



×



令和4(2022)年1月26日
公益財団法人佐賀県産業振興機構
さが県産品流通デザイン公社 東京オフィス
担当者 諸江、矢崎
TEL:03-6453-8611 FAX:03-6453-8612
E-mail: moroe-akitoshi@mb.infosaga.or.jp

好評につき佐賀県特集 第4弾! 「佐賀牛フェア」が 横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズにて2月1日より開催!

公式サイト: <https://portal.marriott.com/tyoys-yokohama-bay-sheraton-hotel-and-towers-dining/>

さが県産品流通デザイン公社は、コロナ禍の影響を受けている県内事業者等の販路確保や県産品の消費喚起を図るため、「佐賀支え愛」応援キャンペーンを展開しています。

この一環として、横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズの鉄板焼「さがみ」にて、「佐賀牛フェア」が2022年2月1日(火曜日)より1カ月間開催されます。



鉄板焼「さがみ」



ランチ ※写真はイメージです。

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズでは、昨年(2021年)1月のスカイラウンジ「ベイ・ビュー」での、佐賀県産ブランドいちご「いちごさん」を使用した「ストロベリースイーツbuffe 2021」を皮切りに、定期的に佐賀県特集が開催されております。

今回は、同年4月のオールデイbuffe「コンパス」での県産品をふんだんに使用した「グルメパレット 九州・佐賀 ～うまかもんフェア～」、同年7月の鉄板焼「さがみ」での「佐賀牛フェア」に続く第4弾となります。

「佐賀牛フェア」では、鉄板焼きにぴったりの佐賀の食材をふんだんに使用した「極上“佐賀牛”ランチ」、「伊勢海老・鮑と佐賀牛ランチ」などがお楽しみいただけるほか、テイクアウト商品「極上佐賀牛サーロイン弁当」もご用意されております。

今回の食材には、世界に誇る艶さしプレミアム「佐賀牛」をはじめ、自然薯、れんこん、女山大根、加唐島「一の塩」、白いちご「パールホワイト」、小城羊羹など数多くの佐賀の美食をラインナップ。この機会に、ぜひ横浜で佐賀の豊かな食材をお楽しみ下さい。

「佐賀牛フェア」について



テイクアウト ※写真はイメージです。



鉄板焼「さがみ」店内

開催場所：横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ 28階 鉄板焼「さがみ」
(神奈川県横浜市西区北幸1-3-23)

開催期間：2022年2月1日(火曜日)～2月27日(日曜日)
ランチタイム 平日 11:30～15:00 (最終入店 14:30)
土日祝 11:30～16:30 (最終入店 14:30)
ディナータイム 平日 17:00～21:00 (最終入店 19:00)
土日祝 16:30～21:00 (最終入店 19:00)
※毎週月曜は営業休止。
※自治体の要請などに応じて変更になることがあります。

内 容：佐賀県産品をふんだんに使用した
「極上“佐賀牛”ランチ(13,000円)」
「伊勢海老・鮑と佐賀牛ランチ(20,500円)」
「蟹と極上佐賀牛コース(34,000円)」などがお楽しみいただけるほか
テイクアウト商品「極上佐賀牛サーロイン弁当(5,000円)」も
ご購入いただけます。
※記載料金には、サービス料(10%)、消費税が含まれます。

使用食材：佐賀牛(佐賀県)、自然薯(唐津市)、れんこん(白石町)、女山大根(多久市)
パールホワイト(佐賀県)、小城羊羹(小城市)、加唐島「一の塩」(唐津市)
など ※状況により食材(産地)は変更になることがあります。

お問合せ：横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ
レストラン総合予約 TEL045-411-1188 受付時間 10:00～19:00

「さが県産品流通デザイン公社」について

さが県産品流通デザイン公社

Saga Products Promotion Public Corporation

県産品を磨き上げ、付加価値を高めながら、その良さを伝え、生産者と消費者をつないでいく「新たな流通をデザインする」という思いのもと、県産品の情報発信や県内の生産者や事業者の皆様
の販路拡大及び海外市場の開拓など販売促進につながる支援に取り組んでいます。