

2025年12月23日

<報道関係各位>

ホテルマイステイズプレミア成田が千葉県の魅力を発信 千産千消グルメ「味わう千葉めぐりフェア」開催

千葉県産食材を楽しむビュッフェを1月5日より実施、1月17日は成田市特別観光大使「うなりくん」来店



ホテルマイステイズプレミア成田（所在地：千葉県成田市、総支配人：今川純一）は、ビュッフェレストラン「ガーデニア」にて、千葉県産食材の魅力を発信する企画「味わう千葉めぐりフェア～千葉の恵みを一堂に楽しむ千産千消グルメセレクション～」を、2026年1月5日（月）から2月28日（土）まで開催いたします。

本フェアは、千葉県内で生産される農畜水産物を積極的に活用し、地産地消ならぬ「千産千消」をテーマに企画しました。九十九里の塩レモンジュレを用いた魚介のマリネや、成田名物「鉄砲漬け」をアレンジしたラヴィゴットソースのチキン料理など、県内各地域の食材や食文化を取り入れたメニューを、ビュッフェ形式で提供いたします。

ビュッフェメニューには、千葉県産蛤のクラムチャウダー（ディナー限定）、真鯛のつみれ汁、サバのピーナッツみそ焼き、千葉県産アジフライ、ピーナッツ坦々麺、鉄砲漬け入り五目チャーハンなど、和洋中を織り交ぜた幅広い料理を揃えております。デザートには、抹茶テリーヌやトリュフショコラ、シフォンケーキなどを揃え、お子様からご年配の方まで幅広くお楽しみいただけます。

■成田市特別観光大使「うなりくん」来店イベント

地域観光の魅力発信を目的とした取り組みとして、2026年1月17日（土）には、成田市特別観光大使「うなりくん」が来店します。当日は、写真撮影やふれあいの機会を設けるほか、レストランご利用のお客様を対象にプレゼントを配布予定です。

«フェア概要»

名称：

味わう千葉めぐりフェア～千葉の恵みを一堂に楽しむ千産千消グルメセレクション～

場所：レストラン「ガーデニア」（1階）

期間：2026年1月5日（月）～2月28日（土）

時間：ランチ 11:30～15:00 ※土日祝は2部制（11:30～13:00／13:30～15:00）

ディナー 17:30～21:00 ※土日祝は90分制

料金：ランチ 大人￥3,650、シニア60歳以上￥3,450、小学生￥1,430

ディナー 大人￥4,750、シニア60歳以上￥4,550、小学生￥1,650

※ランチ・ディナーともに未就学児無料 ※フリードリンク（ソフトドリンク）付

※お子様料理もご用意しております。※料金には消費税が含まれております。

詳細： https://www.mspnarita.com/news/2026/0105_gourmet-selection/



■多彩な千葉県産食材メニュー



千葉県産アジフライ

豊かな海で育った千葉県産アジを使用。身はふっくら、濃厚な旨味、サクッと軽い衣が素材本来の味を引き立てます。千葉の海の恵みをストレートに味わえる定番の一品です。



サバのピーナッツみそ焼き

千葉県名産のピーナツみそをたっぷりとまとわせ、脂ののったサバを香ばしく焼き上げました。コクのある甘辛い味わいが、千葉ならではの郷土性を感じさせます。



ピーナツ担々麺

千葉県産落花生を練り込んだ特製ピーナツだれを使用。担々麺のコクと辛味に、落花生ならではのまろやかさと香ばしさを加え、クリーミーに仕上げました。



ほうれん草とサツマイモのピーナッツピザ

ピーナツソースをベースに、ほうれん草の風味とサツマイモの自然な甘みを組み合わせました。千葉らしい創作ピザです。



錦爽鶏肉団子の辛子炒め

千葉県産ブランド鶏「錦爽鶏」を使用した肉団子は、やわらかくジューシー。ほどよい辛味のソースで炒め、鶏の旨みを引き立てた、食べ応えのある一品です。



鉄砲漬けラヴィゴットソースのオレンジ風味チキン

うなりくんの大好物、成田市の伝統漬物「鉄砲漬け」を刻んで加えたラヴィゴットソースに、爽やかなオレンジの香りをプラス。千葉の食文化と洋風アレンジが融合した、後味軽やかなチキン料理です。

