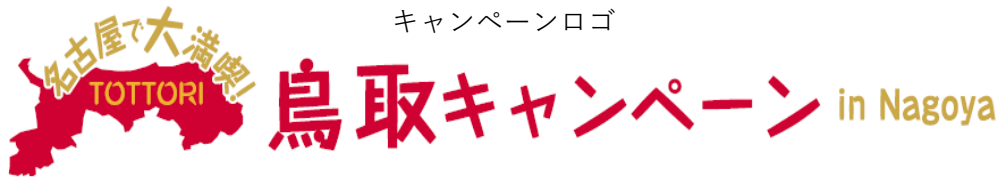


2021年11月5日

株式会社ジェイアール東海ホテルズ  
 株式会社ジェイアール東海ツアーズ  
 株式会社ジェイアール東海高島屋  
 ジェイアール東海不動産株式会社

## 「鳥取県×JR東海グループ 連携企画」

コロナ禍でも「旬」をお届けします！自治体とJR東海グループ4社が多彩な企画で連携！



キャンペーン期間：2021年11月12日(金)～11月30日(火)

開催場所：JR名古屋駅エリア・池下駅エリア(千種区)

鳥取県の秋冬を代表する味覚の王者「松葉がに」漁の解禁（11月6日）にあわせて、「松葉がに」をはじめとする鳥取県のおいしいの数々、そして観光地としての魅力を発信するキャンペーンを「JR名古屋駅エリア」「千種区池下エリア」にて開催します。新型コロナウイルス感染拡大によって観光需要の低下が続くなか、本キャンペーンではJR東海グループ4社が各々の資産を活用し、自治体と一緒に観光PRに取り組みます。多彩な企画でコロナ禍でも「鳥取の旬を大満喫できる」コンテンツを提供いたします。

### 鳥取県×JR東海グループ4社 連携企画

<JR名古屋駅エリア>

●名古屋マリオットアソシアホテル [株式会社ジェイアール東海ホテルズ]

内容：MARRIOTT BAR「鳥取バル」、鳥取県ミニ物産展 別紙1

●JR東海ツアーズ名古屋支店 [株式会社ジェイアール東海ツアーズ]

内容：旅行商品発売、鳥取フェア（「松葉がに」1杯プレゼント企画） 別紙1

●ジェイアール名古屋タカシマヤ [株式会社ジェイアール東海高島屋]

内容：「松葉がに」即売会 別紙1

<池下駅エリア(千種区)>

●ナゴヤ セントラルガーデン [ジェイアール東海不動産株式会社]

内容：鳥取フェア（飲食7店舗）、鳥取県物産展 別紙2

※各企画の開催日等については別紙をご参照ください。

※各種イベントは新型コロナウイルス感染拡大防止対策を講じたうえ実施いたします。

※画像はイメージです。

観光親善大使が各会場を巡り  
お客さまとの交流を深めます



とっとり観光親善大使

川島 奈美希さん

<取材等のお問い合わせ先>

- |                   |                        |                  |
|-------------------|------------------------|------------------|
| ■株式会社ジェイアール東海ホテルズ | 名古屋マリオットアソシアホテル 営業企画 G | TEL.052-584-1175 |
| ■株式会社ジェイアール東海ツアーズ | 中部営業部 営業企画グループ 松村      | TEL.052-586-7815 |
| ■株式会社ジェイアール東海高島屋  | 販売促進部 広報担当 犬飼・村上・江口・岩館 | TEL.052-566-8821 |
| ■ジェイアール東海不動産株式会社  | 事業部商業課                 | TEL.052-856-7316 |

## 【JR 名古屋駅エリア】

名古屋マリオットアソシアホテル [株式会社ジェイアール東海ホテルズ]

**MARRIOTT BAR「鳥取バル」／鳥取県ミニ物産展**

名古屋駅の五ツ星ホテルが鳥取県的美食バルを開催！

日 時：2021年11月18日(木)・19日(金) 両日とも18:00～20:30 (最終入場19:30)

