

ホテルウイング須賀川 農業公社とコラボしたメニューをご提供  
— 食べて応援！味噌や梅を食べることが耕作放棄地を減らすことに繋がる —

株式会社ミナシア（本社：東京都千代田区、代表取締役：下嶋一義）が運営するホテルウイングインターナショナル須賀川のレストラン「吟醸料理・酒 ゆめぜん」は、須賀川市農業公社の転作作物や維持管理を受託している梅の実を活用して製造された生味噌・梅加工品を取り入れたメニューを開発し、提供をスタートしました。当社が注力して取り組む「地域連携」を実現したものとなっております。



■ 須賀川市農業公社による耕作放棄地活用の取り組み

須賀川市農業公社は、高齢化などで農作業を継続できない、兼業の仕事が忙しく定年まで農作業ができないなど、さまざまな理由から耕作放棄地となってしまった農地を利用可能な農地として再生し、ナタネや大豆などの作物を栽培しています。作物の栽培を行いながら肥料を散布し、草刈などをして農地としての機能を維持しています。ナタネは油として加工し、食育の一環として学校給食などに利用されていますが、大豆は無添加生味噌などに加工し、販売した収益を農地の耕作経費に充てています。

農業公社が製造販売する「無添加生味噌」は、須賀川市のブランド米であるコシヒカリ「ぼたん姫」を使用した天然醸造の味噌です。加熱処理をせず、低温倉庫でじっくりと熟成させた昔ながらの手作り味噌に仕上がっております。



ホテルウィング須賀川の館内レストラン「吟醸料理・酒 ゆめぜん」では、この無添加生味噌のほか、維持管理を受託している梅の実を活用して商品化された「完熟梅ジャム」と「梅まるごとコンポート」の3品を活用した地産地消メニューを開発し、ディナーメニューとして販売しております。農業公社の製造販売する商品をつかったメニューを取り入れることで、耕作放棄地の農地としての活用および維持管理している梅の摘果による樹勢保持に少しでもお力添えできればと考えております。

#### <無添加生味噌をつかったメニュー>

※すべて税込価格

- ・伊達鶏の味噌小鍋仕立て 980円
- ・白河高原清流豚の味噌焼き 980円
- ・白河高原清流豚のモツ味噌煮込み 680円

#### <完熟梅ジャム・梅まるごとコンポートをつかったメニュー>

- ・梅モーニ(ウォッカベースの梅×グレープフルーツメトニックウォーター) 650円
- ・梅サワー 600円
- ・梅ハイボール 600円
- ・梅モーニ(ノンアルコール) 550円
- ・梅ソーダ(ノンアルコール) 500円
- ・和風パフェ(梅まるごとコンポートと梅ジャムを使用) 580円

#### ◆新型コロナウイルス感染症への対策について◆

当ホテルでは、すべてのお客様に安心してご滞在いただけるよう、新型コロナウイルス感染症防止対策を徹底しております。詳細は下記WEBサイトをご覧ください。

[https://www.hotelwing.co.jp/anzen\\_taisaku/](https://www.hotelwing.co.jp/anzen_taisaku/)

