

報道関係者各位
プレスリリース

2023年3月8日
休暇村南淡路

**旬の淡路島産ブランド食材「淡路島サクラマス」 & 鳴門海峡で育った「桜鯛」
休暇村南淡路では、紅白で華やかな会席「鳴門・淡路島サクラ会席」を
3月22日より提供開始**

瀬戸内海国立公園に位置するリゾートホテル「休暇村南淡路」（所在地：兵庫県南あわじ市福良丙 870-1 総支配人：和田慎一）では、南あわじ市の地域ブランド食材である「淡路島サクラマス」と、春の旬魚「桜鯛」を使用した会席「鳴門・淡路島サクラ会席」を3月22日（水）より提供開始します。



淡路島の春に登場するブランド食材「淡路島サクラマス」

◆ご当地サーモン「淡路島サクラマス」とは

サクラマスとは、幼魚期を河川で過ごし海に下って銀化したものがサクラマスで、一生を河川で過ごすものはヤマメと呼ばれています。桜の咲く時期に旬を迎え、身の色が美しいピンク色をしていることから「サクラマス」と呼ばれています（諸説あり）。

淡路島の福良湾での養殖は2016年から始まり、今年で7年目を迎えます。サクラマスの天然物は、幻といわれるほど希少で、養殖もサケ・マス類の中でも育てることが難しいといわれています。

福良湾は、春先でも水温が低いことからサクラマスを育てるのに適した環境であることと、地元の養殖家の高い技術と長年の経験があることで養殖に成功しました。秋に1尾あたり約330gの大きさで淡路島にやってきた稚魚は春には1kg以上に育ちます。与えるエサには、淡路島特産の玉ねぎの皮などポリフェノールが含まれた餌を使用しており、その身は成長と共に淡いピンクから強みのある美しい鮮紅色になります。食味は、上品な脂と濃厚な甘み（雑味がない）で柔らかいのが特徴です。



◆春がやってくると色付く「桜鯛」

南あわじ市の真鯛が水揚げされる鳴門海峡は、潮の流れが速く栄養分になるプランクトンが豊富で、美味しい魚が育つ絶好の漁場として知られています。この海で育つ「天然真鯛」は骨折し、骨にコブが出来るほど厳しい環境の中で育つため、身が引き締まっているのが特徴です。特に産卵期を控えた鯛は婚姻色の鮮やかな桜色になり、栄養を蓄え、旬を迎える春には「桜鯛」と呼ばれ重宝されます。



春に旬を迎える桜鯛

◆休暇村南淡路「鳴門・淡路島サクラ会席」概要

販売期間 2023年3月22日(水)～5月21日(日)

料金 1泊2食付 19,400円～(税込・入湯税別) ※平日和室2名1室利用時の1名様料金



「鳴門・淡路島サクラ会席」



桜鯛のお造り



サクラマスのだんごしゃぶしゃぶ



郷土料理 鯛そうめん

◆休暇村南淡路

淡路島の南端。福良湾の高台にあり、鳴門海峡の海の幸、淡路島の大地が育んだ島の食材を、ビュッフェスタイルと会席料理の2本立てで、四季折々にご用意しています。大浴場には塩化物泉でよく温まる南淡温泉を引き、潮風に吹かれ、絶景の鳴門海峡を眺めながら入浴できるのも魅力です。兵庫・大阪他、関西圏のお客様を中心に別荘感覚でご愛顧いただいています。また、口径400mmの反射望遠鏡を備える天文館ポラリスを併設しており、晴天の夜にはナビゲーターによるスターウォッチングを実施しています。



所在地 : 〒656-0503 兵庫県南あわじ市福良丙 870-1

総支配人 : 和田 慎一

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

◆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】

休暇村南淡路 担当 : 川島・南

TEL : 0799-52-0291 FAX : 0799-52-3651

MAIL : kouho_pr@qkamura.or.jp