

2019 - 2020 冬号

vol.50

ホテルハマツ グルメ・イベントのご案内

2019 December
- 2020 February

花かつみ

HANAKATSUMI



常磐もの
ヒラメ



福島の「美味」と「絶品」を知る



撮影◎西坂直樹

復活する「常磐もの」

福島県沖の海域は、親潮と黒潮のぶつかる「潮目（じおめ）の海」と呼ばれる豊かな漁場。そこで獲れた魚介類は「常磐もの」と呼ばれ、最高級のブランドとして全国にその名が知れ渡っている。相馬市、松川浦の北部に位置する原釜漁港にも、相馬沖などの海域から百五十種を数える豊富な魚種が水揚げされる。

しかし、福島県の漁業は現在、原子力発電所事故の影響で、安全が確認されている魚種や漁場などを限定した「試験操業」のみが行われている状況で、漁獲量は事故前の2割程度にとどまっている。それでも、試験操業開始後の県内外に対する地道なPR活動など、漁業関係者の努力もあり、改めて常磐ものが注目され、評価されてきている。その結果、福島県内をはじめとする全国の多くの料理人が、以前よりも常磐ものを好んで使ってくれるようになつたそうだ。

豊富な魚種が揚がる原釜漁港

試験操業中とはいって、取材した10月時点でもほとんどの魚種が解禁されているので、ヤナギガレイやマダイ、冬に旬を迎えるタラやアンコウなどが水揚げされ、隣接する市場に持ち込まれる。魚はバットに入れられ、市場の床を埋め尽くすかのように並べられていた。バットを覗くと、先に挙げた魚だけではなく、なんと、イカやフグ、そして毛ガニまで。大量のシラスも持ち込まれた。



1



3



1.水揚げされたヒラメの大きさに驚く「胡蝶花」の古川料理長（写真右）と、漁港を案内してくれた飯塚商店の飯塚哲生さん（写真中央）。

2.ヒラメのセリの準備をするお母さん。セリの後は、「今日は高値で売れた」とホクホク顔だった。

3.活魚で行われるヒラメのセリは、鮮度を落とさないために一秒を争う。200～300枚はあったヒラメも、10分弱で全て競り落とされた。

福島の「美味・」&「絶品・」を知る

百五十種を数える原釜漁港の魚種の中でも
全国から買い手が絶えないトップクラスの高級魚
常磐ものヒラメ

4.水揚げされた魚介類が魚種ごとに並べられる。これがセリ1回分。バットは300~400はあるだろうか。事故前は今のセリの4倍の規模だったという。

5.この日の漁では、立派な毛ガニも大量に揚がっていた。

6.西や南の海のイメージが強いフグだが、最近では、原釜漁港にもよく揚がるようになってきたそうだ。

毛ガニやフグは
意外ですか?

まるで北と南の海が共存しているかの
ような魚種の豊富さ。福島県内でも、原
釜漁港でこれだけの魚介が水揚げされて
いるとは知らない人が多いかもしない。
水揚げされた魚介を使つた地元の加工
品も評判が高い。冷凍しても細胞が壊れ
ない、最新のプロトン凍結機を導入した
磯部加工組合のように、美味しく安心な
ものを届けるために、漁業関係者一丸と
なつて、様々な取り組みを行つている。

全国随一との呼び声高い「ヒラメ」

豊富な魚種を誇る、最高級の常磐もの
の中でも、特に評価が高いのがヒラメ。
その旨さは全国随一ともいわれ、首都圏
でも引き合いが多い。東京の豊洲市場で
も、価格が事故前の水準に戻りつつある
という。その日、活魚のままセリにかけ
られた常磐もののヒラメはあつという間

まるで北と南の海が共存しているかの
ような魚種の豊富さ。福島県内でも、原
釜漁港でこれだけの魚介が水揚げされて
いるとは知らない人が多いかもしない。
水揚げされた魚介を使つた地元の加工
品も評判が高い。冷凍しても細胞が壊れ
ない、最新のプロトン凍結機を導入した
磯部加工組合のように、美味しく安心な
ものを届けるために、漁業関係者一丸と
なつて、様々な取り組みを行つている。

