

報道関係者各位  
プレスリリース

2022年9月28日  
休暇村南紀勝浦

「一度食べたなら他の魚はくえん！」と言わしめる高級魚“くえ”と、  
勝浦漁港で水揚げされたの新鮮生まぐろを同時に味わえる料理コースが登場  
～ 休暇村南紀勝浦、「まぐろとくえの旬彩料理」を10月1日より提供～

紀伊半島・和歌山県南東の熊野灘を一望する高台に建つリゾートホテル「休暇村南紀勝浦」（所在地：和歌山県東牟婁郡那智勝浦町宇久井、支配人：正城享）では、和歌山の名物・高級魚“くえ”と勝浦漁港で水揚げされた新鮮な生まぐろを味わえる料理コース「まぐろとくえの旬彩料理」を10月1日（土）より提供します。



まぐろとくえの旬彩料理

#### ◆和歌山の名物・高級魚“くえ”

「一度くえを食べたら、他の魚を食べられない」と言われるほど美味しい高級魚“くえ”。産卵を終え食欲旺盛な秋のくえは、身がぎっしり詰まり旬を迎えます。

くえは全身を余すことなく食すことができ、身は透明感の強い透き通った白身。刺身で食べると脂がのり甘くしっかりした食感を楽しめます。「鍋料理の王様」「ふぐよりも美味しい」と評される、くえ料理の定番、くえ鍋。ゼラチン質が豊富なアラから出汁をとり、コラーゲンと旨味がたっぷり溶け出したスープは絶品です。身はほろっと柔らかく、美味しさだけでなく美容効果も期待できます。メの雑炊では、くえのエキスがたっぷり凝縮された出汁がたまりません。



◆生まぐろ水揚げ高・日本一の勝浦漁港

休暇村の立地する那智勝浦町にある勝浦漁港は、はえ縄漁による生まぐろ水揚げ高が日本一の漁港。ブランド「紀州勝浦産生まぐろ」として市場に出回っています。コースに使用する生まぐろは勝浦漁港から直送で鮮度抜群です。



◆休暇村南紀勝浦「まぐろとくえの旬彩料理」概要

期 間：2022年10月1日（土）～2023年1月31日（火）

料 金：1泊2食付 20,000円(税込・入湯税別) ※平日和室2名様1室利用時の1名様料金  
※写真のお造り・鍋盛りは2名様盛りです。



コラーゲンたっぷりくえ鍋



肉と刺身が両方楽しめる旬彩料理



くえの薄造り

◆熊野灘の潮騒に癒される高台の休暇村南紀勝浦

自然豊かな紀伊半島・和歌山県南東の熊野灘を一望する高台に建つ休暇村南紀勝浦は本州最南端の休暇村です。温暖な気候と豊かな常緑樹の山並みを背に恵み豊かな黒潮が寄せる海岸を望むこのエリアは、南国的な風光に恵まれたリゾート地。熊野本宮大社、熊野那智大社、熊野速玉大社の世界遺産「熊野三山」と「熊野古道」の散策拠点としても最適なホテルです。



所在地：〒649-5312 和歌山県東牟婁郡那智勝浦町宇久井

支配人：正城 享

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

◆新しい旅のスタイル“ゼロ密のリゾート”を目指した取り組み

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。



自然にときめくリゾート



国立公園  
オフィシャルパートナー

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

休暇村南紀勝浦 担当：山邊・水越  
TEL：0735-54-0126 FAX：0735-54-1069  
MAIL：kouho\_pr@qkamura.or.jp