

ホテルファミリーオ佐渡相川 秋の観光キャンペーン連動イベント 文化の日開催！佐渡産新米振る舞いと鬼太鼓観賞イベントについて

JR 東日本ホテルズ ホテルファミリーオ佐渡相川では、「うまさぎっしり新潟～秋の大収穫祭～」秋の観光キャンペーンにあわせて、極上のコシヒカリの提供と伝統芸能観賞をお楽しみいただける、おもてなしイベントをご宿泊のお客さま向けに開催致します。文化の日に、佐渡の秋の贅沢な味覚と、伝統芸能・文化を楽しむ特別なイベントをぜひご堪能ください。

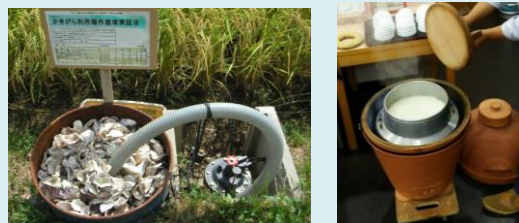
イベント詳細

開催日: 11月3日(金)(文化の日) 18:30～
会場: ホテルファミリーオ佐渡相川レストラン

「相田家産佐渡スーパーコシヒカリ」の生産者である、(株)相田ライスファーム(佐渡市)の相田代表を招き、米の解説と、(有)小田製陶所(阿賀野市)の小田代表より「蒸しかまど」を使用して、「相田家産佐渡スーパーコシヒカリ」の新米を炊き上げて頂きます。炊きあがったご飯は、炊きたての状態でご夕食時にご宿泊さまにご提供致します。

また、20時頃より同会場にて、佐渡伝統芸能の一つである、「鬼太鼓」の演舞をご宿泊さまに披露致します。

「相田家産佐渡スーパーコシヒカリ」×「蒸しかまど」 ～極上のコシヒカリを提供致します～



魚沼・岩船と並ぶ県内3大コシヒカリの産地である、「佐渡」において、全量一等米・農薬の使用制限等の厳しい制約を受け生産される「相田家産佐渡スーパーコシヒカリ」は、カキ殻を通した水を稲に使用し、稲職人が「美味しい米作り」だけにこだわり抜いた逸品です。

「蒸しかまど」は独自の構造と素焼き陶器の特性である、熱効率の高さから、お米のうまみを最大限に引き出すと言われております。



鬼太鼓演舞の様子

ホテルファミリーオ佐渡相川

島旅におすすめの全室洋室オーシャンビューのホテル。「サドメシラン」認定のレストランで、佐渡産食材にこだわった滋味あふれるお食事をお召し上がりください。



国定公園内に建つホテルファミリーオ佐渡相川



ホテルからの夕焼け

お問合せ、ご予約はWEB・またはお電話で「ホテルファミリーオ佐渡相川」
佐渡市小川 1267-1 URL: <http://www.familio-sadoaikawa.com/> TEL: 0259-75-1020

※画像は全てイメージです