

報道関係者各位  
プレスリリース

2022年11月1日  
休暇村紀州加太

今年もこの季節がやってきた！冬の風物詩「クエ」  
休暇村紀州加太では「天然クエ」にこだわった会席を4コース  
11月1日より提供開始

瀬戸内海国立公園に位置する「自然にときめくリゾート 休暇村紀州加太」（所在地：和歌山県和歌山市深山483 総支配人：義本 英也）は、これから旬を迎えるクエのお料理コースを11月1日（火）より提供開始します。クエは今年も天然にこだわり、4コースご用意いたします。



天然クエ会席極み（写真はイメージお鍋の具材は2名様盛り）

◆幻の高級魚「クエ」とは

スズキ目スズキ科マハタ属の魚で、群れを作らず岩穴に単独で住み着き夜間に行動するため「夜の帝王」と呼ばれるクエ。成長すると体長1m、体重80kg以上に達し生まれた時はすべて雌で成長すると雄になるという「雌性先熟（しせいせんじゅく）」の珍しい魚です。漁獲量が極端に少なく品薄で、味よしということから値段はフグの倍ほど、年末になればゆうに1kgあたり1万円を超える最高級魚です。



クエの旬は秋から冬。海水の温度が下がるにつれ、脂も乗り旬をむかえます。一見グロテスクなその姿から想像もつかない上品な味わいで、脂の乗った旨みを持ちます。クエの骨の周り、身と皮の間には、コラーゲンを含むゼラチン質が豊富にあり、女性の方にも人気です。



◆休暇村はクエを提供し始めてからずっと「天然」にこだわり続けています

元々、漁獲量がとても少なく、近年は温暖化の影響によりさらに減ってきてつつあるクエ。それに伴い常にクエを確保するには非常に難しくなりつつあります。また、昨今では養殖も行われるようになってきましたが、休暇村ではクエを提供し始めてからずっと「天然」にこだわり続けています。長崎や和歌山等全国から水揚げされたクエを、大阪の「木津市場」より毎日仕入れる事により、お客様に美味しいを提供しています。

◆1日限定 10食「天然クエ会席 極み」概要

「天然クエ」をいろいろな料理方法で食べたいというお客様のお声を受けて誕生したプランです。天然クエを余すことなく使用したコースです。

期間：2022年11月1日（火）～2023年2月28日（火）

料金：1泊2食 お一人様 41,700円～（税込・入湯税別）

※休前日・年末年始は料金が異なります。 ※平日2名1室和室10畳トイレ付

＜お品書き＞ 食前酒 クエのヒレ又はうろこ酒

前菜 クエの胃袋みぞれ掛け柚子釜盛り／南高梅甘露煮／クエ昆布メの煮ごりジュレ掛け

造り クエ薄造り・炙り造り・縁側・クエ肝

鍋物 クエ鍋（上味・腹トロ・縁側）～クエの骨からとった特製出汁～

焼物 クエ岩塩焼き 和歌山山椒一味

煮物 クエかぶら大和煮

蓋物 クエ酒蒸し柚子胡椒餡かけ

揚物 クエ白扇揚げ 金粉七味

食事 クエ雑炊

香物 三種盛り

デザート 高野山最中／柚子シャーベット有田みかんソース／点茶（お客様の前でお抹茶を点てます）

◆料理長 岩木大樹より

「天然クエをいろいろな調理方法で食べたいというお客様のご要望にお応え致した至極の天然クエ会席です。食前酒のクエヒレ（うろこ酒）に始まりメの雑炊までの計11品！！料理人の光る技とこだわり、心意気を感じながら一品一品お召し上がりください。」



◆選べる！天然クエのお料理コース

＜天然クエ・伊勢海老・熊野牛冬の美味饗宴コース＞

天然クエの他、伊勢海老や熊野牛など和歌山の美味しいを詰め込んだコースです。

料金：1泊2食 お一人様 32,500円～（税込・入湯税別）

※平日2名1室和室10畳トイレ付

お品書き：前菜 鯛炙りサラダ仕立てレモンソース／造り 伊勢海老姿

造り・天然クエ薄造り・マグロ中トロ／鍋物 天然クエ鍋～クエの骨から取っ

た至極の出汁～／台物 熊

野牛鉄板焼／蒸物 和歌山県産足赤海老酒蒸し～濃厚海老みそソースにて～／揚物 和歌山県産太刀魚備

長炭フリッター胡麻ソースとともに／食事：クエの出汁が凝縮 絶品雑炊／水物 柚子シャーベット有田

みかんソース掛け



＜天然クエプレミアムコース＞

天然クエを余すことなくお楽しみいただけるフルコースです。

料金：1泊2食 お一人様 32,500円～（税込・入湯税別）



※平日 2名 1室和室 10畳トイレ付

お品書き：先付 クエの煮ごごり、クエのヒレ酒、クエの胃袋ポン酢掛けクエの生春巻き／造り クエ薄造り／焼物 クエ鉄板焼き／揚物 クエのから揚げ／煮物 クエの薬膳スープ／台物 クエ鍋／御飯 ク工雑炊／吸物／水物

### <天然クエスタンダードコース>

天然クエ鍋をメインに薄造り・から揚げが付いたコースで、めはクエのエキスが凝縮した雑炊をご堪能ください。

料 金：1泊2食 お一人様 26,400円～（税込・入湯税別）

※平日 2名 1室和室 10畳トイレ付

お品書き：先付 クエの煮ごごり、クエヒレ酒／造り クエ薄造り／台物 クエ鍋／揚物 クエの唐揚げ／御飯 ク工雑炊／香物／水物



### ◆休暇村紀州加太

紀淡海峡に浮かぶ島々を一望する絶景のホテルです。客室は全室オーシャンビュー、特に夕景の美しさは別格です。また、春の桜鯛、夏のハモ、秋の伊勢海老、冬のクエ等、四季を通して海の幸も楽しめます。大浴場にある自慢の露天風呂は、紀淡海峡と湯面が一体化する趣向で人気があります。敷地内の深山砲台跡をはじめ、アニメファンに話題の友ヶ島もすぐそこにあり、周辺フィールドも見所沢山です。

所在地：〒640-0102 和歌山県和歌山市深山 483

総支配人：義本 英也

URL：https://www.qkamura.or.jp/kada/



紀淡海峡一望 絶景露天風呂



全室オーシャンビュー人気の和洋室タイプ

### ◆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。



#### 【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

休暇村紀州加太 担当：宮崎・柴山  
 TEL：073-459-0321 FAX：073-459-0815  
 MAIL：kouho\_pr@qkamura.or.jp