

# PRESS RELEASE



JR九州ハウステンボスホテル株式会社

〒859-3296 長崎県佐世保市ハウステンボス町10番

TEL(0956)58-7111(代表)FAX(0956)58-7159

2018年9月14日

## ホテルオークラ JR ハウステンボス 肥前を代表する器とホテルシェフの饗宴による おせち料理を販売いたします。

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 赤木 征二)では、日頃より地域の魅力を発信する取り組みを行っております。今回は、佐世保市、有田町、波佐見町(1市2町)と行政の枠を超えた過去に前例のないプロジェクトとして、伝統ある肥前を代表する器(有田焼・波佐見焼・三川内焼)に、厳選した長崎・佐賀の食材で作ったこだわりの料理を詰め込んだ、今回だけの特別なおせち料理をふるさと納税専用WEBサイト(ふるさとチョイス)にて販売いたします。今後も引き続き、地域連携事業を通じて、地域の魅力ある資源を広く紹介するとともに地域の元気づくりに努めてまいります。

### 【概要】

#### 1. 商品名

おせち料理「極み」和洋中

※仕様:和洋中(各2段仕様)おせち料理6段

サイズ:和食(2段)15cm×15cm×高さ5cm、洋食(2段)15cm×15cm×高さ5cm

中華(1段)10cm×15cm×高さ5cm、中華(1段)20cm×15cm×高さ5cm

#### 2. 使用する器等

和食:有田焼「李荘窯」、洋食:波佐見焼「和山窯」、中華:三川内焼「平戸洗祥団右工門窯」

化粧箱(特別仕様):(有)佐賀ダンボール商会

#### 3. 使用食材

主に長崎県産、佐賀県産を使用

#### 4. コンセプト

窯元、行政及びホテルの3者で連携して、構想から、制作、製造、販売までを行い、日本遺産認定の肥前窯業圏を代表する3窯元(有田焼「李荘窯」、波佐見焼「和山窯」、三川内焼「平戸洗祥団右工門窯」)と弊ホテルが特別なおせち料理をご用意します。おせち料理の食材は、長崎県・佐賀県それぞれの土地のものを厳選し、和・洋・中の弊ホテル料理長が腕によりをかけた、こだわりの料理を贅沢に詰めました。

#### 5. 申込先

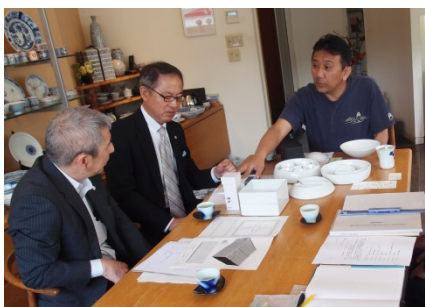
ふるさとチョイス WEBサイト(<https://www.furusato-tax.jp/>)

※佐賀県有田町、長崎県波佐見町、長崎県佐世保市いずれも上記サイトにてお申込下さい。

#### 6. 申込締切日

2018年12月9日(日)

【制作風景】



【全体】



【和食二段重】

有田焼「李荘窯」



【洋食二段重】

波佐見焼「和山窯」



【中華二段重】

三川内焼「平戸洗祥団右エ門窯」



※写真はイメージです。

※一部メニュー内容が変更になる場合がございます。

この件に関するお問い合わせは  
ホテルオークラJRハウステンボス  
営業企画室 広告宣伝グループ 渡邊・本田・深草・田原  
TEL.0956-58-7123(直通) <https://www.jrhtb.hotelokura.co.jp>