

報道関係者各位
プレスリリース

2023年2月21日
休暇村讃岐五色台

**休暇村讃岐五色台、「香川のうまいものビュッフェ〜春〜」では
「桜鯛」「生鰯」「ひまわり牛」春のうまいものが大集合！！3月1日よりスタート
〜ありがとう55周年！香川と瀬戸内の春の食材をご堪能ください〜**

讃岐平野と瀬戸大橋が一望できる高台に建つリゾートホテル休暇村讃岐五色台（所在地：香川県坂出市大屋富町、支配人：石橋 正浩）では、「香川のうまいもの」をコンセプトにしたご夕食「香川のうまいものビュッフェ」に3月から春らしいメニューが並びます。香川と瀬戸内の春を彩る旬の食材をテーマに、「桜鯛のお造り」をはじめ、産地だからこそ提供できる「生鰯のお造り」、県魚「ハマチ」など、日替わり5種類の新鮮なお魚をお楽しみいただけます。また、地元農家直送の讃岐野菜を使ったサラダや創作メニュー、ライブキッチンでは握り鮓や焼きたての「ひまわり牛ステーキ」や春らしい熱々の「山菜天ぷら」もご用意。旬の食材を使った春の香川と瀬戸内のうまいものビュッフェをぜひお楽しみください。



香川のうまいものビュッフェ 春

◆春のビュッフェを彩る逸品たち

その1 瀬戸内産 桜鯛

桜の開花の季節に獲れる瀬戸内の真鯛は「桜鯛」や「花見鯛」と呼ばれています。瀬戸内海の強い潮流の中を泳ぎ、豊富な餌を食べ、身が引き締まり旨みが凝縮され、灰かに桜色の身はプリとした食感と、甘みのある味わいがお楽しみ頂けます。お刺身はもちろん、焼き魚や煮つけなどと色々な楽しみ方があります。このビュッフェでは、お刺身や握り鮓や鯛釜めし、漁師汁、アクアパッツァ、しゃぶしゃぶなどでお召し上がりいただきます。



その2 瀬戸内産 生鯖

「春を告げる魚」として香川県には馴染み深い「鯖」。鯖は香川の代表的な春のグルメです。産地だからこそ提供できる鮮度を保った生のお造りはさっぱりとした味わいと適度な歯ごたえが楽しめます。このビュッフェではお刺身や握り鮓や、地元の味噌や醤油を使用した焼き物などをご用意します。



その3 ひまわり牛

香川県仲多度郡(なかたどぐん)まんのう町はひまわりの栽培が盛んで、ひまわりの種を使った「ひまわり油」が有名です。そのひまわり油の搾りかすを交雑肉牛の飼料として与えたのが「ひまわり牛」です。和牛に比べ肉質は脂身が少なく、柔らかくジューシーな味わいが特徴です。ライブキッチンにて、焼きたてのステーキをご用意します。



◆「香川のうまいものビュッフェ～春～」

販売期間：2023年3月1日(水)～2023年5月31日(水)

料 金：3月 1泊2食 14,000円(税込) ※平日和室10畳2名1室利用時の1名様料金

4月 1泊2食 14,500円(税込) ※平日和室10畳2名1室利用時の1名様料金

◆休暇村讃岐五色台

瀬戸内海の島々や瀬戸大橋を眼下に見渡すことができる、絶景のリゾートホテル。四国八十八か所の81番白峯寺、82番根香寺にも近く、道中お使いいただくのにも便利です。

所在地：〒762-0015 香川県坂出市大屋富町 3042

支配人：石橋 正浩

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



◆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等豊かな環境に展開するリゾートホテル。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】

休暇村讃岐五色台 担当：大森 健治
TEL：0877-47-0231 FAX：0877-47-0269
MAIL：kouho_pr@qkamura.or.jp