■月替わりのライブキッチンメニュー



1月ランチ：

房総ジビエのトルティーヤ

自然が育んだ猪肉または鹿肉を、赤ワインとスパイスで柔らかく煮込みました。深みのある旨みを、トルティーヤに包んでご賞味ください。



1月ディナー：

千葉県銘柄豚 ポークジンジャー

ミニッツステーキ

千葉県銘柄豚「東の匠」ならではの、脂と赤身のバランスが絶妙な肩ロースを使用。ジンジャー香る特製ダレに漬け込み、香ばしく焼き上げました。



2月ランチ&ディナー：

サーロインステーキ

鉄板から立ちのぼる香りと焼き音を閉じ込めたサーロインステーキ。目の前で焼き上げる出来立てのジューシーな味わいをご堪能ください。



レストラン ガーデニア

緑あふれる日本庭園を望む明るく開放的な店内で、地元の新鮮な食材をふんだんに使用。素材本来の味わいを大切にしながら、季節ごとの魅力を活かした料理の数々を、目にも美しいビュッフェスタイルでご提供いたします。

ご予約・お問い合わせ :

TEL: 0476-33-1661 (ホテル代表)

予約ウェブサイト : <https://reserve.toretaasia.com/gardenia/#/>

公式ウェブサイト : <https://narita-alldaydining.com/>

施設概要

【名称】**ホテルマイステイズプレミア成田**

【所在地】〒286-0131 千葉県成田市大山 31

【アクセス】

- ・JR 成田駅・京成成田駅より車で約 10 分 (JR 成田駅 東口 4 番バス停より無料シャトルバス運行中)
- ・成田空港より車で約 10 分 (第一ターミナル 16 番バス停、第二ターミナル 26 番バス停より無料シャトルバス運行中)
- ・東関東自動車道 成田 IC より約 2 分

【総客室数】711 室

【館内施設】レストラン : ビュッフェレストラン・日本料理レストラン・BAR

【宴会場】17 会場 (33 m²~432 m²)

【その他施設】浴場・サウナ・屋内プール・スポーツジム・テニスコート・コインランドリー・コンビニエンスストア・リラクゼーションサロン

【館内設備】無料 Wi-Fi、駐車場収容台数 200 台

【お問い合わせ】TEL: 0476-33-1661 (代) 【公式ウェブサイト】<https://www.mspnarita.com/>



【HOTEL MYSTAYS PREMIER (ホテルマイステイズプレミア)】

- ・ホテルマイステイズの上位ブランド。
- ・国内主要都市を中心にアクセスに便利な立地と「ホテルマイステイズ」のモダンコンフォートスタイルにロビーやラウンジ、オールディダイニングやフィットネス施設などロケーションに合わせた付帯施設を備えています。
- ・フロントスタッフによるコンシェルジュサービスをご利用いただけます。

〈ホテルマイステイズプレミア 所在地〉

北海道（札幌） 東京（大森、浜松町、赤坂） 千葉（成田） 石川（金沢） 大阪（堂島）

【アイコニア・ホスピタリティ】

アイコニア・ホスピタリティは、宿泊特化型やフルサービスのコミュニティホテル、リゾートホテル、温泉ホテル・旅館などさまざまな業態の施設でお客様をお迎えしています。

ICONIA
HOSPITALITY

会社概要	
社名	新社名：アイコニア・ホスピタリティ株式会社（2025 年 7 月 1 日より） 旧社名：株式会社マイステイズ・ホテル・マネジメント
事業内容	ホテル、旅館の管理運営
代表取締役会長	山本 俊祐
代表取締役社長	代田 量一

所在地	東京都港区六本木六丁目 10 番 1 号 六本木ヒルズ森タワー41 階
設立年月日	1999 年 7 月 8 日
資本金	1 億円
運営棟数／客室数	国内 185 棟／25,435 室 (レジデンス 38 室を除く、2025 年 12 月 1 日時点)
従業員数	12,156 名 (2025 年 12 月 1 日現在、グループ会社含む)
公式ウェブサイト	コーポレートサイト : https://corporate.iconia.co.jp ホテルグループサイト : https://iconia.co.jp

[GoTo Pass]



GoTo Pass
by ICONIA

「人生を、想像外へ、連れだそう。」をコンセプトに、アイコニア・ホスピタリティのホテル、温泉リゾートに加えて、レストラン・宴会・愛犬と泊まれる宿・日帰り温泉・レジャー施設などの全国 180 棟以上の施設で、利用金額に応じてポイントを貯めて使える新ロイヤリティプログラム「GoTo Pass」(ゴートゥーパス) が 2025 年 5 月 29 日始動しました。

公式ウェブサイト : <https://gotopass.jp>

<ご取材に関するお問い合わせ先>

ホテルマイステイズプレミア成田 企画・広報 : 藤本

TEL: 0476-33-1661 / E-mail: haruko.fujimoto@iconia.co.jp