



琵琶湖ホテル 開業 88 周年記念イベント
「お正月餅つきイベント」2022 年 1 月 1 日（土・祝）・2 日（日）開催
地元企業とのコラボで滋賀県産食材を味わうお正月

琵琶湖ホテル（所在地：滋賀県大津市浜町、総支配人：前田義和）は、2022 年 10 月に迎える開業 88 周年を記念して、『人と街と自然がつながる SDG s な未来へ』をコンセプトに、お客様への感謝を伝える様々な企画を予定しています。2022 年の幕開けは、記念企画として、1 月 1 日（土・祝）・2 日（日）に「お正月餅つきイベント」を開催します。ご宿泊のお客様や地元の方々に楽しんでいただくとともに、地元の方々と協同で行い、滋賀県産食材の魅力を PR することを目的としています。お餅つきはどなたでもご参加いただけますので、小さいお子様から大人の方まで、琵琶湖ホテルで新年の華やかなスタートをお迎えください。



食材イメージ（大根・茶葉画像：滋賀県提供）

小さなお子様から大人の方まで楽しめる「餅つき体験」



餅つき体験イメージ



オージーアイ中川氏

大津市仰木で棚田米の生産をされ、長年琵琶湖ホテルにお米を提供して下さっているオージーアイの中川氏にお越しいただき、ロビーにて餅つきを行います。中川氏は、琵琶湖ホテルで行う正月イベントでは毎回ご協力いただいております。お客様の餅つき体験をサポートさせていただきます。昔ながらの正月行事を懐かしむ大人の方はもちろん、初めてお餅をつくお子様にも安心してお楽しみいただけます。餅つきのもち米には、棚田米を使用します。

※食品衛生の観点から、お客様へは厨房で作ったお餅をご提供します。

【時間】1回目 10:00～ 2回目 11:15～

【場所】琵琶湖ホテル 2階ロビー

【料金】無料

正月らしいお茶席の設えでお餅やお茶をご用意



小豆イメージ



大根イメージ (画像: 滋賀県提供)



近江の茶イメージ (画像: 滋賀県提供)

餅つき体験のあとは、厨房で作ったお餅をお茶とセットでご提供します。お味は、地元の和菓子店「叶 匠壽庵」の餡子と、滋賀県産の大根を使用した醤油味の二種類。お茶は滋賀県産の朝宮茶をご用意します。会場は、床几や野点傘など、正月らしい設えで皆様をお迎えます。

【時間】1回目 10:30～ 2回目 11:45～

※各回限定 25食 (無くなり次第終了)

【場所】琵琶湖ホテル 2階宴会場「ローズ」

【料金】お餅 2種とお茶のセット お一人様 1,000円 (消費税、サービス料込み)

地酒を楽しむ振る舞い酒



お正月恒例の振る舞い酒は、1658年創業の歴史をもつ大津市の酒蔵、平井商店の「浅茅生」をご用意。

【時間】1回目 10:00～12:30

2回目 13:00～17:00

【場所】1回目 琵琶湖ホテル 2階宴会場「ローズ」

2回目 琵琶湖ホテル 2階ロビー

【料金】無料

新型コロナウイルス感染症に関する取り組み

詳しくは琵琶湖ホテルホームページをご確認ください。

詳細 URL : https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/biwakohotel_safety_security_policy/

・リリースに記載している写真はすべてイメージです。

<このリリースに関するお問合せ／ご掲載用お問合せ>

京阪ホテルズ&リゾート株式会社 琵琶湖ホテル 営業企画部マーケティング課／福本・矢野

TEL : 077-524-0016 FAX : 077-524-8318

Email : bh_press@ml.keihanhotels-resorts.co.jp

HP : <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/>

