急ホテルズ」を標榜する東急ホテルズの意向が合致し、東急グループの2大拠点である「渋谷」と「横浜」を舞台に開催の運びとなりました。

距離にして約960キロメートル離れている“渋谷”と“鹿児島”。実は古くから縁の深い関係にあり、12世紀、渋谷一帯を治めていた豪族“渋谷氏”が、源頼朝から源平合戦の功績に与えられた所領が“薩摩”であり、渋谷一族が移住をした地となります。その後も渋谷―鹿児島の縁は続き、1998年からは鹿児島の秋の風物詩「おはら祭」が、初夏の渋谷で「渋谷おはら祭」として開催されるようになり、2017年には、渋谷区と鹿児島市の間で「観光・文化交流協定」が締結されています。

こうしたことから、渋谷において数少ない大人の寛ぎの空間としてご支持を頂いている「鉄板焼 桜 -SAKURA-」にて、鹿児島食材の魅力を発信するフェアが企画されました。中でも、東急ホテルズの総料理長 福田順彦が強く関心を抱いた食材が、2017年に全国の和牛王座を決定する「第11回全国和牛能力共進会」にて総合優勝を獲得した「鹿児島黒牛」。本年秋に二連覇を狙いさらに質を高めているとあり、鉄板焼レストランに最も適しているとメイン食材に決定いたしました。このほか、“鹿児島と言えば”の黒豚で仕上げた「角煮饅頭」、桜アレンジの「奄美鶏飯」をラインアップ。お供には、「森伊蔵」など prestage 焼酎をご用意いたします。

自然の恵みを楽しんだ“わっせうまか（鹿児島弁でとても美味しい！）”料理で、笑顔と元気をお届けいたします。

【「食らう！鹿児島黒牛フェア」企画概要】

- フェア名称 食らう！鹿児島黒牛フェア
- 期間 2022年2月18日（金）～3月21日（月・祝）
- 時間 ランチ 11:30～15:00（14:00L.O.） / デイナー 17:00～21:00（20:00L.O.）
- 場所 セルリアンタワー東急ホテル「鉄板焼 桜 -SAKURA-」（2F）
- 料金 ランチ 9,950円～ / デイナー 18,650円～ ※サービス料・消費税込 ※お選びになる料理により変動
- 協力 鹿児島県、JA鹿児島県経済連、JF鹿児島漁連

■ご予約・お問い合わせ 電話またはインターネットにて Tel：03-3476-3521（10:00～21:00）

URL：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/sakura/index.html>

※セルリアンタワー東急ホテル内のレストラン各店は、「徹底点検 TOKYO サポート」プロジェクトにおける「感染防止徹底点検済証」の交付を受けております。

※新型コロナウイルス等の感染予防および拡散防止のため東京都からの協力要請に従い営業しております。最新の営業情報はホテル公式ウェブサイトをご確認ください。

※仕入れの都合により料理の内容を変更させていただく場合がございます。 ※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。

※法令によりお車を運転される方、未成年のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。 ※写真はすべてイメージです。

◎本件に関する取材・お問い合わせ先

セルリアンタワー東急ホテル 企画・宣伝 齋藤 さやか E-mail: s.saitoh@tokyuhotels.co.jp

TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(オフィス直通)

【メニュー一例】



角煮饅



奄美鶏飯



プレミアム焼酎

【「食らう！鹿児島黒牛フェア」開催レストラン紹介】

「鉄板焼 桜 -SAKURA-」(2F)

食材に敬意を払い 真の旨味を引き出す匠の技 五感で味わう鉄板焼

旬の食材が持つ美味しさを最大限に引き出すことに注力している

総料理長 福田順彦がプロデュースする鉄板焼店。日本の食文化として世界的に認知されている鉄板焼の魅力をその季節ならではの食材と焼き手、サービススタッフのあたたかなコミュニケーションの中で提供。お客さまにとっての特別な一皿をお楽しみいただけるレストランです。店名は、ホテルの所在地、渋谷区桜丘町に因み命名。日本を象徴する花であり、日本だけではなく世界の人々を魅了する桜の美しさと強さを店名に込めました。

