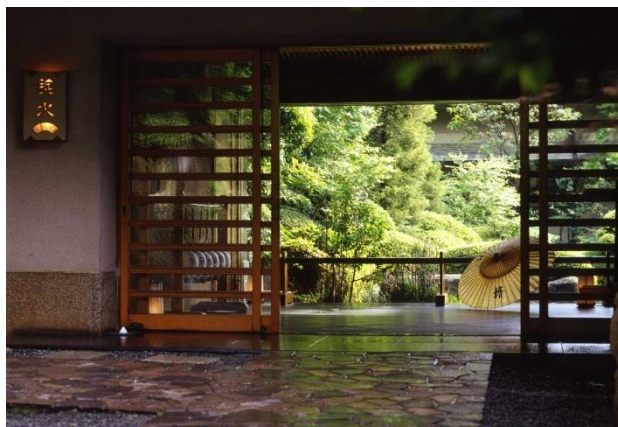


水の美しい南四国の美味しさを東京で再現！

料亭 錦水 「-南四国の旬- 天然遡上鮎と日本酒を愛でる会」8月8日 開催決定！

8月8日は、親孝行の日！親御様へのプレゼントにもおススメ

ホテル椿山荘東京（東京都文京区関口・総支配人：和泉浩）の料亭「錦水」にて、2018年8月8日（水）に、一夜限りの特別イベント「-南四国の旬-天然遡上（そじょう）鮎と日本酒を愛でる会」を開催いたします。天然遡上鮎を堪能する会席料理、高知を代表する地酒「酔鯨（すいげい）」、信じられないほど美しい清流のお話など、南四国の自然の恵みを通して、今までに味わったことのない至福のひとつときをご体感いただきます。



写真左上：南四国の天然遡上鮎、写真左下：高知県野根川の中流域、写真右：料亭「錦水」

本イベントは、“日本の清流を守る活動”を推進する、NPO法人「ウォーターズ・リバイタルプロジェクト」とホテル椿山荘東京とのコラボレーションにより実施いたします。

「ウォーターズ・リバイタルプロジェクト」は、高知県野根川、徳島県海部川などの南四国の河川環境の調査や整備を2016年より開始。清らかな水を好み、華麗に泳ぐ姿から「清流の女王」とも呼ばれる鮎。魚類・植生・地質の専門家とともに、川を保全し、海遡上の天然鮎などの遡上環境づくりと同時に、南四国特産品の魅力を発信する地域活性化の活動も実施しています。

ホテル椿山荘東京は、築庭 約140年の広大な庭園の中で豊かな自然や日本文化を体感することができるホテルです。長年に渡り、水質をはじめとした自然環境の整備を行い、庭園内の井戸からは、今でも秩父山系の湧き水が流れ続け、初夏には蛍が飛翔します。

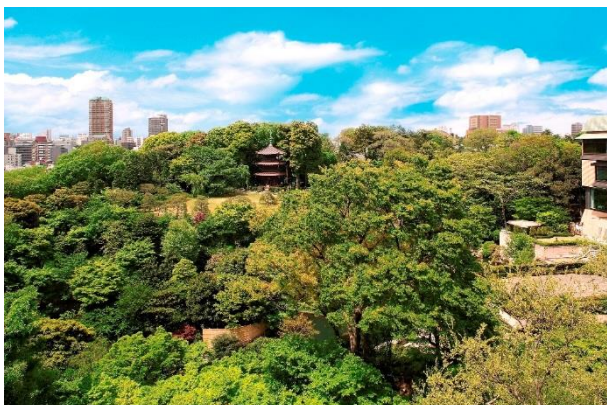
古き良き日本ならではの“自然を守り”、そして“愛でる”という美しい文化に共鳴し、今回の企画が実現いたしました。

## 南四国の天然遡上鮎の旨み×日本酒

イベント当日にお召し上がりいただくお料理は、料亭 錦水の料理長 前田和秀がこの日のためだけに考案する南四国の郷土料理を取り入れた会席料理。鮎本来の香気を堪能する“鮎塩焼き”、清流を想起させる爽やかな味わいの鮎小袖寿司、鮎の骨で出汁をとった風味豊かな鮎御飯など。日本一美味しい鮎を育む川を決める“利き鮎会”で、最高賞・準最高賞を獲得した経歴のある南四国の清流が生み出した天然遡上鮎の旨みを様々な楽しみ方でご堪能いただけます。今回は、鮮度の高い鮎をお楽しみいただきたい、との想いから、生きた鮎を現地で絞め、芯温-35℃の瞬間冷凍をする最先端技術を採用し、より新鮮な状態で直送します。

このほか柚子の生産量日本一の高知県の樹齢100年の芳醇な柚子果汁など、南四国食材も登場。また高知を代表する地酒「酔鯨」様ご協力のもと、酔鯨様がセレクトした今回の会席料理にふさわしい日本酒をご用意するほか、「酔鯨」様より、普段なかなか聞けない酒作りの秘話などをお話いただきます。

