

ANA クラウンプラザホテル福岡とのタイアップ企画「ANA マルシェ」開催 ～福岡県筑後市のハンバーグと嘉麻（かま）市のマスクメロンを販売します！～

ANA あきんど株式会社福岡支店（所在地：福岡県福岡市／支店長：伊藤 勝弘）と ANA クラウンプラザホテル福岡（所在地：福岡県福岡市／総支配人：柴田 公房）は、2022 年 8 月 7 日（日）に同ホテル屋外スペース「クラウンガーデン」にて、「ANA マルシェ」を開催します。

同ホテル内ラウンジ・バー・レストランにて、期間限定で提供中のハンバーグ（筑後市）とマスクメロン（嘉麻市）を販売します。是非お立ち寄りください。



1. 実施日：2022 年 8 月 7 日（日） 10:00～16:00 * 完売次第、終了予定です。
2. 場所：ANA クラウンプラザホテル福岡（福岡市博多区博多駅前 3-3-3）
Crowne Café 横 クラウンガーデン <https://www.anacrownplaza-fukuoka.jp/>



クラウンガーデンでのマルシェの様子（2018 年）

3. 提供内容 ※画像はすべてイメージです。



- ① 筑後市：ハンバーグ（事業者：中村精肉店）
厳選した九州産黒毛和牛のみを使用したハンバーグステーキです。部位にもこだわり、和牛本来のおいしさを味わうため、粗びきミンチにしています。筑後発信の一つひとつ手ごねで作ったハンバーグステーキです。

当日は、試食コーナーも設け、冷凍ハンバーグの販売を実施します。また、後日配送も受付いたします。

ハンバーグ 1 個（約 100g） 540 円（税込）

なお、当ハンバーグの素材を使ったメニューを同ホテル内レストランにてご提供中です。

詳細は下記 URL にてご確認ください。

<https://www.anahd.co.jp/group/pr/202207/20220720-2.html>

**② 嘉麻市：メロン、メロンアイス****(事業者：ヤマオカサッチ)**

“一木一果”（いちぼくいっか）という一本の木に一玉しか実らせない栽培方法で育てたメロンです。全ての養分が一玉に集中し、甘く質の良いメロンに育ちます。土作りから水分管理まで徹底して行い丁寧に作り上げたメロンは、食べやすい甘さと爽やかな後味を感じる逸品です。メロンアイスは、メロンの果肉をふんだんに使いメロン本来の味と香りが生きたジェラートです。また、福岡市内では初の販売になります。

* ヤマオカサッチ <https://smappon.jp/xsflh4j0>

マスクメロン 1 玉 2,500 円 (税込)

メロンアイス 1 個 レギュラー(130ml) 400 円 (税込) / スモール (90ml) 350 円 (税込)

* アイスは溶けやすいため、会場にてお召し上がりください。会場にはイートインスペースを設けております。

なお、当マスクメロンを使ったフラッペ・カクテルを同ホテル内ラウンジ・バーにてご提供中です。

詳細は下記 URL にてご確認ください。

<http://www.anahd.co.jp/group/pr/202207/20220729.html>

③ ANA クラウンプラザホテル福岡：よかメロンかき氷

嘉麻市の甘く良質な「よかメロン」を使用したマルシェ限定のかき氷をご用意いたします。

果肉がたっぷり入った贅沢なメロンソースに仕上げました。会場にはイートインスペースを設けております。

よかメロンかき氷 1 個 500 円 (税込)

以上