



令和7年1月9日
報道発表資料

川崎市（経済労働局）
宮崎県（東京事務所）

川崎キングスカイフロント東急 REI ホテル

宮崎県・川崎市連携 10 周年＆川崎市市制 100 周年特別企画！

初開催！宮崎県と川崎市のワインメーカーと共に楽しむ

ワイン＆アーリーディナーイベントを2月 23 日に開催します！

～両地域のワインと宮崎県の豊かな食材を活かした料理の数々を、
川崎キングスカイフロント東急 REI ホテルでご堪能いただけます～



宮崎県と川崎市は、互いの持つ資源や特性を活かしながら、それぞれの地域の活性化や持続的成長を目指すため、平成 26 年 11 月に協定（宮崎県と川崎市との連携・協力の取組に関する基本協定）を締結し、宮崎県産木材や食材の活用など、様々な連携を行ってきました。

令和 6 年度が連携の 10 周年にあたることから、両地域のワイナリーと川崎市民でもあり両ワイナリーの架け橋となるコーディネーターにもご協力をいただき、令和 7 年 2 月 23 日（日）に川崎キングスカイフロント東急 REI ホテルにて、ワイン＆アーリーディナーイベントを初めて開催いたします。

川崎キングスカイフロント東急 REI ホテルは、羽田空港からほど近く、両地域間の往来を支える拠点としてはもちろん、地球環境への負荷低減に力を入れる世界初の水素ホテルです。このたび、宮崎県と川崎市の協定に賛同し、アーリーディナーの提供や館内ツアー等により、本イベントに協業することとなりました。

ワイン・食材・ホテルなど両地域の資源を活かした今回の特別企画を通じ、多くの方にそれぞれの魅力を知っていただくことで、引き続き双方の持続的な成長に向けて取り組んでまいります。

1 企画名称

～宮崎県産食材を堪能!!～

宮崎県と川崎市のワインメーカーと共に楽しむワイン＆アーリーディナーイベント

2 開催日時

令和 7 年 2 月 23 日（日）15:00～18:00

3 会場について

川崎キングスカイフロント東急 REI ホテル

所在地：神奈川県川崎市川崎区殿町3丁目25-11

アクセス：羽田空港第1・第2ターミナルから無料シャトルバスで約15分

JR「川崎駅」から無料シャトルバスで約20分

京急大師線 小島新田駅から徒歩約15分

特徴：羽田空港の対岸に位置する世界初の水素ホテル。5階レストランからは、多摩川と羽田空港を遮るものなく一望できます。夕景から夜景へと移り行く様子をご堪能いただけます。



ホテル外観



1階ロビーの様子



会場の5階レストランの様子

4 主なプログラム

(1) 宮崎県産食材をふんだんに使用した数々の料理

…「おいしさ日本一」の宮崎牛をはじめ、季節の宮崎県産食材をお楽しみいただけます！

(2) 宮崎県と川崎市のワイナリーからワインメーカーが来場！解説を楽しみながらのプレミアムなテイスティング時間

…都農^のワイン代表取締役社長 赤尾氏（宮崎県）、蔵^{くら}邸ワイナリー代表山田氏（川崎市）が現地参加！

(3) 世界初の水素ホテルツアー！サステナブルな取組を御紹介

…水素発電とバイオガス発電で総電力を賄うCO₂フリー電力ホテル。

水素発電を行う燃料電池や、電気のでレタスを育てる植物工場をご紹介します！

(4) 宮崎県・川崎市のワインメーカー＆行政マントーク

…ワインメーカーからは両地域のワインづくりのこだわりを、行政マンからは両地域の食材や立地の魅力を、それぞれの個性を知り尽くしたメンバーによるトークセッションをスパークリングワイン、アミューズとともに楽しみいただけます。

