

2021年7月15日

**ハイアットの中長期滞在型ホテル「ハイアットハウス 金沢」  
地元金沢の老舗氷屋「クラモト氷業」とコラボレーションした、  
風情ある夏を感じるかき氷の Pop Up Shop を7日間限定で開催  
～金沢の地元ファームから採れた新鮮な食材を使用したかき氷全4種類を提供～**



中長期滞在向け宿泊特化型ホテル「ハイアットハウス 金沢」（総支配人：高橋 慶、所在地：石川県金沢市）のHバーでは、金沢で最も歴史が古い老舗氷屋「クラモト氷業」とコラボレーションしたかき氷の Pop Up Shop を7,8月の週末計7日間、期間限定で開始いたします。

## Pop Up Shop

「クラモト氷業」と「ハイアットハウス金沢」「ハイアットセントリック金沢」の総料理長市塚 学の共同開発で、地元農家の新鮮な食材を使った4種のかき氷を提供する Pop Up Shop を開催します。各日限定 50 食で提供し、日ごとに内容が変わる Pop Up Shop は、暑い夏を吹き飛ばす爽快な涼しさを皆さまにご提供します。

「ハイアットハウス金沢」では、サステナビリティを掲げ、地域に密着したホテルを目指し、今回地元企業である「クラモト氷業」とのコラボレーションを実施し、ともに金沢の街を一層盛り上げようと取り組んでまいります。

「ハイアットハウス金沢」と「ハイアットセントリック金沢」の開業1周年を記念する8月1日（日）には、フレッシュなイチゴをふんだんに使用したソースで1周年のテーマ「**One Full Circle - 街とひとつに。**」から着想を得た、まん丸なかき氷を提供します。その他にも、新鮮なイチゴとこだわりのミルクソースを使った「イチゴのかき氷」や、ジューシーなメロンの果肉をたっぷり使用し、ヨーグルトクリームチーズソースとの相性が抜群な「メロンのかき氷」、さらに、大野の醤油でミルクソースの土台を作り、焼きトウモロコシの味をかき氷でイメージした「焼きトウモロコシのかき氷」など、バラエティあふれるかき氷を提供し、金沢ならではの味わいをお楽しみいただけます。

今回は、石川県の生産農家グループ「まんで！farmers」の食材を使用しています。農家の方々が作った農産物を加工食品とすることで（6次産業化）、農家の方々が抱える課題の解決への貢献を行うことを目指しています。



イチゴのまん丸かき氷



メロンのかき氷

メニュー :

・7月22日(木)、7月23日(金)

「イチゴのかき氷」

・7月24日(土)、7月25日(日)

「焼きトウモロコシのかき氷」

・8月1日(日)

「イチゴのまん丸かき氷」

・8月14日(土)、8月15日(日)

「メロンのかき氷」

提供価格 : 「イチゴのかき氷」「焼きトウモロコシのかき氷」「メロンのかき氷」

¥910(税込¥1,000)

「イチゴのまん丸かき氷」¥1,091(税込¥1,200)

提供期間 : 7月22日(木) - 7月25日(日)、8月1日(日)

8月14日(土) - 8月15日(日)の計7日間

提供時間 : 12:00 - 17:00 ※数量限定のため、なくなり次第終了

提供場所 : Hバー

詳細・お問合せ:

<https://www.hyatt.com/ja-JP/hotel/japan/hyatt-house-kanazawa/kmqxk/news-events#kakigori>

※今後の新型コロナウイルス感染拡大の状況によっては、イベント内容に変更が生じる場合があります。

## 株式会社クラモト氷業

大正12年の創業から90年以上の歴史がある老舗の氷屋。金沢では1番古い氷屋でありながら、古い固定観念にとらわれず、時代の流れに合わせ柔軟に変化を繰り返し、新しい価値観をお客様に提供しています。使用している氷は二日以上時間をかけてじっくり凍らせ、氷をつくる温度も-8度から-11度と季節や湿度によって調整し手間ひまかけて製氷しています。不純物がほぼ含まれておらず透明度が高く雑味が無く溶けにくいのが特徴。

2019年よりアメリカ市場に進出し、業務用氷を海外に輸出する国内初の取り組みを成功し、今では、ニューヨーク、ロサンゼルス、サンフランシスコ、ラスベガス、シカゴ、テキサスに展開しています。また、Japanese KAKIGORI を展開し今注目の企業です。

URL : <https://www.ice-kuramoto.jp/>



## まんで！farmers

松蔵高子氏をコーディネーターに置き、石川県のまんで※ 惚れ惚れするような、頑張っている生産農家のグループ。農家の方々が心を込めてつくった加工食品（6次産業化）、生鮮農作物をお届けするプロジェクト活動です。6次産業化は農家の方々が抱える様々な課題を解決できる手段であり、かき氷のシロップもこの課題解決に貢献できると考え、使用しております。

