



“愛知県・愛媛県 どちらにも【愛】がある”

伝統工芸“水引”のワークショップや愛媛県食材を使用した料理、蛇口からみかんジュースも出てくる！  
LOVE

『愛媛WEEK～愛知から愛媛の魅力発信！たくさんの【愛】を届けよう！～』開催

期間：2019年3月27日(水)～4月3日(水)

※3月27日(水)12:00～ 愛顔(えがお)PR特命副知事“みきゃん”来館！

株式会社ベストブライダル(本社：東京都渋谷区、代表取締役：塚田正之)が運営する、「その街に集うすべての人にご満足いただけるその街のライフスタイルホテル」をコンセプトに創られたストリングスホテル 名古屋(所在地：愛知県名古屋市中村区平池町4-60-7)では、2019年3月27日(水)～4月3日(水)の期間限定で「愛媛WEEK～愛知から愛媛の魅力発信！たくさんの【愛】(LOVE)を届けよう！～」を開催いたします。



愛媛WEEK初日には愛媛県の愛顔(えがお)PR特命副知事“みきゃん”が来館。その他、伊予水引編み体験ワークショップ付イタリアンランチ・ディナーや、愛媛県の食材を使用した期間限定のブッフェ料理をご堪能いただけます。また、“蛇口からみかんジュース”を「シェフズ ライブ キッチン」に設置し、お子様から大人の方までお楽しみいただけます。伝統工芸を学び地域の食材を堪能する、春休み期間のおでかけにもぴったりな、記憶に残る特別なひとときをお楽しみください。

〈ホテル概要〉

- 所在地：〒453-0872 愛知県 名古屋市 中村区 平池町4-60-7
- 電話番号：052-589-0577
- HP：<https://www.strings-hotel.jp/nagoya/hotel/index.html>



◆◆本リリースに関するお問合せ先◆◆

ストリングスホテル 名古屋 PR事務局(株式会社マテリアル内) 担当：大矢/日向  
TEL:03-5459-5490/Fax:03-5459-5491 Email: tsukada-pr@materialpr.jp

◆◆ホテルに関するお問合せ先◆◆

ストリングスホテル 名古屋 広報担当:石川/岩田  
TEL:052-589-0561/Fax:052-589-0563 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

# 『愛媛WEEK～愛知から愛媛の魅力発信！たくさんの【愛】を届けよう！～』概要

■愛媛WEEK期間：2019年3月27日（水）～4月3日（水）

■愛媛WEEK期間中内容：

## ①【愛顔PR特命副知事“みきゃん”来館！名古屋で“みきゃん”と触れ合おう！】

・日時：2019年3月27日（水）12:00～

愛媛県の“みきゃん”がストリングスホテル 名古屋に1日限定来館。

当日は“みきゃん”が各レストランなどの館内を巡り、一緒に写真を撮ったり触れ合う機会が多数ございます。是非お子様とご来館ください。



▲“みきゃん” イベントイメージ



## ②【“蛇口からみかんジュース”がシェフズ ライブ キッチンに登場！】

・日程：2019年3月27日（水）～4月3日（水）

・設置店舗：2F／buffeレストラン「シェフズ ライブ キッチン」

・営業時間：

朝食buffe (6:30～10:00 / 最終入店9:30)

ランチbuffe (11:00～14:30 / 最終入店13:00)

ディナーbuffe (17:30～22:00 / 最終入店21:00)

・電話番号：052-589-0787

・HP：<https://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/chefslive/>

・料金：

	大人	子供(6～12才)	幼児(3～5才)	大人	子供(6～12才)	幼児(3～5才)
朝食	¥3,200	¥1,800	¥ 800			
ランチ	平日 ¥3,800	¥2,500	¥ 1,000	土日祝 ¥4,300	¥2,800	¥ 1,000
ディナー	平日 ¥5,300	¥3,000	¥ 1,200	土日祝 ¥5,800	¥3,200	¥ 1,200



