

# 花かつみ

HANAKATSUMI

vol.41 2017 October - November



ワクワクさせるプレートで魅せる!  
「紫の誇り」を胸に



プレートの飾り絵もパティシエの技。「トレール」のスイーツバイキングで、楽しく甘いハロウィーンを。

撮影◎西坂直樹



福島ファイヤーボンズを  
みんなで応援しよう！

# 「ワクワクさせる！」 プレーで魅せる！

## 「紫の誇り」を胸に PURPLE PRIDE

GO!GO!  
BONDS



### 福島ファイヤーボンズ

Bリーグ所属の福島県唯一のプロバスケットボールチーム。「福島県を元気に」が旗印。Bonds(ボンズ)とは、絆・結束という意味で、チームとしての結束、地元地域の絆を表す。

[firebonds.jp](http://firebonds.jp)

決意を新たに挑む2年目

「PURPLE PRIDE」

「福島の幸せ」への願いがこもったチームカラーフクシヤバープル。今シーズンの福島ファイヤーボンズのスローガンにはその紫色を掲げています。福島の代表として、福島への想いを「誇り」に変えて戦い抜く、という彼らの強い意志の表れです。

Bリーグが開幕して初のリーグ戦だった昨シーズンは、東地区3位。前半は20勝10敗という好成績で折り返したものの、後半で10勝20敗を喫し、ブレーク進出を逃しました。指揮をとる森山知広ヘッドコーチ(以下、森山HC)も選手たちも悔しさを嘆みしめた初年度シーズンとなりました。

「チームの課題と足りないものが見えた昨シーズン。それを経た今シーズンのチームづくりには手応えを感じています。」(森山HC)

チームは新しい選手の獲得などで戦力を大幅に補強。各選手のコンディションも良好です。

Bリーグ2年目を迎えたチームにとっても、森山HCにどうでも、今年は勝負の年。今年の森山HCは「なぜそのプレーをしたのか」「なぜそこに動いたのか」と、選手に問い合わせ続けます。筋縄ではいかない「聞き分けの悪い指導者」となり、選手常に自分で考える姿勢を身につけさせます。自分で考え、答えを出せる選手たちのプレーは、福島ファイヤーボンズらしい「早い展開・スピード的なプレー」「どこからでも点を取るスタイル」を実現し、今まで以上にブースターがワクワクするようなゲームを観させてくれるでしょう。

「愛着」を持つてもらえるチーム

今期で4年目を迎え、その間イベントなどでブースターや地元の人々とふれあう機会を積極的につくってきたため、チームの知名度も徐々に



森山ヘッドコーチと  
ホテルハマツ  
道下総支配人



福島ファイヤーボンズ  
ヘッドコーチ 森山 知広さん



## 試合会場へ、 さあ出かけよう!

B.LEAGUE 2017-18シーズン  
▶10月2日 開幕 ▶ホーム開幕戦 10月7日

2年目が開幕したプロバスケットボールリーグ「Bリーグ」。  
福島県唯一のプロバスケットボールチーム  
「福島ファイヤーボンズ」は  
「PURPLE PRIDE」を今シーズンのスローガンに掲げ、  
昨シーズン惜しくも逃したB2リーグの頂点、  
そして、B1リーグ昇格へ向けて、新たな戦いを始めました。

その熱い試合が、今年も秋から福島県内を  
はじめ全国で開催されています。福島県内唯一  
のプロバスケットボールチーム「福島ファイ  
ヤーボンズ」が、今年も全国の強豪チームと熱  
いプレーを繰り広げます。

縦28m、横15mのコートの中で繰り広げられ  
る戦い。プロ選手同士が全力で、それこそ身体  
ごとぶつかり、攻守が自まぐるしく交代する  
スピーディーな試合展開。それをアリーナとい  
う限られた空間、そして選手の姿と息遣いが  
感じられるほどのごく近い距離で、選手とブリ  
スター(ファン)達が共有する興奮。それが国  
内唯一のプロバスケットボールリーグ「Bリーグ」の魅力です。

