

令和8年10月7日

報道発表

浜松市 産業部
農業水産課 農業政策グループ
TEL: 053-457-2334



JAL 連携事業「産直で楽しむ浜松・浜名湖の恵みフェア」の開催 およびメディア向け発表・試食会について

浜松・浜名湖地域 食×農プロジェクト推進協議会と日本航空(株) (以下、JAL) は、浜松市が2018年に締結した「ハママツ・ツーリズムプロモーション・パートナーシップ協定」に基づき、浜松・浜名湖地域の食や観光の魅力を国内外に発信するため、浜松市内および名古屋市内のホテルレストランにおいて「産直で楽しむ浜松・浜名湖の恵みフェア」を開催します。

フェア開催にあたり、報道関係者を対象とした発表・試食会を開催しますので、ご取材のほどよろしく申し上げます。

記

1 「産直で楽しむ浜松・浜名湖の恵みフェア」の開催について

(1) 開催時期

令和8年11月1日(日) から令和9年1月31日(日)

※ニッコースタイル名古屋は令和8年12月24日～令和9年1月5日を除く

(2) 開催場所

① オークラアクトシティホテル浜松 (浜松市中央区板屋町111-2)

「中国料理 桃花林」および「レストラン フィガロ」

② ニッコースタイル名古屋 (名古屋市中村区名駅五丁目20番13号)

「style kitchen」

(3) メニュー (浜松・浜名湖地域の食材)

① オークラアクトシティホテル浜松

【「中国料理 桃花林」特別ランチコース】

湖西産うずらの卵の海老すり身包み揚げ

みっかび牛のステーキ 浜松産エシャレットと醤油麴の
ソース

浜松産紫黒米と鹿肉の四川麻婆豆腐ご飯 ほか



【「中国料理 桃花林」特別ディナーコース】

ふかひれの浜名湖のりソース

浜名湖産“下り鱸”の潮州式蒸し物 浜松産ベルガモットの香り

遠州小落花と遠州手延べそばの鹿肉担々麺 ほか



【「レストラン フィガロ」朝食ブッフェ】

浜名湖うなぎ出汁茶漬け

(浜名湖生のり、浜納豆、金山寺味噌、しらす、浜名湖のり佃煮、ザクザクラー油)

遠州手延べ麺 (そば・茶そば・たまねぎそうめん)

静岡プレミアムあらびきポークウインナー (湖西ポーク)

うなぎいものロースト 浜納豆のバーニャカウダソース ほか



② ニッコースタイル名古屋「style kitchen」

10月21日(水)の発表・試食会(下記)にて発表します。

2 メディア向け発表・試食会について(報道関係者対象)

オークラアクトシティホテル浜松およびニッコースタイル名古屋のそれぞれで開催します。

(1) オークラアクトシティホテル浜松

① 日時：10月24日(土) 午前10時から11時40分

② 場所：オークラアクトシティホテル浜松

③ 内容：フェア開催の背景・概要説明、浜松市長挨拶、湖西市長挨拶、料理長によるメニュー紹介、生産者による食材紹介、質疑応答、フォトセッション、フェアメニューの試食、料理長、生産者への取材対応 ほか

④ 取材申込：試食の準備および当日の取材対応の都合上、10月15日(木)午後5時

までに、農業水産課へお問い合わせください。申込方法をご案内します。

(2) ニッコースタイル名古屋

- ① 日時：10月21日（水）午後2時30分から4時30分
- ② 場所：ニッコースタイル名古屋
- ③ 内容：フェアの企画背景・概要、浜松市長挨拶、湖西市長挨拶、料理長・生産者への取材、フォトセッション、フェアメニューの取材
- ④ 取材申込：試食の準備および当日の取材対応の都合上、10月15日（木）午後5時
までに、農業水産課へお問い合わせください。申込方法をご案内します。

3 当事業の経緯

- 7月1,13日 当地域の事業者を公募し、両ホテルとの商談会を実施（34者が参加）
- 7月～ 各ホテルでのメニュー開発
- 9月～ 各ホテル、JAL、市による試食会を経てメニュー決定
- 10月～ JAL 広報媒体での当地域の食や観光の魅力発信を開始
- 10月21日 ニッコースタイル名古屋お披露目イベント ※市長参加
- 10月24日 オークラアクトシティホテル浜松お披露目イベント ※市長参加
- 11月1日 両ホテルにてフェア開始

4 中部国際空港 JAL サクララウンジでの花の舞酒造の日本酒提供について

中部国際空港 JAL サクララウンジにて花の舞酒造株式会社の「誉富士純米吟醸」が期間限定（令和8年10月7日（水）～令和9年3月31日（水））。なくなり次第終了）で提供されます。