料 金：おひとり様6,000円(税サ込み) ※予約制 連絡先：052-584-1121

場 所：ホテル内16階大宴会場「タワーズボールルーム」

- 概 要：・松葉がにや鳥取和牛など、鳥取の食材を活かした料理や郷土料理を  
 楽しめる個々盛りブッフェ ※鳥取県産以外の食材も使用します
- ・とっとり観光親善大使が来場！(両日)
  - ・鳥取県ミニ物産展の開催(会場前エントランス)

**紅ズワイガニの Pastaランチ**

鳥取県産食材を使用したメニューが期間限定で登場！

日 時：開催中～11月30日(火) 13:00～15:00 (平日限定)

料 金：2,900円(税サ込み)

場 所：ホテル内52階スカイラウンジ「ジーニス」

- 概 要：鳥取県産紅ズワイガニを使用したPastaランチ「紅ズワイガニのトマトクリームパスタ」  
 ※店舗情報の詳細はホテルのHPをご参照ください。

JR 東海ツアーズ名古屋支店 [株式会社ジェイアール東海ツアーズ]

**鳥取フェア**

対象旅行商品の申し込みで「松葉がに」1杯引換券プレゼント！（先着5組、開催日限定）

期 間：松葉がにプレゼント企画 11月20日(土)・21日(日)の2日間限定

店舗の営業時間 平日10:00～19:00 土日10:00～18:00

(新型コロナウイルス感染症の状況等の都合で営業時間を変更する場合があります)

場 所：JR 東海ツアーズ名古屋支店 (JR 名古屋駅中央コンコース)

- 概 要：・松葉がにプレゼント企画・・・開催日当日に「鳥取旅行」を申し込んだ  
 先着5組に鳥取県産「松葉がに」1杯引換券を進呈  
 ※引き換え場所：ジェイアール名古屋タカシマヤ地下2階生鮮食品「中島水産」
- ・とっとり観光親善大使が来場！（11月18日～20日）
  - ・この他、本場でかにを味わえる旅行商品を、WEB・他支店でもお申込みを受け付けています。



ジェイアール名古屋タカシマヤ [株式会社ジェイアール東海高島屋]

**鳥取県産「松葉がに」特別即売会**

解禁されたばかりの鳥取県産「松葉がに」をいち早く買えるスペシャルデー！

期 間：2021年11月20日(土)・21日(日)

店舗の営業時間 10:00～20:00

場 所：ジェイアール名古屋タカシマヤ地下2F 生鮮食料品「中島水産」

- 概 要：・松葉がに及び親がにの特別即売  
 ・とっとり観光親善大使が来場！（11月20日のみ）



## 【池下駅エリア(千種区)】

ナゴヤ セントラルガーデン [ジェイアール東海不動産株式会社]

### 鳥取フェア／鳥取県物産展

飲食7店舗が鳥取県の食材を用いたオリジナルメニューを展開！

鳥取県物産展では鳥取県の名産品やクラフトビールなどを販売！「鳥取砂丘の砂」が砂絵体験として登場します！

期 間：鳥取フェア 2021年11月12日(金)～30日(火)

鳥取県物産展 2021年11月20日(土)・21日(日) 両日10:00～16:00

※とっとり観光親善大使が来場！（11月20日のみ）

場 所：ナゴヤ セントラルガーデン（地下鉄東山線「池下駅」徒歩4分）

概 要：

鳥取フェア <飲食7店舗でのメニュー展開>（11月12日～30日）

#### ▶ラ・ベットラ・ダ・オチアイ ナゴヤ

鳥取県産紅ズワイガニと九条ネギのアーリオオーリオ



#### ▶賛否両論

鳥取県産「星空舞」を使用した季節の炊き込みご飯



#### ▶フォルテシモ アッシュ

鳥取県産王秋梨のパイ



#### ▶エールカフェ

鳥取ジビエのロースト/鳥取和牛のロースト/北条ワイン(赤)



