



報道関係各位

2016年7月8日

## 和の鉄人 黒木純氏が、地元宮崎へ初進出 「実家 くろぎ」をシーガイアに出店

九州の美味しいお米を愉しむ「米九（こめきゅう）」や、滞在をより豊かにする特別な空間「風待ちテラス」などシーガイアでしか味わえない“食の体験”がはじまります。

フェニックス・シーガイア・リゾート（宮崎県宮崎市：代表取締役社長 松永裕文）は、2016年8月1日（月）にリニューアルオープンを迎える『新しいシーガイア』でのご滞在をさらに印象深くする、九州・宮崎ならではの多彩な“食の体験”をご用意しました。

※リニューアルオープンの全体概要につきましては、2016年7月1日配信のプレスリリースを参照ください。

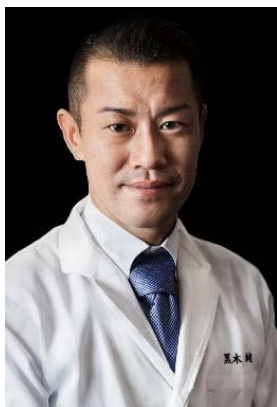
### 予約の取れない店“湯島 くろぎ”の黒木純氏が手掛ける「実家 くろぎ」

現代の和食界を牽引する若手料理人 黒木純氏が地元である宮崎に初進出。くろぎが提案する食事スタイル、カウンター割烹。それは旬の食材をお客様の目の前で仕立てるライブ感溢れるお食事のスタイル。宮崎でも、旬の食材の数々を店名「実家」の由来通り黒木純氏の実父が料理しお客様をおもてなし。お客様の目の前で丁寧に手仕事を施し、お出しするお料理は、お客様の心に沁み渡る逸品です。季節のおまかせのコースで、日本の四季折々の味をぜひご堪能ください。



- 店 舗 名： 実家 くろぎ（じっか くろぎ）
- 営業開始： 2016年7月27日（水）
- 営業時間： 17:30～22:00
- 定 休 日： 毎週水曜日（7月27日は営業いたします）
- 場 所： シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート1階
- 料 金： 季節の懐石コース 14,500円（税込）

※食材の都合により、料金が一部変動する場合がございます。  
※ご予約は3ヶ月前から承ります。（予約受付開始日：7月15日）



#### 黒木 純/くろぎ じゅん

1978年、宮崎県宮崎市生まれ。  
2008年、湯島に「121」を開店し、店主になる。  
2010年、店名を「くろぎ」に変え、オーナーシェフになる。  
2011年、「東京ミシュランガイド」にて星を獲得。  
2012年、フジテレビジョン「アイアンシェフ」に和の鉄人として出演。  
2014年5月、和食の食文化拡大の想いを表現する試みとして、東大構内に和菓子店「麴 菓子 くろぎ」もオープン。現代の和食界を牽引する若手料理人として国内外から注目を集める。

## 九州の美味しいお米を「米九（こめきゅう）」で美味しく食す。

九州内で作られる厳選された美味しいお米を、美味しく食べていただくための和食料理店が誕生。料理長が厳選した土鍋で炊き上げ、お米自体が持つ本来の味をしっかりと引き出したもちもちとしたご飯を、宮崎の陶芸家よって生み出された、こだわりの器でご提供。美味しいご飯と相性抜群の「アテ：（おかず、漬物）」と共に楽しみいただきます。



- 営業開始：2016年7月27日（水）
- 営業時間：17:30～22:00（ラストオーダー 21:30）
- 場所：シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート1階
- 料金：ご飯セット1,500円、アテ300円～（いずれも税込）

## 滞在をより豊かにする特別な空間「風待ちテラス」を新設

“風待ち”とは船が出向するための順風を待つこと。「風待ちテラス」は、リゾートでの滞在における、宮崎旅の“はじまり”と“息継ぎ”のためのテラスです。

カフェやベーカリー、焼酎BAR、アクティビティーセンター、そしてレタールームなどのエリアで構成され、「旅」をテーマにブックセクターの幅允孝（はば よしたか）氏によりセレクトされた本を自由にお読みいただけるなど、ホテルでの滞在をより豊かなものにする環境をご用意しています。

