

報道関係者各位
プレスリリース

2023年3月28日
休暇村南伊豆

高級魚にも数えられる金目鯛の可能性は無限大？！
休暇村南伊豆「グランビュッフェ ～春の金目鯛フェア～」を4月1日より開催
～握り寿司・煮付・焼物・天婦羅など、金目鯛を存分にお楽しみください～

伊豆半島の最南端の町、南伊豆町に立地するリゾートホテル「休暇村南伊豆」(所在地：静岡県賀茂郡南伊豆町湊 889-1 総支配人：引地昌宏)では、2023年4月1日より「グランビュッフェ～春の金目鯛フェア～」を期間限定で開催します。お祝いの魚として知られる高級魚「金目鯛」を握り寿司や天婦羅などビュッフェの中で様々な料理方法にてご用意します。



生はもちろん、煮ても、焼いても、揚げても美味しい金目鯛

◆金目鯛の水揚げ量日本一の静岡県・下田港

「金目鯛」とは、キンメダイ科キンメダイ属の深海魚のことで、まるで金魚のように魚体が赤く、大きな目玉を持つ白身魚です。

大きいものは体長 50cm を超えることもあり、その立派な姿から真鯛の代わりに祝儀魚に使用されることもある高級魚です。金目鯛という名の由来は、大きな目玉が光を反射して金色に見えることからとも言われており、目自体は透明なガラス玉のようですが、奥の網膜下に反射板があり、深海でもわずかな光を捉えて獲物を見つけられるようになっています。

その金目鯛水揚げ量日本一の港が静岡県・下田港。年間の水揚げ量は 1,000 トン以上で、下田で水揚げされる 8 割が金目鯛と言われています。



◆休暇村南伊豆「グランビュッフェ ～春の金目鯛フェア～」概要

4月からの2ヶ月間、期間限定でお楽しみいただける「グランビュッフェ～春の金目鯛フェア～」。
スタンダードのグランビュッフェに加え、金目鯛メニューを数多く取り入れた期間限定特別フェアです。

期 間：2023年4月1日～5月31日

料 金：1泊2食 16,500円～（税込・入湯税別）※和室2名1室利用時の1名様平日料金

※安定的な仕入れのため、下田産以外の金目鯛も使用しております。



金目鯛をはじめとした鮮魚の握り寿司



金目鯛の焼物（内容は日替り）



金目鯛の煮付（切身）



金目鯛を含む天婦羅



金目鯛のパスタ



金目鯛の炊き込みご飯

◆売店も金目鯛フェア

金目鯛フェア期間中は、売店コーナーでもいつも以上に金目鯛のお土産を取り揃えて
おります。種類も豊富ですので伊豆のお土産におすすめです。

例) 金目鯛味噌汁・金目鯛茶漬け・金目鯛煮汁・金目鯛ラーメン
金目鯛煮付・金目鯛ふりかけなど



◆休暇村南伊豆

伊豆半島の最南端、南伊豆弓ヶ浜にある温泉リゾート。富士箱根伊豆国立公園に位置し、
新鮮な海の幸を使ったお料理や、湯量豊富な温泉では庭園露天風呂と源泉かけ流しの壺
湯が魅力です。弓ヶ浜では海水浴はもちろんシュノーケリングや磯遊びなどの多様なア
クティビティも楽しめます。

所在地：〒415-0192 静岡県賀茂郡南伊豆町湊 889-1

総支配人：引地 昌宏

URL：<https://www.qkamura.or.jp/izu/>



◆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】

休暇村南伊豆 担当：松田・井上

TEL：0558-62-0535 E-mail：kouho_pr@qkamura.or.jp