

【メルキュール宮城蔵王リゾート&スパ／メルキュール裏磐梯リゾート&スパ】地域の旬な食材を味わう、東北の秋の風物詩「芋煮」を期間限定で提供

東北の「芋煮」文化を知る



雄大な蔵王連峰を望む高原リゾートホテル「メルキュール宮城蔵王リゾート&スパ」（所在地：宮城県刈田郡蔵王町遠刈田温泉字鬼石原1-1／総支配人：手塚 秋啓（あきひろ））と磐梯山の自然に癒され心を解きほぐす森のリゾート「メルキュール裏磐梯リゾート&スパ」（所在地：福島県耶麻郡北塩原村大字桧原字剣ヶ峯1093-309／総支配人：手塚 秋啓 ※兼任）は、2024年10月1日（火）より期間限定で、東北の秋の風物詩「芋煮」を、レストランのビュッフェメニューとして提供します。それぞれのホテルの地元・宮城と福島の食材を使い、その地域で古くから親しまれてきた味わいに仕立てました。

■ 本企画の背景

「芋煮」のルーツは古く、1600年代半ばに最上川舟運の終点だった山形県中山町長崎付近で始まったとされています。当時は舟が到着したことを知らせる通信手段がなかったため、荷受人が現れるまで何

日も待たされていた船頭たちが退屈をしのぐため、船着場の近くに産地のあった里芋の鍋を囲んで宴を開いていたことが由来と言われていています。（※1）

また「芋煮」というと、大型のショベルカーを使って大鍋で作られる山形県の「芋煮会」が有名ですが、東北各地で食されており、使われる食材や味付けは地域によってさまざまな作り方があります。今回、東北にある2つのホテルの「それぞれの地域で昔から受け継がれてきた芋煮について、より多くの方に知っていただきたい」という思いから、夕食および朝食のビュッフェメニューのひとつとして提供することにしました。

※1 出典：農林水産省Webサイト https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/imoni_yamagata.html

■2つのホテルで提供するメニューについて

それぞれのホテルで朝食・夕食に異なるメニューを用意。山形の芋煮は醤油ベースですが、宮城では味噌が使われ、福島は県内エリアによって味噌・醤油・味噌と醤油のミックス、とバリエーションが豊富です。このことから、夕食では宮城蔵王は仙台味噌、裏磐梯は喜多方ラーメンスープでアレンジ。さらに朝食で提供される塩麴仕立ての芋煮は、両ホテルのオリジナルメニューとして今回新たに開発しました。

【メルキュール宮城蔵王リゾート&スパ】

・夕食：仙台芋煮



仙台芋煮

蔵王山麓の豊かな自然環境で育てられたブランド豚「JAPAN X」（商標登録番号：第5523319号）と、蔵王でこんにゃくの製造・販売を行っている「丸実屋」のちぎりこんにゃくに、宮城県産を中心とする大根・人参・里芋などの野菜を加え、仙台味噌で味付けをしました。仙台味噌の特徴である赤味噌のコクに、JAPAN Xと野菜のうまみが合わさった、優しい甘みを感じる味わいです。

・朝食：塩麴芋煮



塩麴芋煮

ジューシーでうまみの強い宮城県産森林どりに、丸実屋のしらたきや仙台せり、仙台まがりねぎを合わせ、宮城県加美町で作られた塩麴で煮込みました。お好みで、仙台味噌に地元名産の「蔵王チーズ」をミックスした合わせクリームチーズを加えるとコクが増し、濃厚な味わいを楽しむことができます。

【メルキュール裏磐梯リゾート&スパ】

・夕食：福島芋煮



福島芋煮

まいたけやえのき、なめこなどのきのこをふんだんに使い、会津味噌と喜多方醤油ラーメンスープで味を調えました。お好みで醤油に漬け込んだ刻み生姜を加えると、味の変化を楽しめます。

・朝食：塩麴芋煮



塩麴芋煮

福島県で生産が盛んなつるむらさきと、県内指定農家により限定生産される「麓山高原豚（はやまこうげんとん）」をメインに使い、塩麴ベースの出汁に甘酒を加えて煮込みました。甘みが出て、優しい味わいが特徴です。

※つるむらさきの使用は11月上旬までとなり、その後は食材が変わります。

「地域の旬な食材を味わう、東北の秋の風物詩「芋煮」」概要

【提供期間】 2024年10月1日（火）～2024年12月31日（火）

【提供場所】

- ・メルキュール宮城蔵王リゾート&スパ2階 レストラン「Locavore（ロカボール）」
- ・メルキュール裏磐梯リゾート&スパ1階 レストラン「Locavore」

※両ホテル、レストラン名は同じです。

【提供時間】 夕食 17:30～21:00（20:30最終入店）／朝食 7:00～9:30（9:00最終入店）

【料金】

*それぞれのホテルでお申込みいただいた宿泊プランの食事代に含まれます。

*日帰り利用の場合：

＜夕食＞ 13歳以上 8,000円／6～12歳 6,700円／3～5歳 2,000円／0～2歳 無料

＜朝食＞ 6歳以上 3,200円／3～5歳 2,000円／0～2歳 無料

※仕入れの状況により、食材や産地は変更になる場合があります。

※料金はいずれも税金・サービス料が含まれております。

メルキュール宮城蔵王リゾート&スパ

メルキュール宮城蔵王リゾート&スパは仙台駅から車で約1時間、雄大な蔵王連峰を望む高原のリゾートホテルです。トレッキングやスキーなど大自然に触れる四季折々のアクティビティを存分に楽しめます。ホテルでは地元ならではの料理と、名湯「遠刈田（とおがった）温泉」で、蔵王の四季を感じられる癒しのひとときを提供します。

【所在地】〒989-0916 宮城県刈田郡蔵王町遠刈田温泉字鬼石原1-1

【TEL】 03-6830-3926（予約センター）

【URL】 <https://mercure-miyagizao-resortandspa.jp/>

【アクセス】 東北自動車道 白石ICより車で約30分、JR仙台駅より高速バスで約75分。

メルキュール裏磐梯リゾート&スパ

エメラルドグリーンに輝く五色沼へ徒歩約8分。宝の山と謳われる会津磐梯山を背景に、森の四季を映し出す大小300余りの湖沼群に囲まれた森のリゾートホテルです。散策やサイクリング、登山で裏磐梯の大自然を体感したり、白虎隊の鶴ヶ城など会津の歴史を探訪したり、冬はパウダースノーを楽しんだり、多彩なアクティビティーを存分に楽しめます。

【所在地】〒969-2701 福島県耶麻郡北塩原村大字桧原字剣ヶ峯1093-309

【TEL】 03-5539-2629（予約センター）

【URL】 <https://mercure-urabandai-resortandspa.jp/>

【アクセス】 東北自動車・磐越道経由、猪苗代磐梯高原ICから約20分。JR猪苗代駅下車、路線バス約30分。

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。65ヶ国以上に1,000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。「Locally 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べ・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5,700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。45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ビティ溢れるライフスタイルブランドを持つENNISMOR E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33万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。

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：ACCYY）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。

アコーのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/52177

【本リリースに関するお問い合わせ先】

ヘッドオフィスジャパン株式会社 マーケティング部 PRチーム

Email : hoj_pr@drhm.jp