



**HOTEL  
METROPOLITAN**  
EDMONT TOKYO JR-EAST



2021年10月6日  
東日本旅客鉄道株式会社  
日本ホテル株式会社  
秋田県男鹿市

## 「秋田県男鹿市の食材×ホテルシェフ」 『JRE MALL ふるさと納税』初のリアルイベントを開催 ～ホテルメトロポリタン エドモント岩崎均シェフの料理教室～

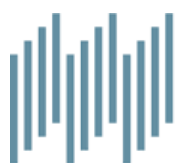
- 東日本旅客鉄道株式会社(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:深澤 祐二、以下「JR 東日本」)は、グループ経営ビジョン「変革2027」に基づき地方創生に精力的に取り組んでおり、具体的施策の1つとして、JR 東日本ふるさと納税サイト「JRE MALL ふるさと納税」を運営しています。
- 「JRE MALL ふるさと納税」が1周年を迎えるのを記念し、11月7日(日)、日本ホテル株式会社(本社:東京都豊島区、代表取締役社長:里見 雅行、以下「日本ホテル」)が運営するホテルメトロポリタン エドモントとコラボレーションし、「JRE MALL ふるさと納税」初のリアルイベントとなる岩崎均シェフの料理教室を開催します。
- この料理教室では、このたび「JRE MALL ふるさと納税」限定の返礼品として男鹿市より登録される「真鯛のフィレ」をメイン食材に3品のデモンストレーションを実施します。また、男鹿市産の希少性の高いブランド牛「和牛なまはげ」が実食できるランチコースも用意しています。

### 1. イベント開催の趣旨

JR 東日本は、ふるさと納税制度本来の意義に共感し、2020年10月27日(水)にふるさと納税サイト「JRE MALL ふるさと納税」の運営を開始し、まもなく1年を迎えます。それを記念し、参加される方に“返礼品”として取り扱いのある食材の魅力をリアルで体験して頂ける「料理教室」を開催します。

「料理教室」という“返礼品”のリアル体験を通じて、その自治体の魅力を五感で体感することで、その地域に愛着を感じて頂きたいと思えます。男鹿市の協賛により、「JRE MALL ふるさと納税」に登録される「真鯛のフィレ」「ぎばさ」「魚醤」などの食材を料理教室で用意し、参加される方には、これらの食材の美味しい食べ方を体験していただきます。

JRE POINTが「貯まる」「使える」  
**JRE MALL** ふるさと納税



**HOTEL  
METROPOLITAN**  
EDMONT TOKYO JR-EAST



## 2. イベント概要

- (1) 開催日 2021年11月7日(日) 11:00～
- (2) 開催場所 ホテルメトロポリタン エドモント(飯田橋)
- (3) 募集人数および参加費用
  - ① 募集人数:30名
  - ② 参加費用:お一人さま8000円(税金・サービス料込)  
※お一人さままでご参加の場合、相席となる場合がございます。  
※参加費用はふるさと納税の寄付とは異なります。
  - ③ 募集期間:2021年10月6日(水)～  
※定員に達し次第販売終了します。
  - ④ 申込方法:JRE MALL 内のショップ「メトロポリタンホテルズ」商品として掲載  
★商品 URL <https://www.jreastmall.com/shop/g/gS093-G5029999/>



ホテルメトロポリタン エドモント外観

## 3. イベント内容詳細

### (1) 料理教室内容

メインの「真鯛」をはじめ、「ぎばさ」や「魚醤」など、男鹿市の食材を用いてご家庭で簡単に美味しく作れる3品のデモンストレーションを行います。

教室の後は、希少なブランド牛「和牛なまはげ」のローストやデザート、コーヒーも含めた全6品のランチコースをお楽しみいただきます。



男鹿市の「真鯛」イメージ

### (2) ランチコース内容(予定)

- ◎真鯛のマリネ ～プチサラダ添え～
- ◎真鯛とぎばさのスープ
- ◎真鯛のポワレ ～トマトとパプリカの焦がしバター風味～
- ・和牛なまはげのロースト ～赤ワインソース～
- ・あきたこまちのリオレ ～トロピカルソルベと共に～
- ・コーヒー

※「◎」の3品がデモンストレーション料理

※仕入れ状況により内容が変更になる場合があります。



料理イメージ

### (3) 当日の流れ

- 10:40～ 受付開始
- 11:00～ 料理教室(講習および質疑応答)
- 11:40～ ランチタイム
- 13:00 終了

#### (4) シェフ紹介

岩崎 均(イワサキ ヒトシ)

日本ホテル株式会社 ホテルメトロポリタン エドモント 総料理長



1987年、「ホテルメトロポリタン エドモント」へ入社後、フレンチレストランや宴会部門で研鑽を積む。2007年にホテルメトロポリタン 丸の内の開業とともに料理長に就任。2008年には「北海道洞爺湖サミット」晩餐会料理スタッフとして参加。フランスの星付きレストランでの研修を経て、2015年からクルーズトレイン「TRAIN SUITE 四季島」の初代総料理長を務める。2017年7月よりホテルメトロポリタン エドモントの総料理長に就任し、現在に至る。