#### ▶池下カフェ 花ごよみ

鳥取和牛のローストビーフサンド



#### ▶炭焼きうなぎ・かしわ 登河

地どり食べ比べ 黄金重（鳥取地どりピヨ）



#### ▶メゾンカイザー

大山ハム使用 カイザーランチ



各店舗の営業時間等はナゴヤ セントラルガーデンのHPをご参照ください。

**鳥取県物産展** <鳥取県の地元事業者が2店舗出店、親子でも参加できる体験型コーナーもご用意！>  
(11月20日・21日 10:00~16:00)

出店事業者1

▶ **山陰三ツ星マーケット**

山陰の「三ツ星なお店」の名産品に名古屋で会うことができます  
主な商品：燻製(マスタード・醤油・チーズ他)、きぬむすめ(米)、  
鳥取のかき餅、鳥取県産ほうじ茶スコーン 等



出店事業者2

▶ **AKARI BREWING**

鳥取市鹿野町の厳選された素材を活かしたクラフトビールを販売します  
主な商品：生ビール、クラフトビール(星取★ビール 他)



体験型コーナー1

▶ **鳥取砂丘の砂を使用した砂絵体験(無料)** 難易度：★☆☆ 子供から大人までお楽しみいただけます  
はがきサイズの台紙に好きな切り絵をセットして鳥取砂丘の砂をふりかけると素敵な砂絵が完成！  
完成した作品はお土産としてお持ち帰りいただけます

体験型コーナー2

▶ **サザエの殻積みゲーム(無料)** 難易度：★☆☆ 子供から大人までお楽しみいただけます  
鳥取沖で獲れたサザエの殻を高く積み上げます！何個積み上げることができるかな？  
積み上げた数によって鳥取県ノベルティをプレゼントいたします！

▶ **同時開催**

**「心彩る」グルメまつり**

**各シェフのこだわりを特設ブースで販売**

(11月20日・21日 10:00~13:00)

主な販売商品：

<鳥取県食材を使用>

- ◆「炭焼きうなぎ・かしわ 登河」・・・鳥取県産らっきょう
- ◆「エールカフェ」・・・白バラ牛乳使用特製プリン
- ◆「池下カフェ 花ごよみ」・・・ご当地カレー 他

<その他>

- ◆「賛否両論 名古屋」・・・豚バラの味噌煮込みと豚ロースの醤油煮込みのセット
- ◆「フォルテシモ アッシュ」・・・特製クレープ
- ◆「メゾンカイザー」・・・店長おすすめ4種パン詰め合わせ

※都合により、商品の一部変更や販売を中止する場合がございます。

※数量限定、売り切れ次第終了となります。



# 鳥取フェア

2021 11/12(金) 30(火)



JR東海グループ×鳥取県

ナゴヤ セントラルガーデンでは、飲食7店舗が鳥取県の食材を用いたオリジナルメニューを展開！鳥取県物産展では名産品&クラフトビールを販売。「鳥取砂丘の砂」が親子で楽しめる砂絵体験として登場します！



## ラ・ベツラ・ダ・オチアイ ナゴヤ

鳥取食材 / 紅ズワイガニ

鳥取県産紅ズワイガニと九条ネギのアーリオオーリオイカ墨を練り込んだ「キッタラ」からすみかけ

【シェフおまかせコース内の一品】

シェフおまかせコース 11,000円  
定番人気メニューとコラボ！鳥取県産紅ズワイガニ・九条ねぎ・カラスミを合わせた贅沢な一品。ニンニクオイルベースのソースとイカ墨を練り込んだ自家製の手打ちパスタを召し上げ。



## 炭焼きうなぎ・かしわ 登河

鳥取食材 / 鳥取地鶏ピヨ

地どり食べ比べ黄金重 (鳥取地どりピヨ)

【数量限定】

2,380円

生産量が少なく、県外では入手しにくい希少な鳥取地鶏ピヨ。肉は菌ごたえがあり低脂肪でコクがあることが特徴。登河自慢の奥三河どりと食べ比べをご用意。登河名物、黄金重でお楽しみください。



## フォルテシモ アッシュ

鳥取食材 / 王秋梨

鳥取県産王秋梨のパイ

【数量限定】

※予約可(前日まで)