「常磐もの」のヒラメを味わうために

魚介類を多く使う広東料理をベースと
する、中国レストラン「胡蝶花」の古川(こ
がわ)和善料理長は、今回の取材で改
めて質の高い常磐もののヒラメに出会
い、料理の構想がさらに広がったようだ。
この冬の、特に肉厚で脂がのった常磐
もののヒラメを、古川料理長は「一体どん
な料理にするのだろうか。」

に競り落とされ、全国へと運ばれていく。
原釜漁港のある相双地区の海は、ヒラ
メの生育環境としては最適な、20~30km
は浅瀬が続く遠浅の海。潮目の影響で海
中の栄養も豊富なので、身の厚いヒラメ
が獲れる。さらに冬のヒラメは「寒平目」
と呼ばれ、最も脂がのって旨い。
その上、今年のヒラメは特に肉厚だと、
市場で働くお母さんが話してくれた。

「常磐もの」は
最高級ブランド!



7.漁港には、大小様々な漁船が出入りしており、大物が次々と水揚げされていく。



8.水揚げされたシラスを運ぶ準備をする女性たち。漁港は、多くの女性の力に支えられている。



9.漁港の取材後に立ち寄った、磯部加工組合直売所。シラスの加工の見学、珍しいタコの頭の刺身などの試食をさせてもらう。「安心・安全なものを作るために、検査、検品を徹底しています。」と理事長の島寿雄さん(写真右)。





福島の「美味」と「絶品」を知る

常磐もの ヒラメ



目の前に料理が一つずつ置かれるたびに、歓声が上がる。その後、参加者のみなさんは「常磐もの」の美味しさをじっくり噛みしめるように味わっていた。

今回の試食会には、須賀川市からお越しの寺山佐智子さん、阿部正子さん、郡山市内からお越しの木原可生里（かおり）さんご参加いただいた。

古川料理長が常磐もののヒラメを使って今回ご用意したのは、「ヒラメのカルパッチョ仕立て」、「ヒラメ雲呑（ワントン）ラビオリ風」、「ヒラメタコ飯包み」。同じ素材を使いながら、全く違う料理が3品出来上がった。

「ヒラメのカルパッチョ仕立て」は、ヒラメの背と腹の刺身に、ハーブやバジル、岩塩、柚子胡椒、レモングラスオイルパウダーなどを付けて味わう。「背の身は歯ごたえがあり、腹の身はとろけるようです。（阿部さん）レモングラスの鮮烈な香りもみんなに好評だった。



手前から、ヒラメ雲呑ラビオリ風、ヒラメタコ飯包み、ヒラメのカルパッチョ仕立て。ディナーコース（6,000円）内でご提供。※一部、ランチコース（3,000円）でもお召し上がりいただける。



新鮮なヒラメを、様々な香りで味わうと「まるで、海に囲まれた小島で食べているような気分になります。（阿部さん）

「ヒラメのカルパッチョ仕立て」は、ヒラメの背と腹の刺身に、ハーブやバジル、岩塩、柚子胡椒、レモングラスオイルパウダーなどを付けて味わう。「背の身は歯ごたえがあり、腹の身はとろけるようです。（阿部さん）レモングラスの鮮烈な香りもみんなに好評だった。

最高級「常磐もの」のヒラメを、一流の料理人が調理したこの3品。この冬だからこそその味わいをぜひ「胡蝶花」で。



今回の試食会の参加者のみなさん。左から、木原可生里さん、阿部正子さん、ホテルハマツ道下総支配人、寺山佐智子さん。

撮影◎西坂直樹

「花かつみ」では、試食会に参加してくださる方を募集中です。
詳しくはホテルハマツ企画広報課（Tel.024-935-1108）までお問い合わせください。



見た目も華やかな「ヒラメタコ飯包み」。ソースには、婦人病に効果があるという紅花や、漢方の冬虫夏草に似た成分を持つ「夏草花」も使用している。「こういう素材は女性には嬉しいですね。（寺山さん）」

