

2025年8月

～ 埼玉の秋、地元の恵みを一堂に集めた収穫祭へようこそ～

川越プリンスホテル  
**地元の埼玉食材をもっと知る、おいしく食べて地球にイイこと**  
**「埼玉県フェア～秋の収穫祭～」開催**

【期間】2025年9月1日(月)～11月30日(日)

川越プリンスホテル(所在地:埼玉県川越市新富町 1-22、総支配人:三宅康晴)は、館内 5 つのレストランにて、2025年9月1日(月)から11月30日(日)まで、「埼玉県フェア～秋の収穫祭～」を開催いたします。

「埼玉県フェア～秋の収穫祭～」は、10月の**食品ロス削減月間**(※1)、11月14日の埼玉県民の日に合わせて、食を通じて埼玉県産食材の魅力発信とサーキュラーエコノミーやSDGsについて考えるきっかけづくりを提案したいという思いから昨年に続き企画いたしました。

当フェアでは、昨年にもご好評いただきました「サステナブルな社会の実現」をミッションに掲げる、フードテックベンチャー『ASTRA FOOD PLAN 株式会社』の地域の規格外農作物などから生まれた「ぐるりこ」(※2)を使用した料理に加えて、『川越開運堂株式会社』販売の規格外の川越紅赤芋と米麴を使いアップサイクルした「川越紅赤芋みつ」を使用したメニューも登場。さらに、埼玉県川越市で年間30品目以上の野菜を生産している『@FARM』の地元野菜などを使用したシェフのアレンジメニューもお楽しみいただけます。

また、各レストランでは、埼玉県産食材を活かした「川越産天然あかしあ蜂蜜のディアブルチキン 赤玉ねぎのソース」や「鯛と狭山茶そばの信州蒸し」、「埼玉県産武州和牛の炒め」など、多彩な“埼玉の味覚”をご用意いたします。

シェフこだわりの料理を通じて、旬の味と地域の魅力をご堪能いただけます。

川越プリンスホテルは「埼玉県フェア～秋の収穫祭～」を通し、食品ロス削減のさらなる発信に努めてまいります。

—「埼玉県フェア～秋の収穫祭～」のおすすめポイント—

1. SDGsに貢献できるメニューをご用意

「ゴボウぐるりこ入りミートローフ キノコ入りエスパニョールソース」や「@FARMのトマトジュースで煮込んだロールキャベツ」、「川越紅赤芋みつ風味の埼玉県産豚肉の低温ロースト埼玉県産長ねぎの塩ダレ」など地元企業さまと連携をし、バリエーション豊かなメニューをお楽しみいただけます。

2. 埼玉県や地元川越の食材を味わう限定メニューが登場

狭山茶とさつま芋を使用した3種のモンブラン食べ比べや地酒鏡山の酒粕和え、埼玉県産のねぎと海の幸を使用した春巻きなど、埼玉県産のこだわり素材を用いたメニューをご堪能いただけます。



埼玉県フェア～秋の収穫祭～buffetイメージ



食べてSDGsメニュー イメージ



地元食材・名産品アレンジメニュー イメージ

(※1)食品ロス月間について…「食品ロスの削減の推進に関する法律」(略称 食品ロス削減推進法)第9条において、10月は「食品ロス削減月間」、

10月30日は「食品ロス削減の日」と定められています。(環境省) [https://www.env.go.jp/press/press\\_03757.html](https://www.env.go.jp/press/press_03757.html)

(※2)『ぐるりこ』とは…規格外農作物や野菜の端材等を過熱蒸煎機で乾燥・粉末化した食品パウダーの総称。栄養価が高く、香りやうまみが凝縮されているのが特徴です。

◎本件に関する報道各位からのお問合せ

川越プリンスホテル セールス&マーケティング/広報担当

TEL:049-227-1113(マーケティング) FAX:049-227-1110(代表)

<https://www.princehotels.co.jp/kawagoe/>

## 「埼玉県フェア～秋の収穫祭～」概要

【期間】2025年9月1日(月)～11月30日(日)