#### 【須賀川市農業公社について】

名称：公益財団法人須賀川市農業公社

住所：〒962-0302 福島県須賀川市柱田字中地前 22 番地（岩瀬市民サービスセンター内）

電話：0248-65-3659

公式サイト：<https://www.kosya-sukagawa.jp/>

オンラインショップ：<https://kosya-sukagawa.stores.jp/>

#### 【店舗概要】

「愛し 美味し 福島」～本当の価値を伝えたい～

吟味した食材とふくしまで醸されたお酒をお楽しみ下さい。

名称：吟醸料理・酒 ゆめぜん

住所：〒962-0845 福島県須賀川市中町 36-1

ホテルウィングインターナショナル須賀川 1 階

交通：JR「須賀川駅」より徒歩 20 分、タクシーで約 3 分

電話：0248-72-1421

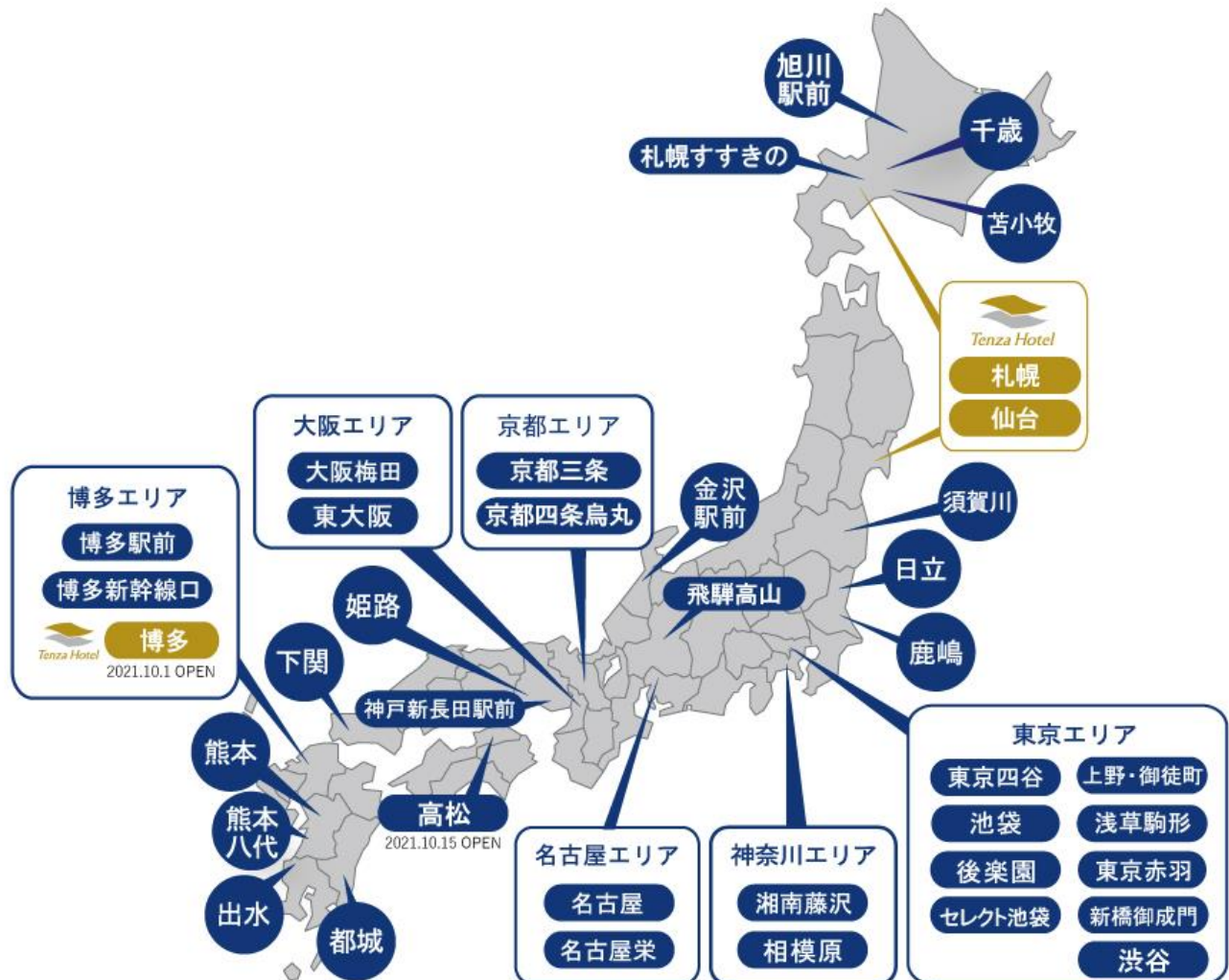
公式サイト：<https://www.hotelwing.co.jp/sukagawa/restaurant/>



【株式会社ミナシアについて】

当社では、「ホテルウィングインターナショナル」、「ホテルウィングインターナショナルプレミアム」、「ホテルウィングインターナショナルセレクト」「テンザホテル」の4ブランドを展開し、現在 39 店舗 / 5,166 室を運営しています。(2022年4月22日時点)

心温まる我が家のようなおもてなしでお迎えし、地域に愛されるホテル運営を目指します。



会社名：株式会社ミナシア (minacia co., ltd.)

所在地：東京都千代田区神田小川町 1-2 風雲堂ビル 3 階

創業：2001年6月1日

代表者：代表取締役社長 下嶋一義

事業内容：ホテル・レストランの経営、企画、運営ならびに管理

ホテル・レストランの運営に関するコンサルティング業務

U R L : <https://minacia.jp/>

【この件に関する問い合わせ先】  
株式会社ミナシア マーケティング部 青木  
TEL 03-3255-8888 / MAIL [aoki@hotelwing.co.jp](mailto:aoki@hotelwing.co.jp)