

2021年9月

ホテルの従業員もお米の田植え作業に参加、地元の食の魅力を発信します

雫石プリンスホテル
地元農家と連携し、地元の希少なお米「銀河のしずく」の
稲刈り体験付き宿泊プラン販売

雫石プリンスホテル(所在地:岩手県岩手郡雫石町高倉温泉、東北地区総支配人:佐藤 光紀)は、地元酒米農家と提携し、岩手県内でも栽培適地を限定して生産されている希少なお米「銀河のしずく」の稲刈りを体験していただける宿泊プランを2021年8月29日(日)より販売開始いたしました。

雫石プリンスホテルでは、地元米「銀河のしずく」の魅力を発信する取り組みの一環として、地元酒米農家である砂壁純也^{しやっかいべじゅんや}さんが所有する田んぼにて、2021年5月27日(木)にホテル従業員が地元農家とともに「銀河のしずく」の田植えを実施いたしました。その後大切に育てられたお米が収穫時期を迎えるにあたり、ホテルをご利用いただくお客さまに、一緒に稲刈りを体験していただけるご宿泊プランをご用意いたします。お客さまが収穫した新米は、ホテルのご夕食・ご朝食でお召し上がりいただくだけでなく、郵送し後日ご自宅でもお楽しみいただけます。

コロナ禍で外出自粛ムードが続く中、大自然の中お米の収穫を体験していただき、実際にお食事でお召し上がりいただくことで、雫石ならではの魅力を発信してまいります。また雫石プリンスホテルは西武グループが推進するサステナビリティアクションの取り組みとして、地域と連携して地産地消の推進を図ってまいります。

「稲刈り体験付き宿泊プラン」概要

【プラン名】雫石稲刈り体験付き宿泊プラン

【宿泊期間】2021年10月8日(金)・9日(土)・15日(金)・16日(土)

【稲刈り体験日】2021年10月9日(土)・10日(日)・16日(土)・17日(日)

※各日5組10名さま限定

【料金】1名さま ¥11,263より(1室2名さま利用時1名さま)

【内容】1泊室料、稲刈り体験(軽食付き)、夕・朝食、消費税(10%)、サービス料、保険代、郵送代

【その他】収穫した「銀河のしずく(新米2kg)」を精米後お届け先まで配送いたします。

【ご予約・お問合せ】雫石プリンスホテル TEL:019-693-1114

※当宿泊プランのご予約は、宿泊日の5日前までをお願いいたします。

※雨天時は中止とさせていただきます。

※汚れても良い服装や靴、着替え、タオル等をご持参ください。



銀河のしずく稲(イメージ)



客室イメージ

◎本件に関する報道各位からのお問合せ
株式会社プリンスホテル 東北地区事業戦略
TEL:019-693-1119 FAX:019-693-2336

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

「銀河のしずく」とは

岩手県雫石町の栽培マニュアルや研究会での基準をしっかり守り、特A評価の美味しい、白くてつややか、かるやかな食感が特徴のお米です。岩手県内でも栽培適地を限定して生産されているため、生産量がまだ少ないお米ですが、岩手の新しいブランド米として生産者が丹精込めて育てています。

「銀河のしずく」の由来

「銀河」はキラキラと光る星空から、お米一粒一粒の輝きをイメージさせ、また、宮沢賢治の作品のタイトルにも使用されており、間接的に「岩手」をイメージさせます。

酒米農家 砂壁純也さん

雫石町生まれ雫石町育ち、地元高校を卒業後自動車メーカーに勤務、昨年秋、長年勤務した会社を退社し本格的に酒米農家として活動を始める。岩手山麓の伏流水と雫石町内で栽培した酒米で本格的な日本酒を造りたい、美味しい日本酒を呑んで欲しいという熱い思いから「雫石ひと雫の酒プロジェクト」を設立し、雫石ならではの日本酒「雫石ひと雫」のPRに取り組んでいます。

これまでの取り組みと今後のスケジュール

雫石プリンスホテルでは、地元米「銀河のしずく」の魅力を発信する取り組みの一環として、地元酒米農家である砂壁純也しやつかべじゅんやさんが所有する田んぼにて、2021年5月27日(木)にホテル従業員が地元農家とともに「銀河のしずく」の田植えを実施いたしました。

今年10月に収穫される新米は、2021年11月頃より雫石プリンスホテル、雫石ゴルフ場、雫石スキー場のレストランにてご宿泊以外のお客さまもお召し上がりいただけます。さらに雫石プリンスホテル、フランス料理「こぶし」において、収穫したお米と砂壁さんが育てた酒米で作ったお酒とともに、料理長オリジナル料理をお楽しみいただける限定プランの販売も予定をしています。

