京成グループは持続可能な開発目標（SDGs）を支援しています。

News Release

2026年10月22日
株式会社千葉京成ホテル

ホテル総料理長たちが志布志市に赴き、吟味した食材の魅力をホテルの一皿へ

京成ホテルミラマーレ「志布志市産食材フェア」開催

2026年11月1日（日）～12月31日（木）

京成グループの千葉京成ホテル（本社：千葉市中央区、社長：加藤　雅哉）が運営する京成ホテルミラマーレでは、2026年11月1日（日）から12月31日（木）まで、鹿児島県志布志市との連携企画「志布志市産食材フェア」を開催します。

「東西美食譚」は、「ひとつの食材、ふたつの世界」をテーマに、当ホテル内ふたつのレストランにて中国料理と西洋料理で食材の魅力をお届けする企画です。当ホテル総料理長らが実際に現地を訪問し、各生産者との交流を通じて地域の食の魅力を発信し、多くのお客さまよりご好評いただいております。

今回、豊かな食文化をお届けする鹿児島県志布志市は、南九州随一の農業地帯でもあり、黒潮がもたらす温暖な気候と、シラス台地に磨かれた清らかな地下水は、さまざまな農畜産物の生育に最高の環境です。豊かな海と大地が育んだ志布志市の滋味を、中国料理と西洋料理、蔵元の美酒でお届けします。

中国料理　景山とレストラン　ディスカーロで展開する「東西美食譚－志布志市－」、視察先の多彩な食材を盛り込んだ中国料理　景山の「志布志市産食材コース」、ホテル直営3店舗においても「志布志市産焼酎フェア」を通じて、志布志市の魅力をご紹介します。

志布志市市役所本庁
志布志市支所

とどろ渓谷

ダグリ岬

本件の概要は、次頁の通りです。

ホテル直営レストラン3店舗「志布志市産食材フェア」について

1. 販売期間

2026年11月1日（日）～12月31日（木）

2. 商品内容

①東西美食譚-志布志市-

食材の魅力を中国料理と西洋料理でお届けする「東西美食譚」。鹿児島県志布志市の多彩な食材を、それぞれの技法と感性で仕立てます。

■提供店舗　中国料理　景山

黒毛和牛「里山牛」の柔らか煮　「レッドカスク」の香り

単品　1,800円（税サ込）　蒸しパン、杏仁豆腐付

ランチセット　2,200円（税サ込）　ご飯、スープ、漬物、サラダ、ミニ五目入りあんかけ焼きそば、杏仁豆腐またはコーヒー付※ランチセットには蒸しパンは付きません。

景山伝統の技で柔らかく煮込んだ黒毛和牛「里山牛」に、赤ワイン樽で熟成した古酒「太久保 RED CASK」がもたらす芳醇な香りと奥深い余韻を重ねた、贅沢な一品です。