Information

冬の麺紀行

12月1日（日）から

新春スペシャルランチ

1月1日（水・祝）～1月7日（火）

常磐ものヒラメ

ランチコース・ディナーコース

1月20日（月）から

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）



◆詳細・イベントについてはコチラから

※表示価格は、いずれもサービス料・消費税を含みます。

多目的にお使いいただける、個室での会食。

- 結納・顔合わせ
- 法要
- お誕生日
- お食い初め
- ビジネス（商談、勉強会）などに



9F

ステーキハウス ハマ

TEL.024-935-1182

国産黒毛和牛を、熟練の職人技で味わえるステーキハウス「ハマ」。個室の真正面に広がるパノラマスクリーンのような、ホテルハマツ最上階からの夜景を眺めながら、贅沢な夜をお過ごしください。

カウンター個室 2~7名様
利用料 1室 3,300円



8F

中国レストラン 胡蝶花

TEL.024-935-1171

中国レストラン「胡蝶花」の個室にはそれぞれ、そこから見える山の名が付けられています。美しい山々の眺望を眺めながら味わう、広東料理を中心とした本格的な中国料理はまた格別の味わいです。

- 宇津峰(うづみね) 6~16名様 テーブル席
- 安達太良(あだたら) 8~20名様 テーブル席
- 磐梯(ばんだい) 21~48名様 テーブル席



1F

福島食材と地酒が楽しめる 和食堂 松林

TEL.024-935-1136

「松林」では、福島の食材を存分に堪能できる料理の数々と、酒どころ福島の美味しい地酒をご提供。個室は、靴を脱いでゆったり過ごせるお座敷の他、テーブル席もご用意しております。

- 安積(あさか) 4~8名様 お座敷 掘りごたつ式
- 麓山(はやま) 4~8名様 お座敷 掘りごたつ式
- 花かつみ 8~16名様 テーブル席

お子様とご一緒にでも気兼ねなくお過ごしいただけます。

ホタルの
花かづみ

● ホテルハマツの
お正月ロビーイベント

日時 2020.1.1 | 水・祝 | 11:00~

会場 ホテルハマツ 1F ロビー

お気軽にお立ち寄りください！

● 餅つき 11:00~

餅つき体験 つきたての餅をお召し上がりください。

● 甘酒 振る舞い 11:00~

数量限定 ※なくなり次第終了とさせていただきます。

● 書き初め 体験 11:00~12:00

ふるってご参加ください。

※アドバイザーの先生をお呼びしております。

ご参加
無料



1F



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

詳細・イベントについてはコチラから▶



「ビーフシチュー」2,300円

口の中に広がる一体感 牛肉とソースの深い旨味

チュードルは、トレール自慢の冬の味覚。上質な和牛のほほ肉を一度焼いてから赤ワインに一晩漬け、たまねぎやトマト、ハーブなどと一緒にオーブンで5~6時間ほど煮込みます。何度も濾したソースは舌触りがよくなめらか。さらっとした味付けで、肉が引き立つ仕上がりに。少し噛みこたえを残した肉がまとう赤ワインの風味が、ソースの味わいをより深めます。この一皿で肉とソースの上質な一体感をお楽しみください。



「虎河豚会席」15,000円(120分フリードリンク付き)

贅を尽くした会席が 至福のときを演出

とにかくたっぷり、河豚（ふぐ）を味わってほしい、との料理長の想いが込められた、豪華な虎河豚会席。九州産のトラフグを半身分、カマ焼きや唐揚げ、白子の焼き物や煮ごりなど、さまざまな味わい方で楽しめます。てっさは、皮などの希少部位も合わせ、通常なら5人分ほどにもなる量が一人前。ふぐちらはシンプルに昆布だしとぽん酢で。締めの雑炊まで至福のときは続きます。贅沢とはまさにこの会席のこと。

1F

福島食材と地酒が楽しめる
和食堂



和食堂 松林
TEL.024-935-1136
⑧11:30~14:30(L.O.14:00)
17:30~21:30(L.O.21:00)

詳細・イベントについてはコチラから▶



Information

- 忘新年会プラン
 - ・虎河豚会席
 - ・福島牛すき焼き小鍋付き会席
 - ・おまかせ会席
- 2月29日(土)まで
- つばき会席
 - 12月1日(日)から
- 新春朝食
 - 1月1日(水・祝)~3日(金)
- 師走・睦月・如月のお会席