## 風待ちテラス

K A Z E - M A C H I T E R R A C E



- 営業開始：2016年8月1日（月）
- 場所：シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート2階



### 幅 允孝／はば よしたか

1976年愛知県津島市生まれ。有限会社BACH（バッハ）代表。ブックディレクター。未知なる本を手にしてもらう機会を作るため、本屋と異業種を結び付けたり、病院や企業ライブラリーの制作をしている。代表的な場所として、国立新美術館『SOUVENIR FROM TOKYO』や『Brooklyn Parlor』、伊勢丹新宿店『ビューティーアポカセリー』、『CIBONE』、『la kagu』など。その活動範囲は本の居場所と共に多岐に渡り、編集、執筆活動も手掛けている。

## <カフェエリア>

地元・宮崎の「なかはら珈琲工場」の厳選された4種のコーヒー豆からお選びいただけるハンドドリップコーヒーをはじめ、オーダー式で具材を選べるサンドウィッチ、ホテルメイドのスープなどをご用意。「風待ちテラス」の心地よい空間で、ゆったりと流れる時間をお楽しみください。



- 営業時間：10:00～24:00

➤ シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート宿泊ゲスト専用のエリアです。

## <宮崎焼酎 BAR「さけのみや」>

宮崎県内の酒蔵から集めたプレミアム焼酎や、ほとんど市場に出回らない幻の焼酎を、各酒蔵の杜氏がお勧めする“こだわりのおつまみ”とともに堪能いただけます。焼酎が苦手な方向けにカクテルや宮崎産のワイン等もご用意しています。

○営業時間： 20:00～25:00

▶ シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート宿泊ゲスト専用のエリアです。



宮崎焼酎BAR

さけのみや



## <風待ちベーカリー>

「風待ちベーカリー」のために立ち上げられたシーガイアスタッフによるプロジェクトで誕生した個性的なパンを、ホテルのパン職人が焼き上げます。毎日“わくわく”をお届けする、新しいベーカリーの誕生です。

○営業時間： 平日 8:00～18:00  
土・日・祝日 7:30～18:00

## 風 待 ち ベ ー カ リ ー

KAZE-MACHI BAKERY



## <アクティビティーセンター>

宮崎ならではの新しいステイ・スタイルの情報発信基地としてリニューアル。シーガイアに揃うアクティビティーだけでなく、県内の多彩なコンテンツや観光情報の提供、レンタカーの手配など、宮崎での滞在をアクティブにお楽しみいただけるよう、経験豊かなスタッフがサポートいたします。

○営業時間： 8:00～19:00



## <ピローギャラリー>

ピローアドバイザーが一人一人の頭から首のラインを計測し、最適な枕をセレクトする「ピローギャラリー」を新設。全客室に導入されている、シェラトンのオリジナルベッド「シェラトン・シグネチャーベッド」と共により快適な睡眠をご提供します。

○営業時間： 12:00～20:00



## <レタールーム>

シーガイアのおふれる魅力を表現した多彩なポストカード（※）で、旅の思い出を手紙にしたためていただくための空間をご用意しました。店内に展示された特別な万年筆を使い、あなたの大切な誰かに手紙を綴って下さい。

○営業時間： 10:00～24:00



※ポストカードは「シーガイアの少し変わった100の事」(4ページ参照)の内容でご用意しています。

## 『シーガイアの少し変わった 100 の事』

<http://hello100.seagaia.co.jp/>

フェニックス・シーガイア・リゾートは今、スタッフ一丸となって「小さい事」から「大きな事」まで様々なリニューアルを進めています。

これらのリニューアルは、スタッフ一人一人がシーガイアの魅力を再認識し、シーガイアでしか味わえない「体験価値」を創造する事を目標に、自主的な取組みを基盤として行われてきました。

こうした取組みの成果及び途中経過を、広くお伝えするため「シーガイアの少し変わった 100 の事」の特設 WEB サイトを立ち上げました。

一つ一つの事柄は小さいかもしれませんが、どれもが当リゾートスタッフそれぞれの想いから生まれた、シーガイアの「少し変わった事」の数々です。

是非一度、「シーガイアの少し変わった 100 の事」の特設 WEB サイトをご覧ください、当リゾートにお越しになった際に何を体験するか想像し、楽しんで頂ければと思います。

