



報道関係者各位

2022年1月28日
株式会社ミナシア

ホテルウイング旭川駅前 高砂酒造とコラボし酒米メニューをご提供 — 余剰となった酒米「彗星60%精米」をおいしく活用 フードロス削減にも —

株式会社ミナシア（本社：東京都千代田区、代表取締役：下嶋一義）が運営するホテルウイングインターナショナル旭川駅前は、銘酒「国土無双」で知られる旭川の高砂酒造とコラボレーションし、新型コロナウイルス感染拡大の影響で余剰となった酒米を活用した朝食メニューを開発し、2022年2月1日（火）より朝食ビュッフェにて提供をスタートします。



■ 余剰となった酒米「彗星60%精米」を活用したフードロス削減メニュー開発の経緯

当ホテルチェーンでは、ホテル事業における環境問題への取り組みをさまざま進めており、一部のホテルでは「廃棄食材削減」を考慮した朝食メニューのご提供を実施しております。

この度の取り組みは、昨年12月に高砂酒造が余剰となった酒米を食用米『食べる酒米「願いを米て」』として発売したことがメディアに取り上げられ、「酒米消費の力になれば・・・」とお声がけさせていただきました。高砂酒造とは、2020年2月にも“酒粕”を使った朝食メニュー開発でコラボしており、年間を通してご提供しております。

■ 食べる酒米「願いを米て」とは

高砂酒造はここ数年、新型コロナウイルスの感染拡大の影響から、飲食店の休業・時短要請や北海道への観光客が大幅に減少し、日本酒の出荷量もコロナ前と比べると7~8割まで落ち込んでいるそうです。その為、清酒が蔵に残り2020年度の清酒製造量を極端に抑えたこともあり、原材料となる酒米（2020年産）が大幅に在庫過多となりました。2021年産の酒米も続々と入荷されていく中で、このままでは2022年の仕入れ数量を抑えざるを得ない状況であり、酒蔵のみならず生産農家の作付けへの影響も懸念されます。

以上のことから、今回、蔵内の酒米（2020年産）を少しでも減らし、酒米生産農家が減反にならないよう何とか対応策を打ち出したい、という思いから



上森米穀店様（旭川市）にご協力・監修していただき、食用米としての発売を決断されました。

商品名	①食べる酒米『願いを米て』 ②食べる酒米『願いを米て 黒米ブレンド』
容量	①1袋 300g ②1袋 300g（彗星 280g / きたのむらさき 20g）
価格	各種 500円（税込）
販売地域	高砂酒造（直売店、オンラインショップ、旭川市道の駅）

■使用する酒米（北海道産酒米 彗星 60%精米）について

「国土無双」の醸造にも使用されている品種で、タンパク質や脂質が少なく、デンプン質である大きな心白があり、吸水性が高いお米です。甘みが少なくスッキリとした味わいで、粘り気も少なく、一般的に食べられているうるち米（90%精米）と比べて、米の粒が小さいのでプチプチとして酒米独特の食感があります。



■酒米を使った朝食メニューについて

60%精米の酒米の特長を知り、その良さを最大限に生かしたメニューを開発いたしました。日本には、世界に誇れる国酒「日本酒」があり、それは昔から続く「日本酒文化」の根本である「酒米」作りが途切れないように、そして、これからもずっと続くようにと想いを込め、小さなお子様から大人まで一緒に楽しめて美味しく召し上がれる味付けになっております。



<サフラン風味の焼きリゾット>



スープの旨味が酒米にしっかり染み込んだ、表面はパリっと、中はトロっとした焼きリゾットです。具材は海鮮やチキン・トマト・きのこ・チーズなどと合わせ、さまざまなアレンジでご提供します。

<ライスコロッセ〜アランチーニ〜>



イタリアのシチリア・ナポリ名物、お米を使ったポピュラーな料理。酒米をみて最初に思いついたメニューです。チーズを入れたライスコロッセをオーロラソースにつけてお召し上がりいただきます。

<鶏手羽元のサムゲタン風>



お米が入った韓国料理 サムゲタンを酒米で作りました。鶏肉の旨味が染み込み、お米のプチプチ食感も楽しめる薬膳料理です。野菜やきのこのトッピングやさまざまな薬味・タレで味を変えながらお楽しみいただけます。

<お米のデザート・リオレ>



リオレ (仏: rim au lait) は、ライスプディングのフランスでの名称。お米をミルクで炊き、甘くしたフランスの家庭的なデザートです。酒米のプチプチとした食感を活かしています。

◆新型コロナウイルス感染症への対策について◆

当ホテルでは、すべてのお客様に安心してご滞在いただけるよう、新型コロナウイルス感染症防止対策を徹底しております。詳細は下記 WEB サイトをご覧ください。

https://www.hotelwing.co.jp/anzen_taisaku/

【ホテル概要】

名 称 : ホテルウィングインターナショナル旭川駅前

住 所 : 〒070-0030 北海道旭川市宮下通 7-3112

交 通 : JR「旭川駅」より徒歩 2 分

旭川空港より空港バスにて約 35 分

電 話 : 0166-27-5330 客室数 : 260 室 (IN 15:00 OUT10:00)

