

プレスリリース
報道関係者各位

2024年6月25日

鳥取県^{ほうき}伯耆町に代々続く地元の酒蔵「^{かみだい}上代」のあま酒を 使用した新メニューを期間限定で提供

～「飲む点滴」と言われるあま酒を、料理やコーヒーと合わせて楽しめます～

中国地区最高峰「^{だいせん}大山」の麓に立ち、日本海を望む「メルキュール鳥取大山リゾート&スパ」で、地元の酒蔵「^{かみだい}上代」のあま酒を使用した新メニューを2024年7月1日～9月30日の期間で提供します。大山豚や大山どり、大山ブロッコリーなど、地域の食材と上代のあま酒をかけ合わせた3品が、ディナービュッフェのメニューとして新たに加わります。また、アクティビティとして実施している「奥大山の水洗いコーヒー・ハンドドリップ体験」では、お客様自身でハンドドリップしたコーヒーに、お米の甘みが広がる上代のあま酒を加えて楽しめます。



【背景】

メルキュールは、「Local Inspired Hotel～ローカルインスピレーションから生みだされるホテル～」をコンセプトに、食・デザインを通じて土地の魅力を感じ取っていただける宿泊体験を提供しています。鳥取県伯耆町に代々続く地元の酒蔵「上代」で造られた、伯耆町産「米」「麴」「水」のみを使用して造った麴甘酒を地元の食材とかけ合わせた料理や、郷土料理をアレンジしたメニューなどを通して、この地ならではの体験をしていただきたいと

考え開発しました。また、江戸時代ごろから、あま酒は「飲む点滴」と称されるほど栄養価が高く、人々は夏の暑さを乗り切るためにあま酒を求めていたと言われていています。(※1) 海と山の絶景に囲まれた当ホテルで、期間限定のメニューを堪能しながら、快適な夏を過ごせます。

※1 出典：農林水産省 Web サイト「飲料」に「<https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/traditional-foods/bunrui/inryou.html>」

ポイント 1 上代のあま酒を使用した期間限定メニューをディナービュッフェで堪能

ディナービュッフェのメニューとして、上代のあま酒を使用した3品の料理を提供します。それぞれ地元ならではの食材とかけ合わせる、郷土料理をアレンジするなど、あま酒と食材のうまみが引き立つよう開発しました。以下、料理についてご紹介します。

(1) 大山豚と地元野菜の上代あま酒じゃぶ鍋

上代のあま酒を使用し、地域に伝わるじゃぶ鍋仕立てにして提供します。「じゃぶ鍋」とは、野菜などを煮こんでいるうちに「じゃぶじゃぶ」水分が出てくることに由来して名付けられた、郷土料理です。今回ビュッフェで提供する本料理では出汁に上代のあま酒を丸ごと1本使用し、肉質の良い大山豚や地元野菜を煮込みます。あま酒本来の風味や、食材の甘味を感じられる一品です。



(2) 大山どりのコク旨上代あま酒マヨネーズ焼き

鳥取県が誇る大山どりを上代のあま酒に、丸1日漬け込むことで生まれるプリッと柔らかい食感と風味が特徴です。コクのある上代のあま酒と味噌を加えたオリジナルのマヨネーズソースが食欲をそそります。



(3) 里芋と大山ブロッコリーの上代あま酒そぼろあんかけ

砂糖を一切使わず、上代のあま酒がもつ優しい甘味が里芋や大山ブロッコリー本来の味を引き立てる一品。そぼろを炒める下味と餡に上代のあま酒を加えることで、深みのある味わいに仕立てています。



上代のあま酒を使用した期間限定ディナーメニュー 概要

提供場所：ビュッフェレストラン 「LOCA VORE (ロカボール)」

期間：2024年7月1日(月)～2024年9月30日(月)

時間：17:30～21:00 (LO 20:30)

料金：オールインクルーシブの料金に含まれます。

※朝食、素泊まりプランの場合は、夕食代8,000円(税・サ込)

備考：時期、仕入れ状況により提供内容や食材の産地が変更になる場合があります。

ポイント2 上代のあま酒と奥大山の水洗いコーヒーを合わせて楽しむ

当ホテルでは、奥大山の水洗いコーヒーをお客様ご自身でハンドドリップして楽しめるアクティビティを実施しています。7～9月の期間は、このコーヒーに上代のあま酒を加えて味わうことができます。大山の水洗いコーヒーは、生豆を「奥大山の水」で洗い、土や埃を取り除いてから焙煎されているため、コクがありながらも、雑味が少なくすっきりとした味わいです。伯耆町産の「米」