■提供店舗　レストラン　ディスカーロ

「茶葉」香る豚ロースの低温ロースト　「ピーマン」のラタトゥイユ　「ほうれん草」と「椿油」の爽やかなソース

一皿　2,200円（税込）　サラダバー、パン食べ放題、ドリンクバー付

和香園の茶葉香る豚ロースに、ピーマンのラタトゥイユ、ほうれん草と椿油の爽やかなソースを添えた、志布志市の滋味あふれる一皿です。

②宴席菜譜　霜月・師走　-志布志市産食材コース-

■提供店舗　中国料理　景山

志布志市の食材が一堂に。まさに志布志市を味わうコースです。

お1人様　8,500円（税サ込）飲み放題セット割引価格　11,000円（税サ込）

・志布志市食材に想いを込めた前菜盛り合わせ

「鰻」の煮凝り／「志布志市産黒豚」のチャーシュー／「シラス」、「ピーマン」、クラゲの和え物／「里山牛センマイ」の和え物

・「白焼き鰻」の春巻き　旨みはじけとぶ「ピーマン」ソース
・フカヒレと「志布志市産鱧」の煮込み　「志布志椿苑　椿油」のマリアージュ
・「ほうれん草」とアワビのクリーム煮
・黒毛和牛「里山牛」の柔らか煮　「レッドカスク」の香り
・壺造り黒酢の旨み　「益田製麺謹製麺」使用の優しいサンラータンメン
　または　五目入りあんかけ焼きそば
・「紅はるか」の胡麻団子　/「あらびき茶」杏仁豆腐　/　フルーツ
　※アルコールまたはソフトドリンクのワンドリンクが付きます。
　※黒酢は、同視察で訪れた鹿児島県霧島市の【坂元醸造株式会社】の製品です。

③　志布志市産焼酎フェア
太久保酒造と若潮酒造から、それぞれ個性の異なる4銘柄を、ホテル直営3店舗でご提供いたします。お好みの飲み方で、豊かな風味をお楽しみいただけます。

■提供店舗
中国料理　景山／レストラン　ディスカーロ／カフェレストラン　ミレフォリア
各1杯　700円（税込）　※中国料理　景山はサービス料を含みます。

■提供銘柄
【太久保酒造】侍士の門／太久保　RED CASK
【若潮酒造】GLOW EP05 -Ride the waves-／笑う一日※酒類品目はスピリッツです。
提供方法：ストレート、ロック、ハイボール、水割り、お湯割り、茶酎

■【和香園】「あらびき茶」で楽しむ「茶酎」
志布志市で親しまれている、お茶と芋焼酎を合わせて水・お湯・炭酸水で割る「茶酎」もご用意します。和香園の「あらびき茶」と焼酎、それぞれの風味が重なる一杯をお楽しみください。

3. 主な使用食材・生産者紹介

◆ピーマン　　【株式会社 Farmers Villa Ume】
◆鰻　　【有限会社　伊崎田養魚場】
◆焼酎　　【太久保酒造株式会社】
◆ほうれん草　　【そはら農園】
◆焼酎・スピリッツ　　【若潮酒造株式会社】

◆麺　　【株式会社益田製麺】
◆椿油　　【株式会社ホライゾン】
◆黒毛和牛「里山牛」【株式会社さかうえ】
◆緑茶　　【株式会社和香園】
◆黒酢　　【坂元醸造株式会社】※鹿児島県霧島市（視察行程で訪問）

「志布志市産食材フェア」の各企画の内容や志布志市産食材・生産者の詳細は、京成ホテルミラマーレ公式ホームページをご確認ください。
右のQRコードから「志布志市産食材フェア特設ページ」をご覧ください。

「東西美食譚」は、「ひとつの食材、ふたつの世界」をテーマに、中国料理と西洋料理で食材の魅力をお届けする企画です。その枠を超え、各地へ赴き、生産者との交流を通じて地域の食の魅力を発信する取り組みは、青森県、徳島県に続き、志布志市で3回目となりました。次回は茨城県を予定しています。

4. SDGsへの取り組み

本企画では、生産者との交流を通じて地域の食材やものづくりへの理解を深め、その魅力を料理と情報発信でお伝えします。地域産品の消費拡大と、生産者・地域との継続的な関係づくりにつなげてまいります。

5. お客様のお問い合わせ先

京成ホテルミラマーレ 【中国料理 景山】　電話：050-1794-0322
京成ホテルミラマーレ 【レストラン ディスカーロ】　電話：043-222-2350
京成ホテルミラマーレ 【カフェレストラン ミレフォリア】　電話：050-1794-5585
ホームページ https://www.miramare.co.jp

6. その他

・料金には消費税10%が含まれます。「税サ込」と記載した料金には、サービス料も含まれます。
・写真はすべてイメージです。
・商品は予告なく販売を終了することがあります。
・販売期間・営業時間は状況により変更する場合があります。

以　上