

報道関係者各位
プレスリリース

2022年8月5日
休暇村 蒜山高原

**休暇村蒜山高原、旬の高級魚「のどぐろ」が贅沢に味わえるプラン
9月1日より提供開始
～旬の高級魚「のどぐろ」を丼、塩焼き、あら汁で存分にお楽しみください～**

大山隠岐国立公園に位置するリゾートホテル「休暇村蒜山高原」（所在地：岡山県真庭市蒜山、総支配人：西村 文博）では、日本海山陰地方で旬を迎える「のどぐろ」が贅沢に味わえる「高級魚のどぐろ丼付きプレミアム高原ビュッフェプラン」を9月1日より販売します。のどぐろ料理と併せてお楽しみいただく蒜山の味覚満載の「秋のひるぜん高原ビュッフェ」では、名物のジンギスカンをはじめ、ジャージー牛ローストビーフのラクレット、ジャージー牛ステーキのライブキッチン、お部屋やテラスにテイクアウトOKのデザートなどもお楽しみいただけます。



高級魚のどぐろ丼付きプレミアム高原ビュッフェ

◆山陰を代表する高級魚「のどぐろ」

「のどぐろ」は「アカムツ」の俗称で、口の中を覗くと喉の奥が黒いことからその名が付いたといわれています。味は、“白身のトロ”と称されるほど脂のノリがよく、上品な旨みが味わえます。特に、山陰の周辺海域は良質な漁場があり、美味しいのどぐろが育ちます。

山陰では、寒さに耐えるため体に脂肪を蓄えることなどから、中・大型の「のどぐろ」が水揚げされる9月～12月が旬といわれています。



◆「高級魚のどぐろ丼付きプレミアム高原ビュッフェプラン」概要

高級魚「のどぐろ」を贅沢に使った、丼ぶり、あら汁のプレミアムメニューをはじめ、籠盛りグルメのテーブルサービス、ステーキ料理を実演するライブキッチン、テラスにテイクアウトもできる高原デザートなど、牧歌的な風景が広がる蒜山をグルメチックに堪能できる高原ビュッフェが楽しめる宿泊プランです。

期間：2022年9月1日（木）～11月30日（水）

料金：1泊2食 16,500円（税込／入湯税 150円別）

※平日和室 2名 1室利用時の1名様料金



秋のひるぜん高原ビュッフェ



ジャージー牛ローストビーフのラクレット



【朝食メニュー】

母さんの思い出ジャージーチャウダー

◆休暇村蒜山高原について

上蒜山・中蒜山・下蒜山からなる蒜山三座を正面に臨み、天然ラドン温泉、山陰のグルメが楽しめる高原のリゾートホテルです。爽やかで牧歌的な風景が広がる高原と秋ならではの紅葉、咲き乱れる花々をお楽しみいただけます。

所在地：〒717-0602 岡山県真庭市蒜山上福田

TEL：0867-66-2501

URL：<https://www.qkamura.or.jp/hiruzen/>

上図：お部屋やテラスで楽しむ高原デザート

下図：蒜山三座を望むソバ畑



◆新しい旅のスタイル“ゼロ密のリゾート”を目指した取組み

お客様、従業員、関係者など皆様の安全・安心を第一に、“ゼロ密”のリゾートを目指し日々取り組んでまいります。

休暇村公式サイト内 特集ページ <https://www.qkamura.or.jp/campaign/zero/>

◆自然にときめくリゾート 休暇村

日本の景色を代表する国立公園・国定公園など優れた自然環境の中にあるリゾートホテル。35か所ある休暇村は、「自然にときめくリゾート」のコンセプトのもと、地元の食材を活かした料理や、地域の自然、文化、歴史とのふれあいプログラムなど、その土地ならではの魅力にふれる場を提供し、すべてのお客様に心が自然にときめくひとときをお届けします。



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

休暇村蒜山高原 担当：松本、内山、井上、阪上

TEL：0867-66-2501 FAX：0867-66-2504

MAIL：kouho_pr@qkamura.or.jp