9F

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
◎19:00～24:00(L.O.23:30)

詳細・イベントについてはコチラから▶

寒い日にこそ味わう一杯 心にも身体にも温もりを

寒い季節にオクトワンがご提案す

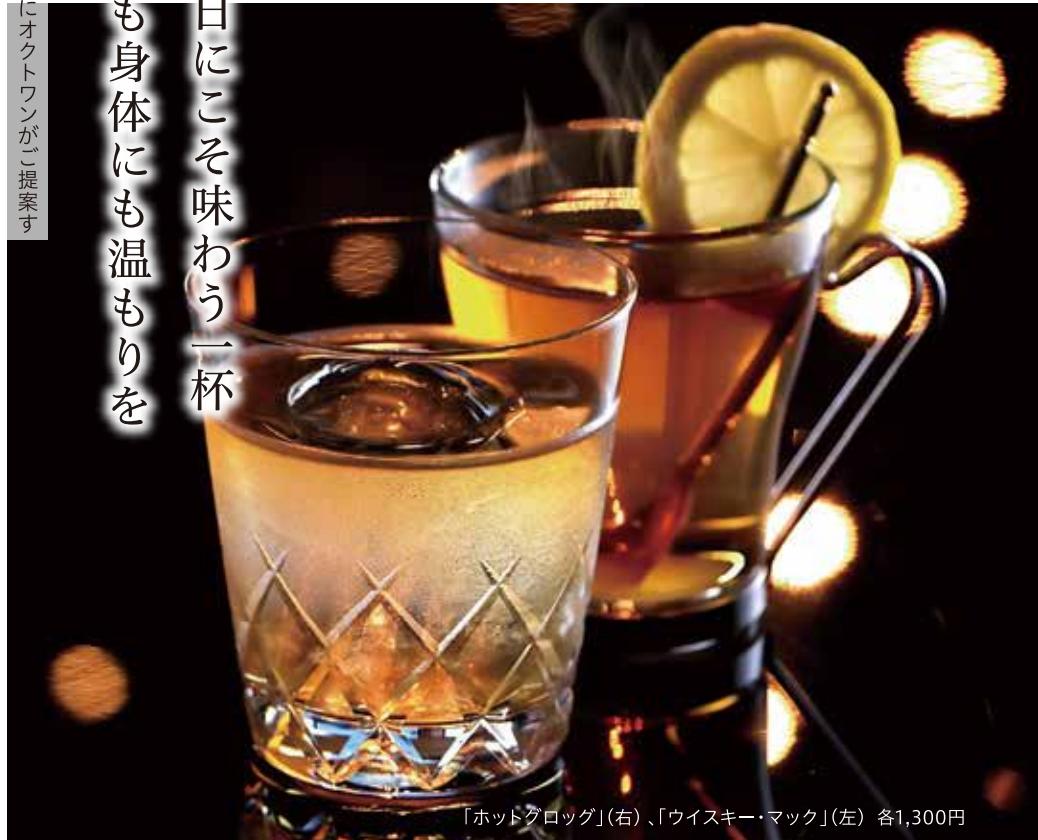
るのは、冷え切った身体を芯から温めてくれる2種のカクテル。

ラムをお湯で割り、砂糖とレモンを加えた「ホットグロッグ」は、甘味と酸味のバランスが鍵。温かくふわっと立ち上るラムとレモンの香り

が、心まで温めてくれるかのよう。もう一つは、ウイスキーをジン

ジャーワインで割った「ウイスキー・マック」。骨太のウイスキーにほのかな甘さが加わり、しようがのピリッ

とした刺激が心地よく広がります。



「ホットグロッグ」(右)、「ウイスキー・マック」(左) 各1,300円

Information

冬のカクテル

12月1日(日)～2月29日(土)

