



報道関係者各位

**【羽田エクセルホテル東急】  
九州地方復興応援企画「熊本阿蘇・大分フェア」開催  
2016年11月1日(火)～2017年1月10日(火)**

羽田エクセルホテル東急(所在地:東京都大田区、総支配人:高橋博紀)では、2016年11月1日(火)～2017年1月10日(火)の期間、カフェ&ダイニング「フライヤーズテーブル」(2階)にて、2016年4月に熊本県、大分県を中心に発生した熊本地震による九州地方復興応援企画として、レストランフェア「熊本阿蘇・大分フェア」を開催いたします。



(写真①)

今回のフェアは、九州地方へのアクセスの手段として利用される羽田空港にあるホテルとして、全国から訪れるお客様に、現地の魅力的な食材や食文化、観光資源をご紹介することで、是非次回のご旅行に訪れていただくきっかけや、食材や産品を購入していただく機会となればという思いで、開催する事となりました。

現在もなお、被害の色濃く残るエリアもある中で、熊本県阿蘇市と大分県の生産者の方をはじめとした関係者の皆様の多大なるご協力により、今回初めて2つの自治体にまたがった開催が実現。

フェアでは、それぞれの自慢の食材をバランスよく配置した和食の会席コース、洋食では、コースの前菜やアラカルトメニューとして「大分県産のかぼすブリに、大分かぼすをしぼった熊本県阿蘇市産と大分県産のトマトを使ったビネグレット」(写真①)、コースのメインディッシュで、「阿蘇市産の豆乳とおおいた冠(かんむり)地どりのフリカッセ(白い煮込み)」などのコラボレーションメニューが多数登場。また、大分県郷土料理「とり天」や「りゅうきゅう(琉球)丼」、熊本県阿蘇市産の果物や紅茶などを使用したスイーツメニューもお楽しみいただけます。

\*メニューの中では、熊本県阿蘇市・熊本県・大分県の食材や加工品を一部で使用、及び郷土料理などのアレンジメニューを提供しています。

**[協賛・協力]熊本県阿蘇市・大分県**

**■市民ブランド「然」のまち、熊本県阿蘇市■**

羽田空港から「阿蘇くまもと空港」まで約100分。ユネスコ世界ジオパークにも認定された世界有数の巨大カルデラをはじめとした豊かな自然を舞台に、肥沃な地、清冽な水という環境風土と、「阿蘇人(あそんもん)の力」を火の国阿蘇の恵みとしてブランド化し、地域振興と観光客誘致に取り組んでいます。今回は「然」ブランドの食材を中心にフェアのメニューに取り入れられています。

**「然」ブランドの食材**

**阿蘇クララファームの無添加ベーコンとプレスハム**

添加物を使わず、手間ひまかけて作られています。塩はミネラル豊富な室戸海洋深層水塩。燻製にじっくり時間をかけることで旨みが引きだされています。洋食コースやアラカルトメニューで使用しています。

**阿蘇デザインファームの生きくらげ**

薬膳などでも使われる栄養食品の生きくらげ。豊富な鉄分を含むという阿蘇の土壌の強みが、独特の歯ごたえを生んでいます。同じく阿蘇の名産の高菜と和えて洋食や和食のアクセントに。

その他にも、木村とうふ店の豆乳、長田製茶の紅茶、やまとんファームのSPF豚、阿蘇おふくろ工房の高菜漬、なの花工房の柚子胡椒などが使われています。

**■日本いちのおんせん県、大分県■**

羽田空港から大分空港までは、約90分。温暖な気候に恵まれ、海や山などの豊かな自然で育まれた新鮮で安全な食材や、様々な歴史的文化遗产、そして源泉数、湧出量ともに日本一の温泉を有しています。

**大分県の食材**

**「関さば」**

大分市佐賀関沖の豊予(ほうよ)海峡の急流で育ち、活けじめにより身が引き締まり、歯ごたえも味も抜群です。洋食の前菜のマリネ、和食の会席コースのお刺身でお召し上がりいただきます。(仕入れの状況により内容が変更となる場合がございます。)

## 「大分かぼす」

大分県ならではの気候や、高い栽培技術で、全国生産量の9割以上が大分県産です。クエン酸、ビタミンCがたっぷりで酸味がまろやかなため、どんな料理にも合う大分県の顔というべき柑橘。今回のフェアでは様々なお肉やお魚料理を、爽やかなかぼすの風味でお楽しみいただけます。

その他には、「大分かぼす」を餌に育てられた「かぼすブリ」、全国初の烏骨鶏を掛け合わせた「おおいた冠(かんむり)地どり」、大分県の肉厚なしいたけ、トマト、パプリカ、臼杵市ohana本舗の有機野菜などを使用。また、郷土料理の「とり天」、魚の切り身に醤油や生姜、ゴマなどのタレに漬け込んだ「りゅうきゅう(琉球)」などのアレンジメニューもご用意しています。

## ■PRコーナーも必見！■

熊本県阿蘇市の雄大な自然、大分県の魅惑の温泉をはじめとした観光資源や、今回使用している食材のご紹介、各エリアのPRビデオの放映、パンフレットなどもご用意したPRコーナーを設置いたします。

## ■先着800名様(\*)に、熊本県阿蘇市・大分県それぞれからおきの自慢の品をプレゼント！■

(\*)ディナーコースをお召し上がりのお客様が対象となります。

### ◎熊本県阿蘇市presents:「阿蘇たかな漬け」(油炒め) (写真②)

「阿蘇高菜」を漬け込んだ高菜漬けの油炒めです。シャキシャキとした歯ごたえとピリっとした辛みが特徴です。

### ◎大分県presents: かぼす果汁入り飲料「つぶらなカボス」(写真③)

大分県産のカボスのさわやかな味わいと夏みかんのつぶつぶの食感をお楽しみください。



(写真②)