#### (5) 使用食材紹介

『真鯛のフィレ』★JRE MALL ふるさと納税限定、新規登録返礼品(10月中旬登録予定)

男鹿南岸で定置網漁を行っている「台島大謀」で水揚げされる朝獲れの天然真鯛を、船上で選別・血抜きを行い、素早くフィレ加工し、先進の凍結機「CAS」で急速冷凍し高鮮度を保持している商品です。氷水または流水解凍後、塩水処理(1%程度の冷塩水で軽く表面を洗浄した後キッチンペーパーなどで水気を取ります)することで、凍結前のおいしさを限りなく再現できます。お刺身やしゃぶしゃぶなど、生と同様にお使いいただけます。

『ぎばさ』

ふわっと香る磯の香りと強い粘り、そしてコリコリとした食感が特徴です。もずくやめかぶなどと同様に、ポリフェノールやフコイダンなどの各種ミネラルを豊富に含み、健康に良い食品として注目を浴びています。生姜醤油や麺つゆでそのまま、納豆や大根おろしと合せて御飯にかけて、味噌汁や麺類に放しても美味しくお召し上がりいただけます。

『男鹿市のあきたこまち』

男鹿市の豊かな自然の中で育てたもちもち食感が特徴の美味しいお米を是非ご賞味ください。安心安全美味しいお米をモットーにお米作りに励んでおります。

『和牛なまはげ』

「和牛なまはげ」は今年の7月にデビューしたばかりの男鹿市の新しいブランド牛です。

男鹿市角間崎にある大進農場が丹精込めて育てた黒毛和牛の中でも「和牛なまはげ」を名乗れるのは選りすぐりの一頭だけ。こだわりのA5ランク高品質黒毛和牛をこの機会に是非ご賞味ください。

※『真鯛のフィレ』、『ぎばさ』、『男鹿市のあきたこまち』については、「JRE MALL ふるさと納税」返礼品として取り扱います。

#### 4. 注意事項

- 新型コロナウイルスの感染状況により、イベントを急遽中止または変更とする場合がございます。
- お客さまのご都合によりキャンセルが発生した場合、費用のご返金は致しかねます。
- お一人さまでご参加の場合、相席となる場合がございますのでご了承ください。
- 本イベントの参加費用はふるさと納税の寄付とは異なりますのでご注意ください。

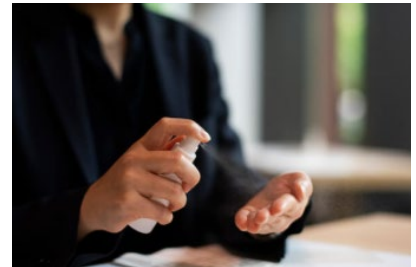
## 5. 新型コロナウイルス感染防止対策について

### (1) ご参加いただくお客さまへのお知らせ

- 発熱や体のだるさ、味覚・嗅覚の異常など、体調不良の場合は参加をお控えください。
- 当日は検温、手指の消毒を実施いたします。体温が37.5℃以上のお客さまのご参加はご遠慮いただくようお願いをする場合がございますのでご了承ください。
- ご飲食時以外でのマスクの着用にご協力をお願いいたします。マスクをお持ちではない場合は、ホテルスタッフまでお申し付けください。
- 各テーブルや椅子、化粧室やドアノブなど、不特定多数の方がご利用になるホテル共有部分についてはアルコール消毒液によるふき取り、清掃を定期的実施しております。
- 近距離での会話・密接・密集状態を避けるため、テーブルの感覚を1メートル以上離して安全を確保できるようにいたします。お客さまのテーブルの間にはパーテーションを設けます。

### (2) スタッフの取り組み

- 営業前に必ずスタッフ全員の健康チェックと検温、マスク着用の徹底をしております。
- 料理や飲み物を提供する場合は、ビニール製の手袋を使用する場合がございます。
- 抗菌紙おしぼりを使用しております。
- 会場の換気については、空調調和設備などの基準に沿って維持管理しております。



※画像はイメージです

### 【参考】

#### ○自治体紹介

#### 『秋田県男鹿市(アキタケン オガシ)』

国の重要無形民俗文化財に指定されている「男鹿のナマハゲ」は秋田県男鹿市の行事として広く知られています。秋田県臨海部のほぼ中央に位置し、日本海に突き出た男鹿半島の大部分を占めていることから、漁業が盛んで、ふるさと納税の返礼品としては「紅ズワイガニ」、「あわび」、「真鯛」をはじめとする地魚や健康食「ぎばさ」など、地場で採れた新鮮な海の幸が人気となっています。この機会に、秋田県男鹿市の魅力を存分に味わってください。