1個 650円

サクサクのパイにスポンジ、梨のジュレ、マスカルポーネクリーム、そして鳥取県産王秋梨をふんだんに載せた限定ガトー。



## エールカフェ

鳥取食材 / 鳥取和牛・ジビエ(鹿肉)・北条ワイン

鳥取ジビエのロースト 1,200円

上品でクセのない質の高いジビエを低温でじっくりローストし、柔らかな赤身の旨味を楽しめます。

鳥取和牛のロースト 1,500円

肉質等級が特級以上の物を厳選し、こだわりのローストビーフにしました。

北条ワイン(赤) 850円

ローストに合わせて鳥取県産「北条ワイン」がおすすめ。

【数量限定】



## 賛否両論 名古屋

鳥取食材 / 星空舞

鳥取県産「星空舞」を使用した季節の炊き込みご飯

【おまかせコース・特選コース】

※星空舞の使用はディナーのみ

おまかせコース 6,900円

特選コース 9,500円

鳥取県オリジナル品種の「星のように輝く、きれいなお米」とあることから名付けられた星空舞を、賛否両論の土鍋で炊いた季節の炊き込みご飯でお召し上がりいただけます。



## 池下カフェ 花ごよみ

鳥取食材 / 鳥取和牛

鳥取和牛のローストビーフサンド 1,430円

鳥取和牛を贅沢に使用した食べ応えのあるサンドイッチに柔らかなお肉に花ごよみ特製タレを絡めました。

●そのほか鳥取県産食材を使用したオリジナルメニューをご用意

鳥取三味味噌煮込みうどん 1,280円

鳥取和牛のレアカツライス 1,320円



## メゾンカイザー

鳥取食材 / 大山(だいせん)ハム

カイザーランチ

【11:00~14:00まで】

1,320円

鳥取県産の大山ハムをスライスしてサラダに使用し、食べ応え抜群です。ドリンク、パン食べ放題付きです。



## 成城石井

鳥取食材 / 大山(だいせん)牛乳

成城石井

大山(だいせん)バター

1個 432円

少しずつ丁寧に造られる「チャーニング製法」で作られているので、口あたりなめらかでクリーミーです。

※掲載商品写真はイメージです。※価格は消費税を含む総額表示です。※都合により、商品の一部変更や販売を中止する場合がございます。あらかじめご了承ください。※写真は調理・盛り付けの一例です。

## シェフのこだわりを特設ブースで販売 「心彩る」グルメまつり

開催日時 11/20[土]・21[日] 10:00~13:00

開催場所 ポケットパーク・店舗前

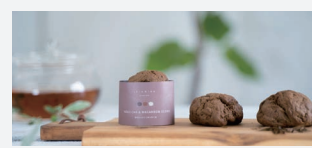
鳥取県の食材を使用した商品をご用意(数量限定)

- 炭焼きうなぎ・かしわ 登河……………鳥取県産らっきょう(680円)
- エールカフェ……………白バラ牛乳使用 特製プリン
- 池下カフェ 花ごよみ……………ご当地カレー 他
- 賛否両論 名古屋……………「豚バラの味噌煮込み」と「豚ロースの醤油煮込み」のセット(1,000円/各日30セット)
- フォルテシモ アッシュ… 特製クレープ(700円/各日100個)
- メゾンカイザー……………店長おすすめ4種パン詰め合わせ(1,000円/各日50セット)



## 鳥取県物産展 10:00~16:00

鳥取のごちそう、いただきます！ 人気のお店が名古屋にやってくる！



### 山陰三ツ星マーケット

かき餅、ぎぬむすめ(米)、大地のほうじ茶スコーン、大地のほうじ茶チーズスコーン、燻製マスタード、燻製醤油、燻製チーズ 他を販売予定



### AKARI BREWING

生ビール、クラフトビール(星取★ビール 他)を販売予定 ※生ビールの販売は状況により、中止となる可能性もあり

※写真はイメージです。※価格は消費税を含む総額表示です。※都合により、商品の一部変更や販売を中止する場合がございます。あらかじめご了承ください。



Christmas 🎄



フォルテシモ アッシュ

2021年新作続々!  
辻口シェフこだわりのケーキで  
特別なクリスマスを...