みなさまもぜひ、気軽に福島ファイヤーボンズ  
の試合を会場に観にいきましょう!そこから新  
しい何かが始まるかもしません。

### プロ選手の熱い戦いを観よう!



### 交流の輪は広がっていく

選手達のプレーや個性でブースターや地元の人々を笑顔にしたり、楽しい時間を共有したりすること。それがプロスポーツの持つ力。その力を活用すれば、相手チームも含めたブースター同士、そしてサポート企業同士の交流も広がっていくはずです。試合会場が新たな人々の出会いや、新たなビジネスに繋がっていくような場所になれば、それがまた地域の活性化に繋がっていきます。

ホテルハマツはこれからも福島ファイヤーボンズを応援していくます。また、選手とブースター、相手チームも含めたブースター同士、サポート企業同士の交流を広げる機会を提供して、福島ファイヤーボンズの力を地元に広げるお手伝いをさせていただきます。

上がっています。選手たちも自ら進んでイベントなどに参加し、地域の方々と交流を深めようになりました。また、観てくれる人の目線を大事にして「自分たちが観たいと思うチーム」に自分たちがなることも意識しています。「よく『地域密着』という言葉が使われますが、私たちのような地方のクラブチームは誕生から既に地域に密着しているものです。私たちは強いチームになることはもちろんですが、勝ち負けではなく、どこでもブースターや地元の人々を魅了して、地域に密着するだけではなく、地域から『愛着』を持つてもらえるようなチームを目指します。大きなスポンサーだけではなく、それぞれが小さくとも、数多くの地域の人々に支えてもらえるようなチームです。」(森山HC)

# ハマツ美食ガイド

Restaurant and Bar



ミディアムレアの状態でその味わいを楽しむ福島牛のすき焼き



ネギの上で肉に火を通すのがこのすき焼きのポイント

## Information

### 忘新年会プラン

11月1日(水)から

### 神無月・霜月のお会席

1F

和食堂



ショウリン

和食堂 松林  
TEL.024-935-1136  
⑤11:30~14:30(L.O.14:00)  
17:30~21:30(L.O.21:00)

まずはネギに焼き色を付け、その上に肉をふんわりとのせます。割下を入れたらまずはミディアムレアの状態で。ネギを通して柔らかく火が入った肉は柔らかく、とろけるような食感。肉の甘みも存分に堪能できます。

その後は福島県産野菜も一緒にたっぷりと。割下と肉の旨みをしっかりと吸った野菜もまた格別です。甘さを抑えた割下は、素材本来の美味しさを引き出します。ご飯はもちろん、お酒との相性も抜群です。

旨みが凝縮した鍋の割下で作るうどんも、〆として言うことなし。

飲み放題も付いた贅沢なコース。すき焼きの他に寄せ鍋も選べます。

一年の節目にふさわしい豪華な忘新年会を楽しみたい方に最適なのが、松林自慢の和牛すき焼き「一ス。A5ランクの福島牛を使ったすき焼きには、材料を入れる順番にさえ美味しい味わっこだわりがあります。

A5ランクの福島牛を使ったすき焼きのポイント

とろける福島牛  
素材の味を引き出す  
美味しいこだわり  
節目を豪華に飾る

この時期に味わう

## 蟹と海老の競演

積み重ねた旨みと  
焼き色が彩る秋

今年も待望の季節がやってきました。豪華食材をふんだんに使った贅沢な一品、「蟹とジャンボシュリンプのドリア 濃厚エビソース」は、秋・冬の大人気メニューです。

ご飯の上に蟹、その上にジャンボシュリンプを載せ、オマール海老の殻と香味野菜からつくった濃厚エビソースをたっぷりと。さらにズワイガニの身を載せて、という贅沢この上ない蟹と海老の重ね技。

