

報道関係者各位  
プレスリリース

2023年8月18日  
休暇村指宿

鹿児島県の秋の風物詩「伊勢海老」、8月21日より漁解禁  
休暇村指宿では、鹿児島県産伊勢海老づくしの特別会席  
「伊勢海老一式料理」を9月1日から提供開始

霧島錦江湾国立公園に位置するリゾートホテル「休暇村指宿」(所在地：鹿児島県指宿市東方10445、支配人：飯嶋修)は、8月21日の伊勢海老漁解禁に合わせ、鹿児島県産の伊勢海老をふんだんに使用した「伊勢海老一式料理」を9月1日より提供します。



鹿児島の秋といえば…味覚の王様「伊勢海老」

◆鹿児島秋の味覚の王様「伊勢海老」

全国有数の伊勢海老漁獲量を誇る鹿児島県では、8月21日に漁が解禁され、県内各地で伊勢海老料理の提供が始まります。鹿児島の産地の特徴である荒海育ちゆえに身が締まっていて、甘さが際立った伊勢海老です。鹿児島県の一部では「縁起のいいガネ(海老のこと)」ということで「えっがね」とも呼ばれています。



◆休暇村指宿秋のおすすめ料理「伊勢海老一式料理」

鹿児島県産伊勢海老を堪能できる秋の特別会席です。ねっとりとした甘さを堪能できるお刺身、蒸し上げることでより甘みが引き立つセイロ蒸しは秋野菜とともに。その他、天婦羅やお味噌汁で伊勢海老を余すことなくお召し上がりください。

<伊勢海老一式料理>

期間：2023年9月1日（金）～2023年11月30日（木）

料金：1室2名様利用時 大人1泊2食 23,300円～（税込・入湯税別）

<お品書き>

先付・鹿児島黒牛の時雨煮、造り・伊勢海老と地魚三種、蒸物・季節の土瓶蒸し、台物・伊勢海老のセイロ蒸し、揚物・伊勢海老の天婦羅、御飯・季節の釜飯、香物・オクラ漬け、椀物・伊勢海老味噌汁、甘味



◆伊勢海老のお造りが食べたい！伊勢海老のお造りとハーフビュッフェ

お値打ち価格で伊勢海老をお造りと味噌汁で楽しめるプランです。今年は黒豚鍋も付いて心もお腹也大満足！

「伊勢海老お造りと黒豚鍋×ハーフビュッフェ」プラン

期間：2023年9月1日（金）～2023年10月31日（火）

料金：1室2名様利用時 大人1泊2食 17,000円～



◆休暇村指宿

砂むし温泉で知られる鹿児島県の指宿温泉郷にあり、雄大な魚見岳と穏やかな錦江湾に囲まれた南国リゾートホテルです。館内にある指宿名物「砂むし温泉」と掛け流しの天然温泉「知林の湯」、錦江湾を望む足湯で温泉三味はいかが？料理は鹿児島の味覚を盛り込んだハーフビュッフェスタイル。さつまあげやキビナゴなどの郷土の味をお楽しみいただけます。キャンプ場も併設しており、シーカヤックなどの錦江湾での海遊びも楽しめます。

所在地：〒891-0404 鹿児島県指宿市東方 10445

支配人：飯嶋 修

URL：https://www.qkamura.or.jp/ibusuki/



◆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】

休暇村指宿

担当：山田・重松

TEL：0993-22-3211

FAX：0993-22-3213

MAIL：kouho\_pr@qkamura.or.jp