

2019年10月17日

JR九州ハウステンボスホテル株式会社

ホテルオークラJRハウステンボス

「第5回 地域を元気に！プロジェクト」

肥前やきもの圏 400年熟成観光地。～「器が奏でる食と酒」～を開催いたします。

ホテルオークラJRハウステンボス（佐世保市ハウステンボス町10番、代表取締役社長 森 勝之）では、JR九州グループの取り組みでもある“地域を元気に”をテーマに、長崎県県北地域と佐賀県西部の「器」・「食」・「酒」に携わる地域の人、もの、食材にスポットを当てて、その魅力を発信することで、地域のにぎわいを創出するイベントを開催いたします。

ご当地グルメや地酒等が楽しめる“肥前うまかもん市”や、ものづくりに携わる方々をお迎えしての“プレミアム座談会”、人間国宝と三右衛門の究極の器でランチを提供する“USEUMオークラ”と、多彩なイベントをご用意して皆さまのご来場をお待ちいたしております。

- 1 日 時 2019年11月9日（土）10：00～16：00
- 2 場 所 ホテルオークラJRハウステンボス1F「鳳の間」
- 3 アクセス JRハウステンボス駅より徒歩約5分
※当日は、佐世保駅から無料シャトルバスを運行いたします。
※本イベントへご参加の方は、ホテル駐車場を無料でご利用いただけます。

4 内 容

(1) 肥前うまかもん市

- ① 時 間 10：00～16：00
- ② 場 所 ホテルオークラJRハウステンボス1F「鳳の間」
- ③ 内 容

1) ご当地グルメ等の店頭販売

- ・「ふるさと創生大作戦」に取り組む、長崎県立佐世保西高等学校の皆さまによる、地元洋菓子店とコラボレーションしたスイーツおよび特産品販売
- ・ホテル特製 そのぎ抹茶のガトーショコラ、長崎和牛を使ったパン
- ・長崎県松浦産アジフライ、松浦旬さば缶、あごだし五島うどん、平戸スポかまぼこ 等

2) SAGA BAR VS NAGASAKI BAR

佐賀・長崎両県の13酒蔵の地酒飲み比べ（有料） 等

(2) プレミアム座談会「器が奏でる食と酒」

- ① 時 間 10:30～12:00
② 場 所 ホテルオークラJRハウステンボス1F「鳳の間」
③ 内 容 「器」・「食」・「酒」に携わる各分野のスペシャリストの方々をお迎えして、ものづくり等についての座談会を開催いたします。

コーディネーター

佐賀県立九州陶磁文化館 館長 鈴田 由紀夫氏

ゲスト

【器】唐津作礼窯 岡本 作礼氏

平戸松山窯 中里 月度務氏

【食】株式会社ホテルオークラ東京ベイ 顧問 芳賀 英明氏

【酒】古伊万里酒造有限公司 代表取締役 前田 くみ子氏

梅ヶ枝酒造株式会社 代表取締役 長野 哲也氏

- ④ 参加無料（お席の数に限りがございますので、予めご了承ください。）

(3) USEUMオークラ（事前予約制）

- ① 時 間 12:30～13:30
② 場 所 ホテルオークラJRハウステンボス1F「飛鳥の間」
③ 内 容 佐賀県立九州陶磁文化館所蔵の人間国宝および三右衛門の「究極の器」をUSE（使用）し、「オークラの料理人」が腕をふるう、この日限りの“USEUMオークラ”。他では味わえない特別なランチをご提供いたします。
④ 料 金 4,000円（税込）
⑤ そ の 他 1) 事前予約制。70名様限定
2) 「器」の指定はできません

※井上萬二氏、中島宏氏、今泉今右衛門氏、酒井田柿右衛門氏、中里太郎右衛門氏のいずれかのセットでご提供いたします。

5 その他

➤ 無料シャトルバス運行時刻

佐世保駅前（Sプラザ前）発・9:30、10:30、11:30、13:40、14:40

ホテルオークラ（1F）発・13:10、14:10、15:10、16:10

※定員制となりますので、満席の場合はご乗車になれませんので予めご了承ください。

※イベント内容等は変更となる場合がございます。