

報道関係者各位  
プレスリリース

2023年3月6日  
休暇村讃岐五色台

**休暇村讃岐五色台では、瀬戸内の春を告げる味覚  
「桜鯛・おこぜ・生鰯・オリーブ牛」を使用した会席料理を3月1日より販売開始  
～春を彩る旬の食材を休暇村讃岐五色台でご堪能ください～**

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、瀬戸内の春を告げる桜鯛、おこぜ、生鰯、そして鮑や香川の銘柄肉・オリーブ牛を使用した会席料理「さめきの特選会席～春の恵み～」を3月1日より提供します。讃岐の旬と瀬戸内の海の幸を合わせた春らしいお料理の数々をお楽しみいただけます。



さめきの特選会席～春の恵み～

◆ビジュアルからは想像できない…

**ふぐに匹敵する美味しさ 高級魚「おこぜ」**

見た目はこわい顔をしているオコゼは、背ビレに猛毒を持つため、取り扱いには注意が必要な魚です。一方で、その強いビジュアルからは想像も付かないほど美味。白身で脂肪が少なく淡泊な味わいです。水揚げ量が少なく、特に西日本では高級魚として食べられています。成長が遅いオコゼは漁獲できるようになるまでに3年以上かかる魚として知られています。長い時間をかけて育ったオコゼは、透き通るような白身と、ほどよい歯ごたえ、そしてさっぱりとした後味が楽しめます。



◆「さめきの特選会席～春の恵み～」

瀬戸内の春を告げる桜鯛、おこぜ、生鰯、そして鮑や香川の銘柄肉・オリーブ牛を使用した特選会席です。色鮮やかなロブスターサラダに始まり、メインのお造りは豪華5種盛りでご用意。仄かに桜色で甘みがある桜鯛は姿造りで、加えて産地でしか提供できない生鰯やハマチなどを豪華に盛り合わせました。また、磯の風味と香りが広がる鮑の地酒酒蒸しや、癖がなく上品な春おこぜの姿煮、やわらかい口どけにコクがあり、しかもヘルシーなオリーブ牛は特製雲丹風味出汁で春野菜と合わせてお鍋でご賞味頂けます。

<コース詳細>

料理名 : さめきの特選会席～春～

料金 : 3月 1泊2食 19,000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 19,500円(税込) ※平日和室10畳2名1室利用時の1名様料金

<お品書き>

前菜 ロブスターの春野菜サラダ/造り 桜鯛姿造り 生鰯 ハマチ サザエ 海老/

台物 オリーブ牛雲丹風味鍋/煮物 瀬戸内おこぜの煮付け/焼物 鱈けんちん焼き アスパラ生ハ

ム巻き/蓋物 あわびの酒蒸/蒸物 春の旬彩茶碗蒸し/食事 豆乳つけ麺風讃岐うどん

香物/ 季節もの3種/甘味 苺もなか



瀬戸内産 桜鯛・生鰯



春らしい鮑の酒蒸し



瀬戸内産 春おこぜの煮付け



オリーブ牛雲丹風味鍋

◆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/>



◆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