

【PRESS RELEASE】

当ホテル初登場！日本酒の出汁で味わう冬の贅沢
福岡県・北九州“天心”のクエ小鍋
～溝上酒造の思いとともに北九州の食文化を発信～

リーガロイヤルホテル小倉（北九州市小倉北区浅野：総支配人 ^{むねやす まさと} 棟安 正人）では、和食を提供するレストラン「皿倉」にて、北九州の“天心”吟醸酒をつかったクエ小鍋を含む会席料理「金彩～地酒香る～」を11月1日（土）より販売いたします。



例年11月に県内で開催される大相撲の本場所のひとつ九州場所に訪れる力士たちが福岡の「クエ鍋」を心待ちにするほど人気の名物として知られています。“魚の横綱”とも称される由緒ある逸品に、料理長・中村ならではの繊細な感性を加え、店内で人気の地酒を贅沢に使ったこの季節にぴったりの鍋料理を今年新たにお届けいたします。

今回使用するお酒は、1844年創業と180年近くの歴史を持ち、皿倉山の麓で酒造りを営む蔵元『溝上酒造』の代表銘柄“天心 純米吟醸”。北九州産山田錦米と皿倉山の清らかな湧き水から作られる上質な日本酒は、ほんのりフルーティで上品な香りと、純米ならではのふくよかな味わいに定評があります。

「北九州地酒“天心”吟醸酒をつかったクエ小鍋」は、米由来の甘みや香りを残し、一度煮立たせたお酒を目の前で鍋に注ぎ、食材と一緒にぐつぐつと火を入れて仕上げます。立ちのぼる蒸気とともに広がる日本酒の芳醇な香りや鍋が沸き立つ音は、味わいの前に五感をくすぐるひとときを演出します。酒の旨みが染み渡った出汁は、クエの上品な脂と調和し、口に含むとまろやかな甘みとともに、奥行きのある繊細な旨みがじんわりと広がります。そこに野菜の自然な甘みも引き立ち、ひと口ごとに異なる味わいが重なり、やさしい口当たりをご堪能いただけます。

その他にも冬の訪れを愉しめる会席には、濃厚でクリーミーな白子を丁寧に裏漉し、吉野葛で練り上げたまんじゅうに車海老を加えた椀物。プリプリとした弾力があり、噛むほどに奥深い旨味が魅力のふぐの薄造りなど、旬の味覚を贅沢に取り入れた逸品揃いです。

今回の料理を通して、溝上酒造の根幹となる「地元の素材で北九州で恩返しを。」という思いとともに、地域の皆さまには、改めて地域の恵みと食文化の豊かさを感じていただき、これから北九州への旅行を検討している国内外のお客様にも、この土地ならではの味わいを愉しんでいただくことで、北九州の魅力を広く発信してまいります。

詳細は次頁をご覧ください。

■金彩～地酒香る～概要

【場所】1階 皿倉
【期間】2025年11月1日（土）～12月31日（水）
【定休日】水曜
【提供時間】12：00～14：30
17：30～20：30（ラストオーダー 20：00）

【料金】お一人様 22,137円
リーガメンバーズ会員：お一人様 ￥20,619

【会席】

- ・先 附 金銀水引鮑の殻にて
蒸し鮑 木ノ子 たら白子鮨
- ・吸 物 白子まんじゅうと車海老
かぶら卸し 結び三つ葉
- ・向 附 ふぐ薄造りと中とろ造り
- ・中八寸 皿倉八寸盛り合わせ
- ・焼 物 博多和牛フィレのグリル
- ・強 肴 ふぐ焼売
- ・焚 合 北九州地酒「天心」の吟醸酒をつかったクエ小鍋
- ・食 事 ずわい蟹と下仁田葱の炊き込み御飯
赤出汁 香の物
- ・水 物 抹茶の杏仁豆腐



金彩～地酒香る～ イメージ



店内 イメージ

※本メニューは調理過程でアルコール分を十分に加熱して飛ばしておりますが、お車を運転される予定のある方、妊娠中の方やアレルギーをお持ちの方は、お召し上がりをお控えください。

※写真は全てイメージです。

※表示金額は税金・サービス料を含みます。

※お米の産地について特別の記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。

※調理法は同じく、諸事情により原材料の産地や品種を変更する場合は、あらかじめ係員より案内いたします。

<お客様からのご予約・お問い合わせ先>

リーガロイヤルホテル小倉 レストラン予約

TEL.093-531-1070（受付時間 9：00～18：00）

ホームページ <https://www.rihga.co.jp/kokura/restaurant/list/sarakura/menu/dinner/>

<溝上酒造について>

弘化元年（1844年）に大分県中津市にて創業。福岡県北九州市八幡東区に蔵を移し、脈々とその歴史を紡ぐ溝上酒造。『基本に忠実に、誠実な心で酒造りに向き合う』という揺るぎない信念と、食事とあう『究極の食中酒』を追求し、磨かれた技と思いでうまい酒を生み出しています。