

報道関係者各位
プレスリリース

2023年6月5日
休暇村紀州加太

**「プレミア和歌山」認定食材をふんだんに使ったプレミアムな会席をご用意。
休暇村紀州加太、紀州和華牛（わかうし）・熊野海老の料理コース
「夏の美味饗宴」を6月1日より提供開始**

紀淡海峡を望む高台に立地するリゾートホテル「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）では、より和歌山県の優良県産品「プレミア和歌山」に選ばれる食材の「紀州和華牛^{わかうし}」、「熊野海老」などを使用した会席コース「夏の美味饗宴（きょうえん）」を6月1日（木）よりご提供します。



夏の美味饗宴（写真はイメージお造りは2名様盛り）

◆和歌山の新ブランド黒毛和牛「紀州和華牛」

近年、健康維持やダイエット中でも食べられる肉として人気の赤身肉。「紀州和華牛」は脂肪交雑（サシ）を抑え上質な赤身肉が特徴の黒毛和牛。県の特産物であるみかんジュースや醤油などの製造過程にでる副産物には、タンパク質やビタミン類が多く含まれており、それを飼料（エコフィード）として育った紀州和華牛はより脂肪を抑えた上質な赤身肉になります。



サシを抑えた上質な赤身が特徴



◆県外ではお目にかかれない「熊野海老」

主に和歌山県や四国沖で水揚げされ、プリプリの食感と加熱をすれば甘みが増すのが特徴の足赤海老。和歌山県内で水揚げされた「足赤海老」で、かつ61グラム以上のもののみが「熊野海老」と呼ばれます。漁獲量が少なく、そのほとんどが県内で消費される希少な地産地消食材です。当館では低温でじっくりと蒸焼きにする事で、プリプリの食感とより甘みが増すようにしています。また、提供する前にサッと炙る事で海老本来の芳ばしさも楽しんでいただけます。



上図・下左図：「熊野海老」と呼べるのは
61グラム以上の海老だけ
下右図：刺身より蒸したり焼いたりすると
甘みが増します



◆「プレミアム和歌山」とは

和歌山県内で生産・製造されたもので、環境意識や健康志向の高まりを受け、生鮮物から製造に至るまですべての安心安全かつ“和歌山らしさ”、“和歌山ならではの”を踏まえたものが「プレミアム和歌山」に認定されます。令和2年度には「紀州和華牛」令和4年度には「熊野海老」が認定されています。



◆ 紀州加太～夏の食材と美味の饗宴「夏の美味饗宴（きょうえん）」

食材は和歌山のブランド「紀州和華牛」「熊野海老」、メインには旬食材「ハモ」「金目鯛」「鯛」をウニのすり流し鍋で。金目鯛は姿造りで豪華にご用意。その他、天然アワビや鮪など見た目も豪華に仕上げました。

期間：2023年6月1日（木）～8月31日（木）

価格：1泊2食 26,500円～（税込・入湯税別）

※平日2名1室和室10畳トイレ付

※休前日・夏休み期間中料金は異なります。

<お品書き>

先付：鰹炙りサラダ仕立て・アワビやわか煮

造り：金目鯛姿造り、マグロ、鯛

鍋物：ウニすり流し鍋（金目鯛、鰹、鯛）～鯛ダシとウニをブレンドしたオリジナル出汁～

台物：紀州和華牛鉄板焼き

蒸物：熊野海老の低温調理 ～濃厚海老味噌ソース掛け～

食事：鯛焼き浸し・梅そうめん ～トマトコンソメ氷がけ～

デザート：黒沢牧場ミルクアイス じゃばらソース

◆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

総支配人 : 義本 英也

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

上図 : 全室オーシャンビュー人気の和洋室タイプ

下図 : 紀淡海峡一望 絶景露天風呂



◆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・杉村
TEL : 073-459-0321 FAX : 073-459-0815
MAIL : kouho_pr@qkamura.or.jp