鉄
板
焼



TEPPAN-YAKI
SAKURA



【総料理長 福田 順彦 プロフィール】

福田 順彦 Nobuhiko FUKUDA

株式会社東急ホテルズ 常務執行役員 総料理長

セルリアンタワー東急ホテル 総料理長

2001年、セルリアンタワー東急ホテル開業時に総料理長に就任。以来ホテルの食に関する総合プロデューサー役として料飲部門を牽引、統括。豊かな感性から生み出されている料理はアグレッシブで情熱的であり常にチャレンジ精神を忘れず高みを目指す姿勢は顧客よりも高い支持を得ている。「文化交流」をテーマに料理界はもとより文化人・オペラ歌手・ワイン醸造家など各界の著名人との親交もあり、彼らとのコラボレーションによる食事会を多数開催。食を通じて子どもの「食の自立」と「五感の育成」を目指す食育活動にも積極的に取り組んでいる。

全国の東急ホテルズにおける食の牽引車として、また、日本を代表する食文化のオピニオンリーダーとして精力的に活躍を続けている。

2017年 一般社団法人「日本エスコフィエ協会」第7代会長就任。

2018年 フランス食文化普及に貢献した功績により、フランス共和国政府より「農事功労章—オフィシエ」受章。

2019年 株式会社東急ホテルズ 総料理長に就任。

同年、厚生労働大臣より「令和元年度卓越した技能者の表彰“現代の名工”」受章。

2020年 株式会社東急ホテルズ 常務執行役員に就任。

2021年 「フランス農事功労章協会（MOMAJ）」第6代目会長就任。

同年、一般社団法人「全日本司厨士協会」卓越最高技術顧問章受章。

現在に至る。



【館内衛生強化について】

新型コロナウイルス等の感染予防および拡散防止のための館内衛生強化について、以下のように実施しています。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/information/60471/index.html>

【フェア同時開催 渋谷エリアホテル 紹介】

渋谷ストリームエクセルホテル東急「鹿児島フェア」

鹿児島県産の3種のフレーバー焼酎をおつまみとともに堪能できるちよい飲みセットを販売します！

アップルマンゴーを想わせる「華プラス」や、2019IWSCで最高賞を受賞したライチ香る「だいやめ」、さらに2021TWSC 焼酎部門にて2年連続で最高金賞を受賞した「知覧 Tea 酎」などの芋焼酎3種類をおちよこでご提供。おつまみは、オリーブマリネやチーズ、ドライフルーツなど、焼酎にぴったりの5種盛りをお付けします。

期間限定・数量限定のお得なちよい飲みセットをご堪能ください。



- 期間 2022年2月18日（金）～3月21日（月・祝）
- 時間 ランチ 11:30～15:00（14:00L.O.） デイナー 17:00～21:00（20:00L.O.） ※ディナーのみ月曜定休。
- 場所 渋谷ストリームエクセルホテル東急 Bar & Dining「TORRENT」
- 料金 セット 1,800円（サービス料・消費税込）
- 内容 鹿児島フレーバー焼酎3種のちよい飲みセット
- 協力 鹿児島県、JA鹿児島県経済連、JF鹿児島漁連
- お問い合わせ Bar & Dining「TORRENT」 TEL. 03-6427-1358（9:00～19:00）
- URL https://www.tokyuhotels.co.jp/stream-e/bar_dining/plan/85314/index.html

※渋谷ストリームエクセルホテル東急「TORRENT」は、「徹底点検 TOKYO サポート」プロジェクトにおける「感染防止徹底点検済証」の交付を受けております。

※新型コロナウイルス等の感染予防および拡散防止のため東京都からの協力要請に従い営業しております。最新の営業情報はホテル公式ウェブサイトをご確認ください。

※仕入れの都合により提供内容を変更させていただく場合がございます。 ※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。

※法令によりお車を運転される方、未成年のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。 ※写真はすべてイメージです。

以上