…コーディネーターは日本固有のブドウ品種とそのワインの国内外評価の向上に取り組む一般社団法人 OIV 登録品種協議会 代表理事 松尾氏。

5 タイムスケジュール（予定）

14:45～ 受付開始

15:00～ ホテルツアー（ご希望者のみ。第1部からご参加の方は15:15～受付開始）

15:30～ 第1部：宮崎県と川崎市のワインメーカー＆行政マントーク

第2部：宮崎県と川崎市のワインメーカーと共に楽しむワイン＆アーリーディナー
（ブッフェスタイル）

18:00 閉会ご挨拶

6 御予約について

料金：お一人あたり 8,000 円（税込）

販売開始：令和 7 年 1 月 10 日(金)18:00～

募集定員：イベントプラットフォーム“Peatix”にて先着 40 名様

申込 URL：<https://peatix.com/event/4256941>

※20 歳未満のお客様はお申込みいただけません



7 登壇者の御紹介

(1) 赤尾 誠二 氏（株式会社都農ワイン 代表取締役）

1974 年宮崎県川南町生まれ。高鍋農業高校卒業後、都農町役場にワイン技師として入庁し、ブドウ栽培とワインの試験醸造に従事。都農ワイナリーの立ち上げに携わり、1996 年にオープン。2016 年に取締役工場長、2022 年 9 月から代表取締役に就任。

ワインは地酒であるべきだという信念のもと、地元産ブドウを 100% 使い、地域の風土を表現するワインは、地元の方々に広く愛されているだけではなく、国内外のコンクールで高い評価を獲得するなど、世界に誇る高品質な日本ワインとして注目を集めている。



(2) 山田 貢 氏（農業生産法人 株式会社カルナエスト 代表取締役）

川崎市麻生区岡上で 9 代続く農業者であるとともに、都市農業の変革を目指し、農業生産法人株式会社カルナエストの代表取締役、「蔵邸ワイン」の醸造家、ダイニングバー「Lilly's by promety」（川崎市麻生区）オーナーシェフ、大学講師、など様々な場面で活躍。

ワイン用ぶどうの栽培から醸造まで手掛ける「蔵邸ワイン」は年間 1000 本程度のみの醸造であり、一般の商流には流通していないため、極めて希少。



(3) 松尾 英理子 氏（一般社団法人 OIV 登録品種協議会 代表理事）

国際ブドウ・ワイン機構（OIV）に登録された日本の 3 品種である“甲州”、“マスカット・ベリーA”、“山幸”を中心に、日本固有のブドウ品種とそのワインの国内外の評価向上を目的に活動。全国のワイナリーとのネットワークを有し、川崎市でもカルナエストの山田氏とともに明治大学客員研究員として黒川農場のワインプロジェクトに参加するなど、都市農業におけるワインの可能性についても実践している。川崎市民。



8 宮崎県の使用予定食材と料理

「おいしさ日本一」の宮崎牛のローストビーフや金寿カンパチの炙りなど、川崎キングスカイフロント東急 REI ホテルでシェフを務める遠藤 義広による、宮崎県産の豊かな食材を使用した料理をご提供いたします。

(1) 宮崎牛

極上な肉質ときめ細やかなサシが特徴で、その品質は日本全国で高く評価されている。「米国アカデミー賞」アフターパーティー公式メニューにも採用されるほど、国内のみならず世界中からも大きな評価を得ている。

(2) 宮崎ブランドの農水産物

温暖な気候と豊富な日照量を活かして育ったピーマンやきんかん等の農作物、山間の美しい清流で育ったサーモンなどの水産物等、宮崎県の豊かさを感じることができる。



9 両ワイナリーの提供予定ワイン

- (1) 都農ワイン（宮崎県） 6 種
- (2) 蔵邸ワイナリー（川崎市） 4 種

10 行政連携について

「国産木材等を活用した豊かなまちづくり」、「活力や魅力のある産業づくり」、「新しい未来を創造する人づくり」の3項目を柱として連携。

これまで、川崎市木材利用促進フォーラムとの連携によるイベントや全国都市緑化かわさきフェアへの木材提供などの木材連携をはじめとして、ホテルメトロポリタン川崎での宮崎フェアの実施、かわさき市民まつりへの出店など様々な場で、相互の交流を図っている。



■ 問合せ（行政連携・本企画全般）

【宮崎県】 宮崎県東京事務所流通物産担当

電話：03-5212-9007 担当：深田、江上

【川崎市】 川崎市経済労働局観光・地域活力推進部

電話：044-200-2503 担当：森、中村

■ 問合せ（お料理・ホテル・アクセスについて）

川崎キングスカイフロント東急 REI ホテル

電話：044-280-1090 担当：佐田、石原