朝 食 : 営業時間 6:30~9:30 (L.O.9:00)

朝食料金 通常 1,800 円、会員 1,500 円 ※税込価格

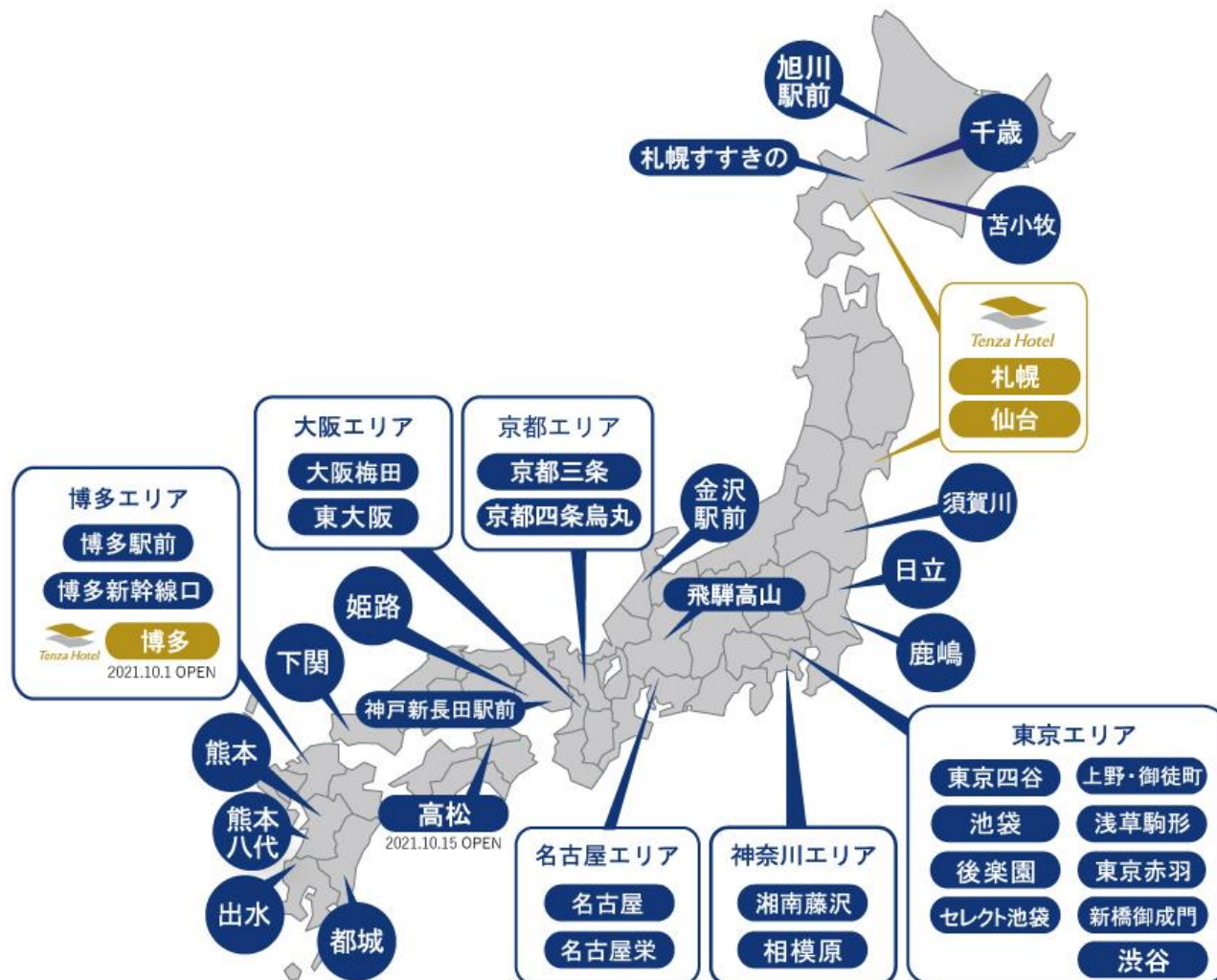
公式サイト : <https://www.hotelwing.co.jp/asahikawa/>

・宿泊料金は、曜日やプランにより変動します。詳細は公式サイトでご確認ください。



【株式会社ミナシアについて】

当社では、「ホテルウィングインターナショナル」、「ホテルウィングインターナショナルプレミアム」、「ホテルウィングインターナショナルセレクト」「テンザホテル」の4ブランドを展開し、現在 39 店舗 / 5,166 室を運営しています。(2021 年 12 月 15 日時点)
心温まる我が家のようなおもてなしでお迎えし、地域に愛されるホテル運営を目指します。



会社名：株式会社ミナシア (minacia co., ltd.)

所在地：東京都千代田区神田小川町 1-2 風雲堂ビル 3 階

創業：2001 年 6 月 1 日

代表者：代表取締役社長 下嶋一義

事業内容：ホテル・レストランの経営、企画、運営ならびに管理

ホテル・レストランの運営に関するコンサルティング業務

U R L : <https://minacia.jp/>

【この件に関する問い合わせ先】

株式会社ミナシア マーケティング部 青木

TEL 03-3255-8888 / MAIL aoki@hotelwing.co.jp