



HOTEL  
METROPOLITAN  
SAITAMA-SHINTOSHIN JR-EAST

報道関係各位  
ニュースリリース

2024年12月25日  
日本ホテル株式会社  
ホテルメトロポリタン さいたま新都心

## JR 東日本南越谷駅社員の方々が栽培に携わりました！

### 越谷市産「くわい」を使った正月料理を提供

ホテルメトロポリタン さいたま新都心（所在地／さいたま市中央区、総支配人／櫻井浩一）のカフェ クロスヤードでは、地産地消、地域貢献活動の一環として、JR 東日本南越谷駅社員の方々が栽培に携わった地元食材「くわい」を使ったお料理をおせち料理の一品として1月1日(水)～1月3日(金)3日間限定でご朝食に提供いたします。



#### ◇全国有数の「くわい」の生産量を誇る埼玉県



埼玉県は、「くわい」の全国有数の生産地です。形、色、独特の苦みと甘みが優れており、東京市場をはじめ、大阪・京都市場にまで出荷され、高く評価されています。

2021年から、越谷市の「くわい」生産者と連携し、JR 東日本南越谷駅社員の方々が地域貢献活動として「くわい」の栽培に携わっています。

また、駅構内にて、「くわい」の展示をするなどの活動も併せて行ってきました。「くわい」は大きな芽が付いている形が特徴の冬野菜で、「芽が出る＝おめでたい」ことから、昔から正月料理には欠かせません。今回、生産地近郊に位置する当ホテルで正月に提供し、埼玉県の特産物として広くご紹介してまいります。

#### ホテルメトロポリタン さいたま新都心

本件に関するお問い合わせは、日本ホテル株式会社 ホテルメトロポリタン さいたま新都心 広報担当 小林まで

〒330-0081 埼玉県さいたま市中央区新都心 11-1 TEL 048-851-1126

E-mail [masashi-kobayashi@metropolitan.jp](mailto:masashi-kobayashi@metropolitan.jp)

## 越谷市産「くわい」正月料理 概要

◇期間：2025年1月1日(水)～1月3日(金)予定

◇場所：ホテルメトロポリタンさいたま新都心 5階 カフェ クロスヤード

◇時間：6:30～10:00

◇提供方法：カフェクロスヤードの朝食ビュッフェで提供※無くなり次第終了

※ご宿泊者さまのみのご利用とさせていただきます。

◇提供料理：「くわい」の含め煮

◇公式 Web サイト

[https://saitama-shintoshin.metropolitan.jp/topics/kuwai\\_2501.html](https://saitama-shintoshin.metropolitan.jp/topics/kuwai_2501.html)

※仕入れ状況により、内容が変更になる場合がございます。

※画像はイメージです。

### ◇越谷市産「くわい」を使った正月料理 「くわい」の含め煮



水から15分茹でて出し汁、醤油、砂糖、みりん、塩で調味。冷蔵庫にて3日ほど寝かせ、味をしっかり染み込ませました。ほっくりとした「くわい」の食感と後味に「くわい」特有の上品な苦みを楽しめる一品です。

今年は、昨年と比べて生産量が少なく、市場取引価格も上昇しております。そんな貴重な埼玉県越谷市産の「くわい」を、この機会に是非ご賞味ください。

### ◇ホテルメトロポリタンさいたま新都心の朝食ビュッフェ



和洋織り交ぜた45品の朝食メニュー。可能な限り作り置きはせず、『焼きたて、出来立て、揚げたて、炊きたて』での提供を心掛けています。日々のメニューパターンは作らず、客層により柔軟にメニューを変更し、連泊の方でも飽きがこないように工夫しています。人気メニューは「具沢山のいなか汁」や「シーズナルキッシュ」。どちらも埼玉県産の食材を使い、地産地消に取り組んでいます。

◎お問合せ(読者):Tel. 048-851-1111 ホテルメトロポリタンさいたま新都心(代表)まで

### ホテルメトロポリタン さいたま新都心

本件に関するお問合せは、日本ホテル株式会社 ホテルメトロポリタン さいたま新都心 広報担当 小林まで

〒330-0081 埼玉県さいたま市中央区新都心 11-1 TEL 048-851-1126

E-mail [masashi-kobayashi@metropolitan.jp](mailto:masashi-kobayashi@metropolitan.jp)