(写真③)

## 【フェア概要】

- 名称 九州地方復興応援企画「熊本阿蘇・大分フェア」
- 期間 2016年11月1日(火)～2017年1月10日(火)
- 時間 10:00～25:00  
＜ランチ＞ 10:00～17:00  
＜ディナー＞ 17:00～25:00 (ラストオーダー: コース料理21:30・アラカルト24:30)  
＜ドリンク＞ 10:00～25:00 (ラストオーダー 24:30)  
＜ケーキ＞ 10:00～25:00 (ケーキはなくなり次第終了)
- 場所 カフェ&ダイニング「フライヤーズテーブル」  
(羽田エクセルホテル東急 2階・羽田空港国内線第2旅客ターミナル出発ロビー直結)

## ■メニュー一例

### ＜ディナー＞

#### ○和食コース(4,800円・6,000円)

##### 季節の会席コース 6,000円(写真④)

- 【前菜】 生きくらげ高菜・梅肉ヤリイカなど
- 【お造り】 お造り盛り合わせ(関さばなど)
- 【鍋物】 おおいた冠地どりの豆乳鍋
- 【変わり鉢】 有機野菜のサラダと焼きベーコンと青菜
- 【焼物】 くまもとあか牛ロース・SPF豚煮焼き・かぼすブリ・椎茸など
- 【揚物】 油揚げ・生きくらげ・山芋大葉巻きなど
- 【お食事】 握り寿司とくろめ(海藻)とだご入りお味噌汁
- 【甘味】 黒糖いも饅頭と柚子シャーベット

#### ○洋食コース(4,800円・7,000円・9,000円)

##### エクセレントディナー 7,000円(プリフィックススタイル)(写真⑤)

- 【前菜】 大分県産シマアジと関さばのマリネ ローストした赤パプリカのカプレーゼ仕立て  
大分県臼杵市ohana本舗の有機野菜と熊本県阿蘇市産生きくらげと高菜をのせて
- 【スープ】 熊本県阿蘇市産のトマトを使用したボルシチ
- 【魚料理】 大分県産かぼすブリと大分県臼杵市ohana本舗の有機野菜のマルニエール
- 【肉料理】 くまもとあか牛のロースステーキ 大分県産椎茸のフライと和風胡麻ソース 熟成柚子胡椒添え
- 【デザート】 マロンのムースと阿蘇天然アイスのブルーベリーシャーベット  
やまのまりも(かぼすの甘露煮)添え コーヒーのソース  
\*パン又はライス、コーヒー付き

○アラカルトメニュー 926円より

- ・ 阿蘇市産生きくらげと高菜の和え物 926円
- ・ 阿蘇市産山芋フライ かぼす胡椒 926円
- ・ 大分県産椎茸のフライ 香草バターソース 1,029円
- ・ 大分県産かぼすブリのカルパッチョ かぼすをしぼった熊本県阿蘇市産と大分県産のトマトのビネグレット 1,645円(写真①)
- ・ おおいた冠地どりの岩塩焼き 1,748円
- ・ 阿蘇波野そば・とり天(11月)1,645円
- ・ 大分県郷土料理「りゅうきゅう(琉球)丼」(12月・1月) 1,954円(写真⑥)

<ランチ>

\* ソフトドリンクバー、サラダバー(平日11:00~13:30)付き

- ・ 阿蘇市産SPF豚バラ肉の角煮うどん・小鉢付き(11/14-20, 12/26-12/31提供)1,650円
- ・ 大分県産かぼすブリと海鮮丼・小鉢付き(11/7-13) 1,950円
- ・ フライヤーズ御膳(11月) 1,950円 \*12月・1月はメニューが変更となります。  
ビーフハンバーグ 和風胡麻ソース 生姜のつくだ煮添え・白身魚のロースト カボスコ入りトマトビネグレット・味噌こんにゃく・蒸し野菜と椎茸のフライ・生きくらげと高菜のサラダ・高菜まぜご飯・くろめとだご入りお味噌汁・人参とリンゴの

<ドリンク>

- ・ 日本酒:鷹来屋 特別純米酒(大分県豊後大野市 浜嶋酒造)926円(写真⑦)

<ケーキ> 各617円(写真⑧)

- ・ アグリューム(Agrumes) \*写真左より 阿蘇市産のヨーグルトと柚子ジュースのゼリー
- ・ フレーズ・ベール(Fraise Vert) ピ스타チオのクリームが入った阿蘇市産の苺のムース
- ・ レクタングル(Rectangle) 阿蘇市産の紅茶と大分県産のかぼすを使ったムース

※料金は消費税・サービス料込み

※食材の仕入の都合により、内容が変更となる場合がございます。



(写真④)



(写真⑤)



(写真⑥)



(写真⑦)



(写真⑧)

ご予約・お問合せ先

羽田エクセルホテル東急 カフェ&ダイニング「フライヤーズテーブル」 TEL:03-5756-6000(代表)

本件に関するお問合せ先

羽田エクセルホテル東急 販売促進 萩原(はぎわら)・渡邊(わたなべ)  
TEL:03-5756-6000 FAX:03-5757-0706 E-mail: aki.hagiwara@tokyuhotels.co.jp  
URL: http://www.haneda-e.tokyuhotels.co.jp



羽田 エクセルホテル東急