素材ももちろんですが、焼き方もポイント。低めの温度のオーブンで時間をかけてじっくりと焼き上げることで、蟹と海老のそれぞれの旨みを引き出します。こんがりとしたきれいな焼き色もついて、見た目から食欲をそそります。

素材の豪華さはもとより、手間暇をかけてつくられるこの一皿は、まさにホテルならではのメニュー。食欲の秋をしっかりと満たしてくれます。

1F



コーヒー ハウス トレール  
TEL.024-935-1121  
⑧7:00~21:30(L.O.21:00)

### Information

#### スイーツバイキング 「秋の味覚づくし」

10月28日(土)・29日(日)

#### ハロウィーンバイキング

10月31日(火)

#### 小島総料理長の夕べ

11月10日(金) 19時 開成の間

#### クリスマスディナーバイキング with ハワイアンフラ

11月24日(金) - 26日(日)

#### 季節のディナー&パスタコース



「クリスマスディナーバイキング with ハワイアンフラ」では  
自慢のローストビーフもお楽しみください



蟹とジャンボシュリンプのドリア 濃厚エビソース



上海蟹とフカヒレの姿煮込み



季節の麺紀行より  
「温レモン米粉麺」  
中華麺にも変更できます



贅沢なメニューが揃った  
上海蟹のランチコース

旬を迎えた上海蟹を  
余すところなく  
味わい尽くす

9月頃から冬までが旬の上海蟹。  
今時期からは特に、カニ味噌の滋  
味深い味わいが楽しめます。

「胡蝶花」では、ランチとディナー  
でその上海蟹を存分に味わえる上

海蟹「一」が今年も登場。江蘇省陽  
澄湖(ようちようこ)産の最高級の上

海蟹を余すところなく味わえます。

中でもディナーコースで味わえる  
「上海蟹とフカヒレの姿煮込み」はそ  
の名の通り、上海蟹とフカヒレとい  
う高級素材が並んだ贅沢さ。5日か  
けてじっくりと戻したフカヒレは、

しっかりと染み込んだ上海蟹の甲羅  
からとったダシの旨みを、絶妙の食  
感とともに味わわせてくれます。力

二味噌も肉もたっぷり使い、上海蟹  
の旨みを一皿の上に集結させました。  
これ以上ない満足感も味わえます。

例年大人気のこのコース。数量が  
限られていますので、事前のご予約  
がおすすめです。

### Information



上海蟹ディナーコース &  
プレミアムフリードリンク

| 上海蟹フェア  
| 秋のパーティープラン  
11月30日(木)まで

| 季節の麺紀行

8F

中国レストラン

SHAGA

**胡蝶花**

シャガ

中国レストラン 胡蝶花(シャガ)  
TEL.024-935-1171  
⑤11:30~14:30(L.O.14:00)  
17:30~21:30(L.O.21:00)

Bar & Lounge  
Oct.1  
オクトワン

バー&ラウンジ Oct.1(オクトワン)  
TEL.024-935-1181  
⑨19:00~24:00(L.O.23:30)

## 福島生まれの芋焼酎と

### ミニトマトの出会いが生んだ一杯

福島のお酒をカクテルに生まれ変わらせて、新たな魅力を表現し続ける「Oct.1」。

今回は、双葉郡の紫芋「アケムラサキ」を使った芋焼酎「むらさきの想い」と、郡山生まれのミニトマトジュースから生まれた2種類のカクテルです。

芋の甘みがしっかりと感じられる芋焼酎に、しづつたままのトマトジュースを加えることで深い味わいの、女性にもおすすめのカクテルになりました。

違う方もお楽しみください。



「芋とミニトマトのブラッディマリー」(写真左) 「ミニトマトスカッシュ」(右)