▲シェフズ ライブ キッチン店内

※税金・サービス料(12%)込み

愛媛県で話題の“蛇口からみかんジュース”が愛媛WEEKの期間限定でbuffeレストラン「シェフズ ライブ キッチン」に登場。

ひねるとジュースが出てくるまるで夢のような蛇口は、お子様から大人まで存分にお楽しみいただけます。また、愛媛WEEK期間限定で、【愛媛宇和島産 タイの刺身風サラダ仕立て 瀬戸内海苔ソース】・【愛媛郷土料理 ふくめんシェフズ ライブ キッチン風】・【今治B級グルメ 豚焼飯炒飯スタイル】・【松山風鯛めし】・【中国山椒香る 鯛ざんぎ】の愛媛料理を提供いたします。



▲“蛇口からみかんジュース”イメージ



▲料理長自らが愛媛県で食材を選定

## 『愛媛WEEK～愛知から愛媛の魅力発信! たくさんの【愛】を届けよう!～』概要

## ③【親子で! 友達同士で! 愛媛県の伝統工芸“伊予水引”編み体験と瀬戸内食材を味わおう!】

・日程: 2019年3月27日(水)

・店舗: 1F/ファンイタリアン「ジリオン」

・時間:

1部: 12:30～受付 13:00～水引編み体験ワークショップ 13:45～お食事 (12名様限定)

2部: 14:30～受付 15:00～水引編み体験ワークショップ 15:45～お食事 (12名様限定)

3部: 17:30～受付 18:00～水引編み体験ワークショップ 18:45～お食事 (12名様限定)

・電話番号: 052-589-0787

・HP: <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/zillion/>

・販売料金、料理内容:

1部・3部: 大人¥4,000 子供(小学生以下)¥2,000 ※税金・サービス料12%別

アミューズ、パスタ(2種類から1皿)、デザート、愛媛みかんジュース

※子供はお子様用料理を提供

2部: 大人¥3,500 子供(小学生以下)¥2,000 ※税金・サービス料12%別

ジリオン特製パフェ、愛媛みかんジュース

※子供はミニパフェを提供



▲ジリオン 店内

愛媛県の伝統工芸水引編み体験ができ、作った作品をお持ち帰りいただけるワークショップを「ジリオン」にて開催。ワークショップの後は、瀬戸内地方の食材を使用した料理長特製のお食事をご用意。デザートタイムの2部(15:00～)では、特製パフェを提供いたします。伝統工芸を学び、地域の食材を堪能する、春休み期間限定の特別なひとときをお楽しみください。

## 【伊予の水引】～美しい作法。人と人との縁を結ぶ水引～

贈り物に金封などにかけることで相手への想いを表す水引。全国一の紙の生産地・四国中央市の伝統工芸である伊予の水引は、紙漉きと共に発展しました。現在では、伝統的な紅白の水引だけではなく、色水引や金銀、光沢フィルムを巻いた様々な水引の開発や、結納飾り、金封(のし袋)、美術工芸品などの加工品にも取り組み、日本文化の伝統を守り続けています。



▲しっかり撚り合わされた“こより”を糊で固めて色づけし作られ、針金のようにしなやかで小さな細工も作ることができる“水引”

▲料理イメージ

## 【伊予水引ワークショップ講師紹介】

・今村八千代(えひめ伝統工芸士) ※左写真

美結会(四国中央市の水引関連会社所属のえひめ伝統工芸士を中心に女性11人で構成)の会長として、小中高等学校等を中心に出前教室(体験者数年間およそ1400名)を運営し、地域の伝統産業である水引細工の文化とともに、作る楽しみを次世代に伝えている。

・村上三枝子(えひめ伝統工芸士) ※右写真

嵯峨御流いけばな教室を運営し、今回のワークショップにて使用する水引キット「まごころ包み」の発案者。道後温泉別館飛鳥乃湯泉「白鷺伝説」をテーマに壁面装飾制作にも携わる。



## 【愛媛県知事 コメント】

青く美しい海、豊かな大地、温暖な気候に恵まれた愛媛県には、「愛媛産には、愛がある」をキャッチフレーズとする「愛」あるブランド産品に代表される安全で良質な農林水産物や加工食品があふれています。

このたび、「ストリングスホテル 名古屋」並びに「サー ウィンストンホテル 名古屋 by ストリングス」において初めて開催される「愛媛ウイーク」では、本県産食材をふんだんに使用した多彩なメニューや、水引等の伝統的特産品にふれる機会を設けさせていただきました。

ぜひこの機会に、愛媛が誇る逸品をお楽しみください。

愛媛県知事 中村 時広