「麴」「水」のみを使用して造った上代のあま酒は、

お米本来の甘みを残しつつ、後味がすっきりとした味が特徴です。あま酒の優しい甘みと、コーヒーのまろやかさが引き立つ新感覚の味わいを堪能できます。

上代のあま酒×奥大山の水洗いコーヒー アクティビティ概要

期間：2024年7月1日(月)～2024年9月30日(月)

時間：9:00～12:00

対象：宿泊者

料金：無料

株式会社上代について

鳥取県伯耆町にて、どぶろくの製造販売を手掛けるまちづくり会社。後継者不足で存続の危機にあった中、地域で愛されるブランドを守りたいという思いから、女性社長が事業を継承し、設立されました。「全国どぶろくコンテスト」で最優秀賞を受賞したことがある主力商品「源流どぶろく上代」はもちろん、伯耆町産「米」「麴」「水」のみを使用して造った質の高い麴甘酒も人気を博しています。

■公式サイト：<https://kamidai.co.jp/>

■所在地：〒689-4235 鳥取県西伯郡伯耆町福岡 2073-1

MERCURE

HOTELS & RESORTS

TOTTORI DAISEN
RESORT & SPA

メルキュール鳥取大山リゾート&スパについて

中国地区最高峰、大山山麓に立ち、日本海を望む「メルキュール鳥取大山リゾート&スパ」は、海と山の絶景に囲まれて料理やアクティビティを存分に楽しめるリゾートホテルです。客室からは大山または日本海を、最上階のラウンジからはその双方を一望できます。大山は水や農産物、畜産物、海産物など多くの恩恵をこの地にもたらしてきました。ホテルでは大山温泉での癒やしのひとときと、地元ならではの料理をお客様に提供します。

■公式サイト：<https://mercure-tottoridaisen-resortandspa.jp>

■所在地：〒689-4108 鳥取県西伯郡伯耆町丸山字中祖 1647 番 13

■開業日：2024 年 4 月 1 日（月）

メルキュールについて

メルキュールは、国際的なネットワークの強みとその土地での真のおもてなし体験を組み合わせたミッドスケールブランドです。ブランドの揺るぎない品質への取り組みにより、世界中のすべてのメルキュールで信頼できる一貫した高いサービス基準を保証し、各ホテルのデザインは、その土地の特徴と文化を反映しています。60ヶ国以上に900を超えるホテルを有するメルキュールは、市内中心部、海岸部、山岳部などに位置しています。

「Local Inspired Hotel～ローカルインスピレーションから生みだされるホテル～」をコンセプトに、ビジネスやレジャーなど様々な目的を持つお客様に、様々な土地の魅力を食・デザインを通じて感じ取っていただけるよう身近でありつつ非日常の宿泊体験を提供しています。

アコーについて

フランス・パリを拠点とするアコーは、世界110ヶ国で5,500を超えるホテルやレジデンス、10,000を超えるレストラン、バー施設を展開し業界を牽引しているホスピタリティグループです。40を超えるラグジュアリー、プレミアム、ミッドスケール、エコノミーのホテルブランド、エンターテインメントやナイトライフの会場、レストランとバー、プライベートレジデンス、シェア宿泊施設、コンシェルジュサービス、コワーキングスペースなど、ホスピタリティ業界内で多様かつ完全に統合されたエコシステムを展開しております。業界内で最も急速に成長しているカテゴリーの1つであるライフスタイルホテルにおいては、数々のクリエイティブ溢れるライフスタイルブランドを持つ ENNISMORE 社とのジョイントベンチャーにより、確固たる地位を確立しています。アコーは、他に類を見ない独自のブランドのポートフォリオと、世界中で約29万人のチームメンバーを誇っています。アコーの包括的なロイヤリティプログラムのメンバーは、毎日の暮らしの中で、様々な特典、サービス、体験へアクセスをすることが可能です。

MERCURE

HOTELS & RESORTS

TOTTORI DAISEN
RESORT & SPA

ほかにも、毎日の暮らしでさまざまな特典をお楽しみいただける、ライフスタイルを重視した新しいロイヤリティプログラムとして、ALL - Accor Live Limitless も提供しております。また、Accor Solidarity 寄付基金、RiiSE、ALL Heartist 基金などの取り組みを通じて、グループはビジネス倫理、責任あるツーリズム、持続可能な環境保護、コミュニティとのかかわり、多様性、包括性を通じて前向きな行動を推進することに焦点を当てています。1967年に設立されたアコーはフランスに本社を置き、米国のユーロネクストパリ証券取引所（ISINコード：FR0000120404）およびOTC市場（証券コード：ACYY）に上場しています。詳細については <https://group.accor.com> をご覧ください。