郡山生まれのブレンデッド・ウィスキー「963」



**Information**  
PREMIUM FRIDAY  
プレミアム  
贅沢女子会プラン

| 福島の実りコラボカクテル

| 女子会プラン

10月よりフードメニューを変更

| おすすめウイスキー

「963」黒ラベル・赤ラベル

9F

ステーキハウス



ステーキハウス ハマ  
TEL.024-935-1182  
⑨11:30~14:30(L.O.14:00)  
17:30~21:30(L.O.21:00)



ヒラメのソテー きのこのクリームソースとバルサミコソース



## 秋の夜に五感で楽しむ 厳選素材と料理人の技

鉄板の上で焼ける音、立ち込める香ばしい香り、噛みしめる和牛の旨みと食感、そして、目の前で繰り広げられる料理人のパフォーマンス。熟練の料理人が「鉄板焼き」というシンプルな調理法から、厳選素材の持ち味だけで、秋の夜に五感で楽しむ

はなく、さらに新たな味わいも生み出していくます。

秋は魚介もおすすめ。旬を迎える新鮮なヒラメは、濃密なきのこクリームソースと爽やかなバルサミコソースで。

**Information**  
忘新年会プラン  
11月21日(火)から

ホテルハマツ

# 初春おせち

ほんのり贅沢なお正月を…

【ご予約承り中】

5~6名様用おせち

雅【みやび】 和洋中三段重 43,000円

4名様用おせち

絢【あや】 和洋二段重 29,000円

華【はな】 和中二段重 29,000円

彩【いろどり】 洋中二段重 29,000円

ミニおせち(2名様用)

【限定100個】

慶【よろこび】 和洋中三段重 27,000円



雅  
みやび

●11月30日(木)までのご予約=10%割引

●12月31日(日)のご来店お渡し=ホテルハマツレストランお食事券1,000円分進呈

◎指定のハガキ、またはお電話で、[松林][トレール][蝴蝶花]へご予約ください。Tel.024-935-1111

※表示価格は、いずれも消費税を含みます。

Winter Selection

## ホテルハマツの忘新年会プラン 2017-2018

要ご予約  
20名様より  
承ります

2月28日〔水〕まで

お一人様 7,800円コース

お一人様 8,900円コース



シーフードのサラダ仕立て アンチョビ風  
蒸し鶏の正宗棒棒鶏  
鰯と雲子の酒塩煮  
ソフトシェルシュリンプのチリソース  
ローストビーフ 西洋ワサビ入り和風ソース  
または  
マンガリッツアボークのロースト  
県産味噌風味焼き  
鮪タキ寿司  
冷製クレープのオレンジソース



真鯛のマリネ 香草ドレッシング  
赤海老と常磐もの平目の造里  
三元豚の宮保炒め  
ハーブ海老のチリソース  
ビーフシチュー 季節の野菜添え  
いくら手巻寿司  
三色ベリーと桑の葉のフィナンシェ

6,700円コース、11,100円コースもございます。

■ご予約・お問い合わせ ホテルハマツ 宴会予約 / Tel.024-935-1122 ◎ご利用特典もございます。詳しくはお問い合わせください。

※表示価格は、いずれもお料理、お飲物(フリードリンク)、サービス料、消費税を含みます。



ホテルハマツでは「胡蝶花」「Oct.1」にてプレミアムフライデー特別メニューをご用意しております。

月末金曜を含むプレミアムウィークを毎月開催

開催期間 10月27日(金)～29日(日) / 11月24日(金)～26日(日)

ホテルハマツ

Kotel Hamatsu  
KORIYAMA

0120-802-418 地下駐車場完備

〒963-8578 福島県郡山市虎丸町3番18号 TEL.024-935-1111(代)

<http://www.hotel-hamatsu.co.jp>

LINE@ —「友だち追加」募集中—

ID:@ysh9162xか「ホテルハマツ」で検索ください▶



—企業を育て地域を伸ばす— 郡山商工会議所事業に協力しています。

