

報道関係者各位
プレスリリース

2023年8月22日
休暇村瀬戸内東予

**愛媛県の愛育フィッシュ「媛スマ」や「だてまぐろ」、瀬戸内海の幻の高級魚「羽太（はた）」
休暇村瀬戸内東予では、愛媛の味覚を存分に味わえる
「愛ある愛媛のおもてなし会席～秋～」を9月19日より提供**

瀬戸内海の多島美と霊峰・石鎚山を同時に眺望できるリゾートホテル「休暇村瀬戸内東予」（所在地：愛媛県西条市河原津、支配人：土田恭子）では、愛媛県の愛育フィッシュ「媛スマ」や「だてまぐろ」、瀬戸内海の秋の高級魚「羽太（はた）」を使用した会席料理「愛ある愛媛のおもてなし会席～秋～」を9月19日より提供します。秋の味覚をふんだんに使用した会席料理です。



愛ある愛媛のおもてなし会席～秋～

◆こだわり食材 その1「愛媛県の愛育フィッシュ・媛スマ」

全身トロとも言われる高級魚で、臭みがなくきめ細やかで上品な脂がのり、なめらかで柔らかい食感が特徴です。漁獲量が少なく、そのほとんどが水揚げ産地で消費されてしまうことから「幻の高級魚」とも呼ばれています。愛媛県では、このスマの完全養殖に成功し、愛媛県ブランド「媛スマ」として流通しています。

◆こだわり食材 その2「宇和海産養殖本鮪・だてまぐろ」

きめ細かな脂と本まぐろ特有の芳醇な香り、ねっとりとした食感と旨みの特徴で「一度その味を知ると忘れられない」とまで言われるほど。養殖まぐろの概念が変わる極上の本まぐろです。



◆こだわり食材 その3 「瀬戸内海の秋の高級魚・羽太（はた）」

高価で希少なため市場に出回ることが少なく、料亭などで取り扱われることが多い高級魚・羽太。上品な甘みの中にも旨味がありプリプリとした歯ごたえが特徴です。



◆「愛ある愛媛のおもてなし会席～秋～」

販売期間：2023年9月19日（火）～2023年11月30日（木）

料 金：19,500円（税込/入湯税別）

※平日和室10畳2名1室利用時の1名様料金

お品書き：先付 鯛のあらだきと伊予美人（里芋）の煮物／

造り 羽太・媛スマ・だてまぐろ・勘八・鯛／吸物替 秋鱧と松茸の土瓶蒸し／

煮物 羽太鍋／焼物 伊予牛鉄板焼／揚物 羽太と鳥生（とりう）蓮根の蒸し物／

揚物 鱧の天婦羅／御飯 栗ときのこの釜飯／水物 柿・蜜柑



愛ある愛媛のおもてなし会席～秋～



愛媛のブランド牛【伊予牛】



羽太鍋

◆休暇村瀬戸内東予

海拔60mの高台に建ち、ホテルからは西日本最高峰「石鎚山」をはじめとする石鎚連峰の美しい稜線や瀬戸内海に浮かