

**宮城県女川町商工会青年部×小田急ホテルセンチュリーサザンタワー
特産品開発プロジェクト・宮城県女川町と東京・新宿をジェラートで結ぶ
女川の町並みに映える2種類の「ONAGAWAジェラート」
2022年5月3日（火・祝）女川町で販売開始！**

宮城県牡鹿郡女川町商工会(会長:木村 昇)および女川町商工会青年部(部長:高橋 正祥)と小田急ホテルセンチュリーサザンタワー(所在地:東京都渋谷区代々木2-2-1、総支配人:宮越 真理子)では、女川町特産品開発プロジェクトとして進めていた「ONAGAWAジェラート」がこのたび完成し、2022年5月3日(火・祝)よりシーパルピア女川内の「IL GABBIANO(イル・ガッビアーノ)」で販売を開始いたします。



女川町商工会
Onagawa Town Society Commerce and Industry



東日本大震災で甚大な被害を受けた女川町と小田急ホテルセンチュリーサザンタワーの絆が生まれたのは、2016年。女川町で働く女性から「女川町独自のスイーツを作りたい」という相談を受けたのが始まりです。その後、当ホテルの社会貢献活動の一環として女川町の地域活性化を目的に、ホテル・エルファロの客室清掃指導や女川町復幸祭への参加、女川町の海産物を仕入れホテル内直営店舗での料理提供など、現在も食を通じた女川町との連携と人的交流を継続してまいりました。

今回の特産品開発プロジェクトでは、2021年6月、女川町商工会青年部より「女川町の町並みをイメージしたオリジナルジェラートを作りたい」という相談を受け発足。ジェラートのレシピ開発にあたっては、当ホテルのシェフパティシエール鎌内 由希子(かまうちゆきこ)を中心に、商工会青年部とオンラインを活用しながら試作・試食などを重ね作り上げたのが「ONAGAWAジェラート」です。

第一弾でご用意したフレーバーは、「塩ミルク」と「パッションフルーツ」の2種類。「女川の海と空」のブルーをイメージした「塩ミルク」は、スピルリナ(藻の一種)等の天然素材をベースに作られたナチュラルカラーパウダーで色付けし、万石浦(まんごくら)の海水を平釜で2日間煮詰めた手作りの塩「伊達の旨塩」をアクセントに加えた、甘味と塩味のバランスが絶妙なジェラート。一方、「希望と幸せ」のイエローをイメージした「パッションフルーツ」は、食物繊維たっぷりのオーツミルクを使用し、パッションフルーツの芳醇な香りとはやわらかな酸味、そして種のプチプチとした食感が楽しめ、老若男女問わず安心してお召し上がりいただけます。

なお、この「ONAGAWAジェラート」は、女川町の飲食店を中心に販売を拡大していく予定であり、2022年6月1日(水)より小田急ホテルセンチュリーサザンタワーのインルームダイニングメニューにて提供を開始いたします。また今後も女川の町並みに「映える」ジェラートの開発を予定しておりますので、第二弾もご期待ください。

女川町と新宿・小田急ホテルセンチュリーサザンタワーがジェラートで更なる絆を結ぶ。食・料理とサービスを通じて女川町の皆さんとホテルのスタッフが交流することで、女川町のさらなる活性化と地域振興の一助になる活動を引き続き行ってまいります。

「ONAGAWAジェラート」概要

【シーパルピア女川での販売について】

・販売開始: 2022年5月3日(火・祝)より

・販売店舗: シーパルピア女川内、本格ナポリピッツァを提供するレストラン「IL GABBIANO(イル・ガッビアーノ)」
(住所〒986-2265 宮城県牡鹿郡女川町女川2丁目60番地 シーパルピア女川 A1-1 / TEL. 0225-24-8422)

・営業時間

平日 ランチ 11:00~15:00(L.O.14:30) / デイナー 17:00~21:00(L.O.20:30)

土・日・祝日 11:00~20:00(L.O.19:30)

休業日 第2・4火曜日および毎週 水曜日

・商品名、料金 : (2種類ともに、120mlのカップにてご用意いたします)

「女川の海と空」をイメージした“塩ミルク” ¥450

スピルリナ等の天然素材をベースに作られたナチュラルカラーパウダーで色付けし、万石浦の海水を平釜で2日間煮詰めた手作りの塩「伊達の旨塩」をきかせました。甘味と塩味が絶妙なバランスは、まさに爽やかな女川を彷彿とさせます。

「希望と幸福」をイメージした“パッションフルーツ” ¥550

食物繊維たっぷりのオーツミルクを使用し、パッションフルーツの爽やかな酸味と、種のプチプチとした食感も楽しめる食べる人みんなが幸せになれるジェラートです。

◎お披露目記念 5月3日(火・祝)13:00より、シーパルピア女川内「IL GABBIANO(イル・ガッビアーノ)」にて、先着50名様に“塩ミルク”または“パッションフルーツ”のどちらかをプレゼントいたします。

※料金には、消費税が含まれます。品切れの際はご容赦ください。

【小田急ホテルセンチュリーサザンタワーでの販売について】

販売開始: 2022年6月1日(水)より

提供場所: インルームダイニングにて

料金: 各 ¥650

※料金にはサービス料と消費税が含まれます。120mlカップでご用意いたします。

シェフパティシエール 鎌内 由希子(かまうち ゆきこ)

1982年滋賀県彦根市生まれ。辻製菓専門学校を卒業後、国内のマルブランシュやジョエル・ロブションなどで修業を積んだ後、2007年渡仏。フランスのレストランMarc VeyratやHotel Barrière Le Fouquet's Paris、モナコのLe Louis XV - Alain Ducasse (Hôtel de Paris) やJoël Robuchon (Hôtel Metropole Monte-Carlo) などで修業した後、帰国。

経歴

2010年 Championnat de France du Dessert パリ大会優勝

2010年 Championnat de France du Dessert 全仏大会出場

2016年 株式会社ホテル小田急サザンタワー入社

2019年 シェフパティシエール就任



シェフパティシエール
鎌内 由希子(かまうち ゆきこ)

【以上のニュースリリースについてのお問い合わせ先】

小田急ホテルセンチュリーサザンタワー マーケティング課: 須永・木内・吉野

TEL. 03-5354-2162(直通) FAX. 03-5354-2180(直通)

メールアドレス: pr@southerntower.co.jp

※本プレスリリースは、ホテル公式ウェブサイトでもご覧いただけます。

宮城県女川町について

宮城県の東端、牡鹿半島の基部に位置し、水産業を基幹産業とする人口約6,000人、三陸復興国立公園地域に指定されている港町。北上山地と太平洋が交わるリアス式海岸は天然の良港を形成し、カキ(牡蛎)やホタテガイ(帆立貝)、ギンザケ(銀鮭)などの養殖漁業が盛んで、金華山沖漁場が近いことから、地方卸売市場には暖流・寒流の豊富な魚種が数多く扱われる。中でもサンマの水揚げ量は全国でも有数である。

東日本大震災にて甚大な被害を受けながらも町民・行政・議会・産業界が一体となり、四輪駆動で復興まちづくりを推進してきました。今後も公民連携によるまちづくりを積極的に推進し、町民の豊かな暮らしとともに、多くの方々に選ばれ全国から注目される持続可能なまちを目指しています。

<https://www.town.onagawa.miyagi.jp/>



シーパルピア女川

女川駅から海に向かって真っすぐ続く女川町の新たな顔、商店街。レンガ道のプロムナードには、女川町の味を堪能できる飲食店や小売店など27店舗が出店。町民の憩いの場でありながら、来町者や観光客が歩きながら楽しむことができる施設です。港町女川ならではの新鮮な魚介類や水産加工品が楽しめる地元市場ハマテラスも併設。週末にはイベントなども開催しています。

<http://onagawa-mirai.jp/>



小田急ホテルセンチュリーサザンタワー

小田急ホテルセンチュリーサザンタワーは、地下4階、地上36階建てのオフィス・ショップからなる複合型高層ビル「小田急サザンタワー」内にあります。ホテル階は19階から35階の部分で、ロビー・フロントは20階にございます。375室ある全客室は、22階から35階まで。レストランやラウンジ・客室からは遥か彼方まで広がる東京の景色をお楽しみいただけます。

【交通アクセス】

JRほか新宿駅南口から徒歩3分

JR新宿駅甲州街道改札、新南改札から徒歩3分

都営地下鉄新宿駅A1出口から徒歩1分

首都高速4号線「新宿ランプ」から車で5分

【所在地】

〒151-8583 東京都渋谷区代々木2-2-1

TEL. 03-5354-0111(代表)

ホームページ: <https://www.southerntower.co.jp>

Facebook: <https://www.facebook.com/southerntower/>

Instagram: <https://www.instagram.com/hotelcenturysoutherntower/>



【以上のニュースリリースについてのお問い合わせ先】

小田急ホテルセンチュリーサザンタワー マーケティング課: 須永・木内・吉野

TEL. 03-5354-2162(直通) FAX. 03-5354-2180(直通)

メールアドレス: pr@southerntower.co.jp

※本プレスリリースは、ホテル公式ウェブサイトでもご覧いただけます。