女子会プラン

12月・2月

フードメニューが変わります

目の前で丁寧に焼き上げるのは、国産黒毛和牛のロースまたはフィレ。

肉の質はもちろんのこと、味の決め手は焼き上げる技にも。お好みの

焼き加減まで火を通した後、香味野

菜と一緒にじっくり蒸し上げること

で、和牛の甘味と旨味を引き出し、

肉汁をしっかりと閉じ込めます。

そして、洋風のチリソースと、醤

油にたまねぎたっぷりの和風ソース

は、50年以上続くハマ伝統の味。肉

本来の美味しさを、さらに味わい深く変化させていきます。

上質な黒毛和牛に込めた 「ハマ」伝統の技と味



「忘新年会プラン」13,200円～(120分フリードリンク付き)

Information

クリスマスディナー

12月22日(日)～25日(水)

忘新年会プラン

2月29日(土)まで

9F

ステーキハウス

hama
ハマステーキハウス ハマ
TEL.024-935-1182
◎11:30～14:30(L.O.14:00)
17:30～21:30(L.O.21:00)

詳細・イベントについてはコチラから▶



郡山の「応接室」ホテルハマツ

入社して11年目の吉成さんと6年目の松崎さんは、共に宴会サービス課を経て、現在の部署へと至った。宴会サービス課は、会場設営、接客など、披露宴や宴会などの現場を担当する部署。ホテルハマツではこのように、現場からキャリアが始まる。

現在、吉成さんが所属する販売促進課は、主に企業や団体などへの営業を担当する。ホテルハマツの魅力を伝え、お客様の要望を反映した宴会の企画や演出を提案するなど、お客様との間の最前線に立つ仕事。

サービスを 支える、 現場で

培われた 経験と信頼

販売促進課

吉成透
Toru Yoshinari



宴会婚禮課

松崎 彩花
Ayaka Matsuzaki

Welcome to
Hotel Hamatsu



会場で松崎さんは、現場で動くスタッフたちにテキパキと指示を出す。

「2つの宴会を成功させるには、ホテルハマツの全部署の協力が必要です。スタッフをまとめるのは大変ですが、その分、心強くもあります。」と松崎さんは話す。松崎さんは販売促進課をはじめ、関わるスタッフと一緒にコミュニケーションをとるようしている。それがチームプレイを円滑にし、個人では気づきにく

るスタッフをまとめ、指示を出るのが宴会婚禮課の仕事の一つだ。

販売促進課からの要望を受け、関わるスタッフと一緒に、指示を出るのが宴会婚禮課の仕事の一つだ。

「ホテルハマツ内での常識に捉われないよう、常に流行などの情報を収集し、お客様をワクワクさせることを心がけています。」(吉成さん)

お客様ごとに企画も演出も変わるために、それを実現するためには、現場の協力が欠かせない。吉成さんは、自分が現場時代にわかりやすかったこと、わかりにくかったことを意識しながら、関わる全スタッフが方針を共有できるように、伝え方から細心の注意を払うそうだ。



企業などの担当者に、ホテルハマツの魅力をPRする吉成さん。説明は至極丁寧だ。

お客様を
ワクワクさせる
全部署の
総力を挙げて



ふくしまから
はじめよう。

Future From Fukushima.

対して親身になって取り組んでいる」とのこと。2年の間、先輩後輩として同じ宴会サービス課で現場と共にしていた2人は、互いの信頼も厚い。スタッフそれぞれのこのような現場での経験や、築いた信頼関係がホテルハマツのサービスを支えている。

ホテルハマツは、「ここなら安心」と評価されることはもちろん、全部署の総力を挙げて、お客様をワクワクさせるサービスを提供し続ける。

普通車250台・大型バス10台 専用駐車場完備

地下駐車場からはエレベーターで、そのままレストラン、宴会場へ

ホテル館内は禁煙です

客室を除き、全て禁煙とさせていただきます。(加熱式たばこ含む)

ホテルハマツ
Hotel Hamatsu
KORIYAMA

ご予約・お問い合わせ
TEL.0120-802-418
〒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>



ホテルハマツのLINE公式アカウント
「友だち追加」はこちらから!
ID:ysh9162xか「ホテルハマツ」でも検索できます



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。

FSC
www.fsc.org
C011278

VEGETABLE
OIL INK

紙へリサイクル可

