

ART HOTEL

MIYAZAKI

 Sky Tower

<報道関係各位>

2022年11月16日(水)

アートホテル宮崎 スカイトワー 「うなぎ海雲」 第57回ジャパン・フード・セレクション 宮崎県初グランプリ受賞



アートホテル宮崎 スカイトワーのレストラン「うなぎ海雲」の人気メニュー「タレの蒲焼き」と「塩とワサビの白焼き」を同時に楽しめる“相盛り”「うなぎ海雲 ギフトボックス」が一般社団法人日本フードアナリスト協会主催の第57回「ジャパン・フード・セレクション」において、宮崎県内では初となる最高評価のグランプリを受賞しました。

「ジャパン・フード・セレクション」は、日本初の消費者による食品・食材に特化した総合評価・認証制度として2013年10月より開始されています。プロの知識を持った消費者であるフードアナリスト資格者23,000人により審査されます。今回のグランプリ受賞には、素材の新鮮さを重要視した受注販売、蒲焼のタレが素材の旨味を引き出している点、通販で流通が少ない白焼きとのセットで食べ比べができること、高級感のあるギフトパッケージなどのこだわりを評価いただきました。

「うなぎ海雲」は、同ホテル2階に2020年9月1日オープン。国産うなぎ養殖産地として鹿児島、愛知に次ぎ第3位を誇る宮崎県産うなぎを中心に厳選した国産うなぎを使用、鮮度の良い活うなぎを厨房でさばき、焼き・蒸し・焼きを繰り返す職人技の火入れ、特A米「ヒノヒカリ」やタレに使う醤油・みりん、ペアリングの日本酒なども宮崎県産でラインアップ。さらに、紀州和歌山の「ぶどう山椒」、鮫肌でおろした「本わさび」など、うなぎを引き立てる食材にもこだわるメニューで、県内外のうなぎ好きの皆さまにご好評いただいております。

コロナ禍を機に、専門店の味をそのままご自宅へお届けできるように「ギフトボックス」を商品化、オンラインでもお求めいただけるようにいたしました。

今回の受賞にあたり、料理長ならびにスタッフ一同よりご挨拶申し上げます。

「これもひとえに、日頃からご最厚いいただいております皆さまのご支援があったからこそでございます。今後も引き続き、アートホテル宮崎 スカイトワー並びに、うなぎ海雲のご愛顧を宜しくお願い申し上げます。」

<「うなぎ海雲 ギフトボックス」グランプリ受賞概要>

受賞内容：

第57回「ジャパン・フード・セレクション」
(2022年11月)

主催：(社)日本フードアナリスト協会

公式ウェブサイト：

<http://japan-foodselection.com/>

受賞：グランプリ

受賞商品：「うなぎ海雲 ギフトボックス」

内容：国産うなぎ（蒲焼き+白焼き）

値段：¥5,700（税込）

送料別/¥10,000以上のご購入で送料無料

※上記のほか、(蒲焼き)・(白焼き)お好みでお選びいただけます。



容量：国産うなぎ蒲焼き 80g、国産うなぎ白焼き 80g

原材料：【うなぎ】主に宮崎産もしくは鹿児島産

【添付タレ】しょうゆ（宮崎産）/みりん（主に宮崎産もしくは鹿児島産）/日本酒（宮崎産）/黒糖（沖縄産）

水あめ（福岡産）/うなぎの骨、うなぎの頭（主に宮崎産もしくは鹿児島産）

【添付調味料】山椒（ぶどう山椒 紀州有田産）

アレルギー表記：しょうゆに含まれる小麦・大豆

賞味期限：製造日から90日

保存方法：-18℃以下で保存（要冷凍）

PL保険：加入済み

<受賞の評価ポイント>

1. 素材の新鮮さを重要視した受注販売
2. 蒲焼のタレが素材の味とマッチし、旨みを引き出している
3. 通販での流通が少ない白焼とのセットなので食べ比べができる
4. 贈答用としてパッケージに高級感があり、うなぎも価格以上の味わいが楽しめる
5. ふっくらとした素材の弾力ある口当たりと皮の香ばしさの両方を堪能できる
6. 身が厚くボリュームがあり食べ応えがある
7. 味・素材・安全性がそろった上で、「国産品」という魅力がある

【販売方法】

「うなぎ海雲」オンラインショップ：<https://unagi-kaiun.stores.jp/>

※ふるさと納税のお礼品としてもご利用いただけます。

「さとふる」ウェブサイト：

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1321344

「うなぎ海雲」



【メニュー】

日本料理一筋に技を磨いた料理長が細部までこだわりぬいたうなぎメニューを提供

相盛り特上うなぎ重（1尾）／特上うなぎ重（1尾）／上うなぎ重（3/4尾）／うなぎ重（1/2尾）／うなぎ白焼き（1尾）／うなぎ白焼き（1/2尾）

※ランチタイム限定

郷土料理「チキン南蛮」、週替わり、予約制の特別御膳など各種ご用意

【フードペアリング】

九州・山口の日本酒やクラフトビール KAGUA、ワインをラインアップ

店舗：アートホテル宮崎 スカイトワー内 2F

営業時間：昼食 11:30～14:00 (L.O. 13:30) / 夕食 17:30～21:00 (L.O. 20:30)

総席数：56席 ※感染予防対策を施したレイアウト、換気や消毒等の取り組み実施中

レストランウェブサイト：<https://unagi-kaiun.com>

【施設概要】

【名称】アートホテル宮崎 スカイトワー

【所在地】〒880-0812 宮崎県宮崎市高千穂通 2-1-26

【アクセス】JR 宮崎駅より徒歩 5 分、宮崎 IC より車で約 15 分、宮崎空港から車で 20 分

【階数】地上 18 階建 / 地下 2 階

【客室】総客室 131 室 シングル・セミダブル・クイーン・ツイン・トリプル・フォース

【館内設備】ロビー / フロント / 会議室 / 宴会場 / 無料 Wi-Fi 完備 / 駐車場：40 台収納可能

【料飲施設】

【アクア】1 階 / 席数：64 席 / 営業時間：6:30～9:30 (最終入店 9:00)

「うなぎ海雲」2 階 / 席数：56 席

営業時間：昼食 11:30～14:00 (L.O. 13:30) / 夕食 17:30～21:00 (L.O. 20:30)

【Bar Especial】18 階 / 席数：35 席

営業日 / 時間：金・土・祝前日のみの営業 20:00～24:00 (L.O. 23:30)

※状況により営業時間は変更になる可能性もございます。(22:00 でノーゲストの場合は CLOSE となります)

【ご予約先】TEL: 0985-31-1111 (代) 公式ウェブサイト：<https://art-miyazaki-skytower.com/>

【運営会社】株式会社マイステイズ・ホテル・マネジメント

(東京都港区六本木 6-2-31 六本木ヒルズノースタワー14 階)