【URL】<https://www.princehotels.co.jp/kawagoe/>

【協力】川越開運堂株式会社、ASTRA FOOD PLAN 株式会社、@FARM 株式会社協同商事コエドブルワリー、小江戸鏡山酒造株式会社 麻原酒造株式会社、株式会社ベンチャーウイスキー(順不同)

## 「埼玉県フェア～秋の収穫祭～」詳細



埼玉県フェア～秋の収穫祭～buffetイメージ



埼玉県フェア～秋の収穫祭～buffetイメージ



Sweets&Light Meal Buffet  
～Saitama Terroir 抹茶&さつまいも～イメージ

### buffetレストラン エトワール (9F)

#### ◇秋の収穫祭 ランチbuffet

【料金】平日 ランチbuffet ¥3,800 / 土休日 ランチbuffet ¥4,800

おすすめメニュー：【平日】川越紅赤芋みつ風味の埼玉県産豚肉の低温ロースト 埼玉県産長ねぎの塩ダレ

【土休日限定】国産牛のローストビーフ 和風おろしソース/野菜ソース (@FARM のキャロットアップルジュース使用)

食べて SDGs メニュー：「鴨肉と埼玉県産野菜の川越紅赤みつ照り焼きピザ」、「川越産天然あかしあ蜂蜜のディアブルチキン 赤玉ねぎのソース (パン粉にタマネギくりこ使用)」

#### ◇Sweets&Light Meal Buffet～Saitama Terroir 抹茶&さつまいも～ ※土休日限定

【料金】おとな1名さま ¥3,500

河越抹茶や狭山茶、さつまいもなど、埼玉県の土地で育まれた食材をアレンジしたスイーツをお楽しみいただけます。



和食 むさし野 「秋彩創作ミニ会席」イメージ



中国料理 古稀殿 「水晶コース」イメージ



メンバー ウインザー  
「TASTE OF WINDSOR 埼玉県フェアカクテル」イメージ

### 和食 むさし野 (2F) ※定休日：火曜日

#### 秋彩(しゅうさい)創作ミニ会席 ¥7,000

おすすめメニュー

「【前菜】秋刀魚唐揚げ 川越紅赤芋みつ掛け」

「【揚げ物】タマネギくりこ入り目板鰯文化揚げ

河越抹茶のマスカルポーネソース」

「【食事】埼玉県産こしひかりの炊き込みご飯」

### 中国料理 古稀殿 (2F)

#### 水晶コース ¥10,000

おすすめメニュー

「ゴボウくりこ入り揚げ麩詰め オイスターソース蒸し」

「古稀殿前菜盛合せ (鴨肉の川越紅赤芋みつ掛けなど)」

「埼玉県産タマシャモのパリパリ揚げ」

「埼玉県産武州和牛の炒め」

### メンバー ウインザー (1F) ※定休日：日曜日

#### カクテル 各 ¥2,000

#### ノンアルコールカクテル 各 ¥1,500

川越市内の農場@FARM のトマトジュースを使用した、カクテル 2 種とノンアルコールカクテル 1 種をご用意しております。



ロビーラウンジ  
「～味の味覚～モンブラン食べ比べ3種」イメージ

### ロビーラウンジ (1F)

#### ～味の味覚～モンブラン食べ比べ 3 種

単品 ¥2,000

ドリンクセット ¥2,400

お茶の魅力をご存分にお楽しみいただける狭山茶 2 種 (抹茶・ほうじ茶) と、ほくほく食感と程よい甘さが特徴の埼玉県産さつまいもを使用した、秋の味覚を堪能できるモンブランプレートです。

