

～ 2021年9月15日より予約・販売開始 ～

「鎌倉ビール & 鎌倉燻製ミックスナッツ」付き宿泊プラン

JR 鎌倉駅東口より徒歩約 2 分に位置するホテルメトロポリタン 鎌倉（運営／日本ホテル株式会社、総支配人／深澤 一郎）は、鎌倉生まれの「鎌倉ビール」と、鎌倉産の山桜を使用した「燻製ミックスナッツ」が付いた宿泊プランを販売します。



「鎌倉ビール & 鎌倉燻製ミックスナッツ」付き宿泊プラン

- 予約・販売開始：2021年9月15日（水）
- 宿泊プランに含まれる2つの特典：
 - ① 鎌倉ビール「月」330ml 1名様につき1本
 - ② 鎌倉燻製「燻製ミックスナッツ」20g 1名様につき1袋※ご飲食はお部屋内のみとさせていただきます。
- 料金：1室 18,400円～ 1部屋あたり（2名様利用）※サービス料・消費税込み
- ご予約：電話 0467-60-1111（代表）

WEB <https://kamakura.metropolitan.jp/>

－ホテル概要－

宿泊しなければ分からない古都・鎌倉の新しい魅力を発見して頂きたい“心魅かれる新たな古都へ”をテーマとしました。安心とくつろぎのひとときをご提供するホテルの社会的役割を果たしつつ、全ての皆様の健康と安全を最優先し、感染症予防の取り組みを実施。あたたかみのあるサービスで鎌倉の魅力を感じる空間と時間を提供します。

- 名称：ホテルメトロポリタン 鎌倉（2020年4月24日開業） 構造：地下1階地上5階
- 住所：〒248-0006 神奈川県鎌倉市小町 1-8-1 客室数：138室（12種類）全室禁煙
- 施設：1階 Café&Meal MUJI（レストラン）、MUJIcom（物販店）

【添付資料】

■ 鎌倉ビールについて

鎌倉ビールは、小規模醸造所ならではの細やかな気配りのなか、丁寧に手作りされています。世界のビール審査会「WORLD BEER AWARDS 2010」にてアールタイプ世界最高賞を受賞した鎌倉ビール「月」は、上面発酵酵母の落ち着いた上品な香り、美しい赤褐色、苦みを抑えたすっきりと端正な味は正統派の名にふさわしい、鎌倉が世界に誇る、鎌倉生まれ・鎌倉育ちのクラフトビールです。



■ 鎌倉燻製について

鎌倉燻製は、「毎日の食卓から楽しさとおいしさと健康を」をテーマに、製作者自身の病気の経験から、健康を意識した食材や調味料を燻製した商品を製造しています。「燻製ミックスナッツ」の製作で使用されるウッドチップは、地元鎌倉産の山桜を使用し、風味豊かな奥深い薫りと香ばしいナッツの味わいをお楽しみいただけます。鎌倉燻製が製造するミックスナッツは埼玉県秩父市の観光 PR 商品に採用されています。

