



HOTEL  
METROPOLITAN  
SAITAMA-SHINTOSHIN JR-EAST

報道関係各位  
ニュースリリース

2023年11月28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が植付けから収穫まで行いました！

### 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／桃谷健志）のカフェ クロスヤードでは、2024年1月1日(月)～1月3日(水)までの期間限定で埼玉県越谷市産のくわいを使った正月料理を提供します。地域貢献活動の一環として JR 東日本南越谷駅社員が植付けから収穫まで行ったものを使用し、地産地消に取り組みます。



#### ◇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。東京市場をはじめ、大阪市場、京都市場にまで出荷され、形、色、独特の苦みと甘みが優れており、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が地域貢献活動として植付けから収穫までの栽培に携わっています。また、JR 東日本南越谷駅構内にて、くわいの展示や地域貢献活動の様子をポスターで掲載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：2024年1月1日(月)～1月3日(水)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

1/1(月)～1/3(水)は宿泊者さまのみご利用いただけます。

◇提供料理：くわいの含め煮

◇公式 Web サイト

[https://saitama-shintoshin.metropolitan.jp/topics/kuwai\\_2401.html](https://saitama-shintoshin.metropolitan.jp/topics/kuwai_2401.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。

### ◇提供料理「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。

1月15日(月)からランチコースにも、くわいをチップスにしたサラダが登場する予定です！

### ◇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、炊き立て』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。

※土曜、日曜、祝日の朝食営業はご宿泊のお客さま優先とさせていただいておりますため、外来のお客さまのご利用はお断りさせていただいております。尚、平日につきましては上記のお時間をご利用いただけます。

◎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)