それぞれのもつ豊かな香りと味わいをお楽しみください。

## 「埼玉県フェア～秋の収穫祭～」詳細



Drink Menu イメージ

### Drink Menu

埼玉県の銘酒を取り揃えております。

お好きなお料理とお好きな銘酒で自分だけのペアリングをお楽しみいただけます。

「COEDO BREWERY (埼玉県川越市)」、「小江戸鏡山酒造 (埼玉県川越市)」

「ベンチャーウイスキー (埼玉県秩父市)」、「麻原酒造 (越生ブルワリー) (埼玉県入間郡)」

※各店舗にて取り扱う商品が異なります。

### ASTRA FOOD PLAN 株式会社

過熱水蒸気技術を用いた食品乾燥装置『過熱蒸煎機』(※1)を開発・販売しているフードテックベンチャー。

『過熱蒸煎機』は、高い生産効率とコストパフォーマンスを実現したことから、従来コストの問題で有効活用できなかった野菜の芯や皮、ヘタをはじめとする食品ごんさ等を付加価値の高い食材にアップサイクルすることができる。食品ごんさ廃棄の課題を抱える事業者に『過熱蒸煎機』を販売すると同時に、本装置で作られる新たな食品原料『ぐるりこ』(※2)の用途開発と販売を行うことで、「かくれフードロス」問題の解決と、循環型フードサイクルの構築を目指している。

(※1)『過熱蒸煎機』は、特許庁商標登録済み商標です。登録商標第 6534112 号

(※2)『ぐるりこ』は、『過熱蒸煎機』によって風味、栄養価の減少を抑えながら製造される高付加価値パウダーの総称です。素材別には“タマネギぐるりこ”、“キャベツぐるりこ”などとなります。サステナブルで循環型のフードサイクルを目指していること、『過熱蒸煎機』内で原料をぐるぐる回転させながら乾燥殺菌する製造工程の様子を表したキーワード「ぐるり」と、Collaborate、Cooperation、粉の「こ」を組み合わせた造語です。

URL : <https://www.astra-fp.com/>



### 川越開運堂株式会社(販売元)

約 330 年前の開拓から始まった川越いもの魅力をたくさんの人に伝えたい。

海外のワイン等伝統の食があるように、川越いものおいしさ、栄養、産地の落ち葉堆肥農法

(2023年世界農業遺産に認定)、土づくりへのこだわりの風土を伝えていく事をミッションにしています。

### 『川越紅赤芋みつ』とは

埼玉県が誇る貴重な在来品種の紅赤芋から抽出した糖液を濃縮して作った蜜状のシロップです。廃棄される規格外の紅赤芋と米麴を使いアップサイクルして開発された、サーキュラーエコノミーの取り組み製品です。埼玉県新商品 AWARD2024 金賞受賞商品！ヨーグルトやアイス、スイーツ系はもちろん、肉料理にもびったりです。



### 『@FARM』について

埼玉県川越市でトマトやいちごをはじめ、年間 30 品目以上の野菜を生産しています。

生産だけでなく、農場に併設した直売所やカフェ、ジュースバーも含め 3 店舗を展開し、

自社だけでなく埼玉県西部を中心に近隣スーパーにも卸しております。

また農場では「いちご狩り」「トマト収穫体験」「メロン収穫体験」「さつまいも掘り」など年間を

通して体験狩りを楽しむことができます。『Delicious & Happy』をコンセプトに、

よりたくさんの方々においしい「食」とたのしい「体験」をお届けできるよう日々努めております。

URL : <https://www.at-farm.co.jp/>



【お客さまからのお問合せ・ご予約】 川越プリンスホテル レストラン予約 TEL:049-227-1111 (10:30A.M.~6:00P.M.)

※料金には消費税が含まれております。別途サービス料(13%)を加算させていただきます。

※当社のレストラン、宴会場などにおける食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社など(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料 8 品目食物アレルギー(えび、かに、くるみ、小麦、そば、乳、卵、落花生)のみとさせていただきます。特定原材料 8 品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。

※埼玉県以外の食材も使用しております。

※仕入れの状況により、メニュー・食材に変更がある場合がございます。

※上記内容はリリース時点(8月1日)の情報であり変更になる場合がございます。