クリスマスケーキ

- ①ノエルフレーズ (12cm)  
1個 3,650円※他サイズあり
- ②ノエルクラシック (15cm)  
1個 3,700円
- ③ノエルテ・ヴェール (15cm)  
1個 4,800円
- ④ノエルクールネージュ (14cm)  
1個 4,900円

【ご予約方法】店頭・お電話・FAX  
※予約期間 11月2日～12月17日  
【店頭お渡し期間】12月21日～25日  
【お問合せ】052-761-7278

Christmas 🎄



エールカフェ

ライトアップした店内で特別なひとときを...  
シェフ・パティシエ自慢のクリスマス限定メニュー

クリスマスコース  
6,000円

【ご予約方法】お電話・ネット予約  
【販売期間】12月24日～26日  
【お問合せ】052-757-5033

Christmas 🎄



ラ・ベットラ・ダ・オチアイ ナゴヤ

支配人こだわりのワインを50種類以上をご用意! お食事と共にお楽しみいただけます。

クリスマスコース

ランチ 10,000円or15,000円  
ディナー 15,000円

【ご予約方法】お電話・ネット予約  
【販売期間】12月23日～26日  
※23日はディナーのみ  
【お問合せ】052-759-5030

Christmas 🎄



炭焼きうなぎ・かしわ 登河

登河の「極みコース」をペアで  
お楽しみいただける特別なコースをご用意。

ペア クリスマスコース  
シャンパン(ハーフボトル)付き  
20,000円(2名様)

【ご予約方法】お電話・ネット予約  
【販売期間】12月23日～25日  
【お問合せ】052-753-9158

Christmas 🎄



メゾンカイザー

ドライフルーツは1年かけて洋酒に漬けた  
カイザーのこだわりをご堪能ください。

クリスマス シュトーレン  
3,240円/1,620円(ハーフサイズ)  
※プラス箱代400円・専用袋160円

【販売期間】11月15日～12月25日  
【お問合せ】052-757-3188

New year 🎊



ラ・ベットラ・ダ・オチアイ ナゴヤ

イタリアンおせちで素敵な新年を...  
オリーブオイル・パスタ・パスタソース付き。

落合務のラ・ベットラ特製 イタリアンおせち(2人前)  
13,000円

【ご予約方法】店頭・FAX ※12月18日まで ※前払い制  
【店頭お渡し期間】12月31日 9:00～12:00  
【お問合せ】052-759-5030

New year 🎊



贗否両論 名古屋

一品一品お店で手作り...  
今年一年の感謝の気持ちを込めて。

贗否両論のおせち  
2段重(4人前)  
32,400円

【ご予約方法】店頭のみ ※電話予約不可 ※前払い制  
【お問合せ】052-753-7677  
【店頭お渡し期間】12月31日 12:00～14:00  
※配送によるお届け不可

Winter ❄️



池下カフェ 花ごよみ

冬季限定! こだわりの魚介だしを使用した  
人気メニューです。コシのあるうどんと独自  
にブレンドした味噌と絡めてお召し上がり  
ください。

味噌煮込みうどん 980円

【販売期間】4月頃まで  
【お問合せ】052-734-9565

Winter ❄️



成城石井

成城石井  
スモークサーモンスライス  
.....1,079円  
モエ エ シャンドン ブリュット  
アンベリアル 箱なし  
.....4,719円

【お問合せ】052-759-4110

Winter ❄️

オートボーテカリッタ

毛穴のおそうじコース 70分  
..... 初回6,050円(通常 12,100円)  
フットマッサージ 45分  
..... 4,500円  
化粧品『フェアレス』..... 最大40%OFF

【ご予約方法】お電話 【お問合せ】052-757-5677

※掲載商品写真はイメージです。※価格は消費税を含む総額表示です。※都合により、商品の一部変更や販売を中止する場合がございます。あらかじめご了承ください。  
※写真は調理・盛り付けの一例です。

心彩る。  
NAGOYA  
CENTRAL  
GARDEN



店舗の利用状況に応じて、  
駐車場の無料サービスがございます。  
詳しくはWEBサイトをご参照ください。  
<https://www.ncg.jp/>

●アクセス  
地下鉄東山線「池下」駅  
1番出口より徒歩4分

