



**HOTEL
METROPOLITAN**
SAITAMA-SHINTOSHIN JR-EAST

報道関係各位
ニュースリリース

2025 年 12 月 26 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(木)～1 月 3 日(土)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、全国でも有数のくわいの産地として知られています。東京や大阪、京都などの市場へも出荷され、形の美しさや色合い、ほろ苦さの中に感じるやさしい甘みが高く評価されています。

2021 年からは、越谷市のくわい生産者と JR 東日本南越谷駅社員の皆さまが連携し、地域貢献活動としてくわい栽培に取り組んできました。駅構内での展示などを通して、越谷市産くわいの魅力も発信しています。

大きな芽が特徴のくわいは、「芽が出る＝縁起が良い」とされ、昔からお正月料理に欠かせない冬野菜。

生産地に近い埼玉県のホテルとして、地元食材の魅力を生かした一品をお届けいたします。

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

越谷市産「くわい」 正月料理 概要

◇期間：2026年1月1日(木)～1月3日(土)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_2601.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。

◇協力：越谷くわい研究会、越谷市役所環境経済部農業振興課、
東日本旅客鉄道株式会社大宮支社浦和統括センター(南越谷駅)



◇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、味をしっかりと染み込ませました。
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。
今年は例年より豊作で、立派なくわいがたくさん獲れました。
しかしながら、越谷市でくわいを生産している農家はわずか4件。
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。



◇生産者 金子 繁雄 氏（越谷くわい研究会代表）

長年にわたり、くわいの生産に関する研究に取り組み、地域の農業振興と伝統的な食文化の継承に尽力してきました。
くわいの栽培方法のみならず、加工、販売、商品開発など、豊富な知識と経験を持ち、越谷市が誇るくわいの品質向上と安定的な生産に貢献し、その魅力を全国に発信しています。



◇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