さらに、イベント当日は、2018年8月8日。親孝行の日！日頃の感謝を込めて、親御様とご一緒にご参加されるのもおすすめです。鮎は、古事記にも吉兆を呼ぶ魚として紹介されるほど大変縁起の良い魚。ぜひこの機会に、大切な方と、魅力のたっぷり詰まった美食とともに非日常の至福の夏をお過ごしください。



### イベント概要

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00~20:00)

## 料亭 錦水「-南四国の旬- 天然遡上鮎と日本酒を愛でる会」

- 日程 : 2018年8月8日(木)  
※事前予約制(3日前まで) ※定員に達し次第ご予約を締め切らせていただきます。
- 時間 : 18:30 受付 19:00 開始 21:00 終了予定
- 場所 : ホテル椿山荘東京 料亭「錦水」八千代
- 料金 : 18,000円 ※消費税・サービス料込
- 内容 : 特別会席料理・日本酒(酔鯨)をお楽しみいただきながら、清流作りのお話、日本酒についてのお話などをお楽しみいただけます。
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/935b32f057e22b9.html>

### <献立>

- 【前 菜】 鮎小袖寿司 鮎一夜干し 烏賊と鮎うるか和え  
鮎と高知小茄子田楽味噌焼き 南瓜すり流し
- 【吸 物】 京都愛宕山麓の水を用いて  
鮎炙り 枝豆腐 小メロン 針人参 茸 柚子

- 【造り】 高知うつぼ叩き あじ 本鮪炙り 妻一式  
白凝り酢 土佐醤油
- 【煮物】 高知米茄子鳴炊き おぼろ昆布 葱 糸賀喜 糸唐辛子
- 【焼物】 鮎塩焼き はじかみ 蓼酢
- 【箸休め】 樹齢百年柚子果汁と日本蜜蜂のはちみつを用いた合わせジュース
- 【揚物】 鮎と野菜の衣揚げ 天露 抹茶塩
- 【食事】 鮎御飯（国産米）
- 【止め椀】 けんちん汁
- 【香の物】 三種盛り
- 【甘味】 錦水特製あんみつ 番茶・抹茶寒天 あんこ  
桃コンポート ぶどう  
きな粉アイスクリーム 黒蜜添えて

※仕入れ状況により内容が変わる場合がございます。

(参考資料)

■ウォーターズ・リバイタルプロジェクトとは

「川の保全と地域の活性化」を推進するNPO。流域自治体と共に交流人口を拡大する活動を推進し、豊かな環境と地域文化が生み出すビジネスをプロデュースしています。

[www.wrp-npo.com](http://www.wrp-npo.com)

■酔鯨（すいげい）とは

高知県を代表する酒造メーカー。

「お料理に合わせて」が基本の酔鯨は「食中酒」としての魅力を磨いてきました。

あくまでお料理が主役の“旨みが有りながらもキレが良く”、“香りおだやかな”お酒です。

(酔鯨酒造株式会社／代表取締役社長 大倉広邦／〒781-0270 高知県高知市長浜 566-1)

<https://www.suigei-net.com/>

■ホテル椿山荘東京とは

ホテル椿山荘東京は、都心にありながら、森のような庭園の中に建つホテルです。「世界をもてなす、日本がある。」をコンセプトに、美しい自然の中で、日本のもてなしの心と、世界基準のサービススタンダードをご体感いただける空間や時間をご提供しています。

267室の客室では、第二の我が家のようにお寛ぎいただけるよう充実した機能やアメニティを備えるだけでなく、都心のパノラマ、またはガーデンビューをご堪能いただけます。そのほか、庭園内や館内の9つのレストラン、自然光を感じられる直営のスパ・トリートメント施設、最大2,000名様までご利用いただける大会場を含む38の宴会場、チャペル・神殿、理・美容室、フォトスタジオなどを完備しています。

散策できる広大な庭園には、国の有形文化財の三重塔や茶室、史跡があり、また春の桜、きらめく新緑、初夏の蛍、夏の涼やかな滝のしぶき、紅葉、雪景色の中の椿と、四季の風情が東京にいることを忘れさせる特別なひとときをお過ごしいただけます。

ホテル椿山荘東京は、ジャパンプランドのホテルで唯一「ミシュランガイド東京」にて最高ランクの5パビリオンのご評価を11年連続でいただいております。「フォーブス・トラベルガイド」が発表した格付けの「ホテル部門」・「スパ部門」では、おかげさまで名だたるホテルが並ぶ4つ星を獲得できました。また、特に最高級の施設とサービスにより、記憶に残る体験を提供するホテルとして認められ「プリファードホテルズ & リゾーツ」の「LVX Collection」に加盟いたしております。

本件に関するお問い合わせ先

藤田観光株式会社 ホテル椿山荘東京 マーケティング課 担当：内田

TEL. 03-3943-5506 (直通) FAX. 03-3943-1172 Email: [pressroom@hotel-chinzanso.com](mailto:pressroom@hotel-chinzanso.com)