※「まんで」とは、金沢の方言で「ものすごく」などの形容の意味

### <今回使用する食材>

- ・いちご 農事組合法人 アグリスターオナガ（羽咋市）  
みなくち農園（珠洲市）※まんで！farmersの所属はなし
- ・とうもろこし 有限会社 安井ファーム（白山市）  
農事組合法人 井口グリーンワークス（白山市）
- ・メロン 農事組合法人 アグリスターオナガ（羽咋市）  
吉川農園（能美市）
- ・牛乳 有限会社 平松牧場（加賀市）
- ・ヨーグルト 有限会社 平松牧場（加賀市）

※状況によって変更が生じる場合もございます。その他グループ外での農作物を使用する可能性もございます。

## Hバー

気軽にドリンクをお楽しみいただけるHバーでは、クラフトカクテルをはじめとして、ビールやワイン、ソフトドリンクなどのSip+Snack（ちょい飲み）メニューなどをご用意しています。縁側をモチーフにしたロビーフロアや金沢駅金沢港口が一望できるテラスエリアなど、ホテル宿泊者以外にもハイアットハウス金沢ならではのゆったりとした空間でリラックスした時間をお過ごしいただけます。旅行中の方から地元の方まで、まるでおうちに帰ってきたような温かさあふれる空間をご提供します。



### ■衛生対策

当ホテルではお客様と従業員の安全と健康を最優先にしております。お客様をお迎えするにあたり、安心してご利用いただけますよう宿泊、料飲ともに強化した衛生対策（<https://www.hyatt.com/ja-JP/hotel/japan/hyatt-house-kanazawa/kmqxk/policies>）を実施し、安全で清潔なホテルライフの提供を追求してまいります。

レストランでは衛生対策の一環として、お席のソーシャルディスタンスを保つご案内をいたします。また、三密防止のため事前のご予約を推奨しています。お客様にはご理解とご協力をお願いいたします。また、ハイアットでは経営理念である「ケアの精神」に基づき、お客様と従業員の安全と安心に関する業務上のガイダンスとリソースをさらに強化しています。ハイアットの新衛生基準のための対策「グローバルケア&クリーン」について詳しくはハイアットの公式ウェブサイト（[hyatt.com/care-and-cleanliness](https://hyatt.com/care-and-cleanliness)）にてご覧いただけます。

### ■ホテル概要

- 所在地 : 石川県金沢市広岡1-5-2
- 電話番号 : 076-256-1235
- 最寄り駅 : JR金沢駅 金沢港口（西口）徒歩約2分
- 階数 : 地上15階建て（3～7階部分）
- 延床面積 : 6,274.86㎡
- 総客室数 : 92
- 料飲施設 : 「Hレストラン」 3階  
「Hバー」 3階
- その他施設 : Hマーケット、フィットネスジム、コインランドリー、地下駐車場
- URL : <http://hyatthousekanazawa.jp>

本リリース中の「ハイアット」とは、ハイアット ホテルズ コーポレーションおよび（または）その関連会社を指す用語として使用されています。

## ハイアット ハウス 金沢について

ハイアット ハウス 金沢は、中長期滞在のビジネストラベラーや休暇で連泊する友人・家族に、毎日のホテルステイをさらに充実していただくための客室と設備を整えています。共有スペースではソーシャルの場として利用したり、寛いだりできる環境と空間を提供します。ハイアット ハウス 金沢はそのインテリアデザインに象徴されるように、お客様が金沢の街の文化やコミュニティに密着して「暮らすように滞在」したり、観光スポットや近隣圏探索への拠点（玄関口）となる「もう一つのハウス」として活用していただけるホテルです。[Facebook](#)、[Instagram](#)、[Twitter](#) をぜひご登録ください。ハッシュタグ「[#HyattHouseKanazawa](#)」「[#WhySettle](#)」を付けた写真の投稿もお待ちしています。

## ハイアット ハウスについて

ハイアット ハウスは、連泊するお客様が必要とする自宅で過ごすような利便性をお届けします。モダンな住宅のようにデザインされたスイートは、フルスペックのキッチン、リビングルーム、ベッドルームに分かれ、お客様にスタイリッシュで快適な空間を提供し、旅行中でも普段通りの仕事やルーティンがこなせるよう整えられています。世界中に 100 以上あるハイアットハウスでは、自宅のようなアメニティ、隣人のようなサービス、アップスケールな空間を完備し、宿泊のお客様に作り立てのオムレツなど温かい朝食を提供するほか、バーでの Sip+Snack（ちょい飲み）メニューなどを用意し、生産性を高め、リラックスできるような共有スペースを設けています。詳しくは、[hyatthouse.com](http://hyatthouse.com) をご覧ください。また、ハイアットハウスの [Facebook](#)、[Instagram](#) をぜひご登録ください。ハッシュタグ「[#HyattHouse](#)」「[#WhySettle](#)」を付けた写真の投稿もお待ちしています。