

エドモント

夏

日本を元気に。

ま

り

二〇一八年 第十回

会津の皆さんが、今年も美味しいものをいっぱい持ってきてくれますよ！

今年も
会津の皆さんと
一緒にリッショイ



8月2日(火)
18時～21時

■会場 宴会場（本館1階、2階、3階）

■料金 ¥4,500（前売りは¥4,000）

*15ポイントつづりのチケット制

素敵なプレゼントが当たる抽選券付き！

■イベント内容

- ・盆踊り ・サンバのデモンストレーション
- ・大抽選会 ・占いコーナー ・マッサージコーナー
- ・キッズコーナー ・屋台風料理
- ・エティーズ・ブレッドのパンの販売
- ・会津のご当地グルメ集結コーナー
- ・ガンバレ！会津の農産物、物産品の即売会 など

さらに
応援団が
来場!!



会津出身シンガー
越尾さくら



会津出身シンガー
鈴木ミチ & 杉本バツハ



プロレスラー
小橋建太
(プロレスリング・ノア)

■チケットの購入およびお問合せは、
03-3237-1101 宴会セールスまで

協賛／極上の会津プロジェクト協議会、会津地域経済循環推進協議会

edmont.co.jp

ホテルメトロポリタンエドモント

〒102-8130 東京都千代田区飯田橋三丁目10番8号
TEL 03-3237-1111(代)

日本を元気に

JR 東日本グループ

8/2
(火)

エドモントの夏まつりは、今年も 会津の「おいしい!」が勢揃い。

18時
-21時

会津でしか味わえない、ご当地グルメ 大集合!



ソースカツ丼 (会津若松市ほか)

会津でカツ丼といえばコレ! 濃厚なソースを絡めた揚げたてのカツとキャベツのサッパリ感が絶妙にマッチ。大正時代から親しまれてきた会津庶民の味です。



マスバーガー (下郷町)

地元の清流、加藤谷川の水で育てたニジマスをフライにし、じゅうねん入りのパンで挟んだ一品。くせない食感とピリ辛ソースの組み合わせが絶妙です。



カレー焼きそば (会津若松市)

会津若松市の新たな味として注目のB級グルメ。焼きそばの上にスパイシーなカレーがかかったスタイルで、トッピングや味わいはお店ごとに様々です。



味付マトンケバブ (只見町)

只見焼肉といえば「牛でも豚でもなくマトン(羊)」。秘伝のタレでやわらかく焼き上げた「味付マトン」をピタパンに挟んで、ケバブサンドにしました!!



喜多方ラーメンバーガー (喜多方市)

麺を焼き固めて作ったバンズに、チャーシューとラーメンの具材を挟んだ、地元喜多方でしか味わえない新名物!! H21年ふくしま特産品コンクール優秀賞受賞。



会津地鶏 (三島町)

会津で飼育されてきたニワトリで、平家の落人が連れてきたとも言われています。絶滅が危ぶまれたものの増殖に成功。会津の新たな味覚として注目されています。



塩川鳥モツ (喜多方市)

喜多方市塩川町で昔から愛されてきた「塩川鳥モツ」。甘辛く味付けした鳥皮は、噛めば噛むほど旨みが広がる逸品。コラーゲンたっぷりなのでお肌も大喜びです。



うつくしまエゴマ豚の メンチカツ (喜多方市)

塩川産エゴマ(じゅうねん)とコシヒカリで育てたエゴマ豚は、良質な脂肪(αリノレン酸)が豊富。エゴマの実も入ったヘルシーメンチカツをどうぞ召し上がれ。



自慢の地酒や
夏野菜、
ドライフルーツなど
会津の特産品
即売会も開催!

※画像は全てイメージです。

エドモントと会津若松市は、スクラムを組んでがんばっています。

平成 21 年より日本ホテル株式会社(ホテルメトロポリタン エドモント)は会津若松市と「地域産業活性化包括協定」を締結し、会津地域の農業再生と、資源循環型農業などに取り組んでいます。日本ホテル(株)では、会津地域の農業や食品産業の活性化に向けて、新

規就農者や耕作放棄地を活用して生産された農産物や加工品を積極的に購入し、レストラン等で使用しています。また、ホテルの食品廃棄物を堆肥化し、会津の農地へ還元。そこで生産された農産物を日本ホテルが購入するという資源循環型農業に取り組んでいます。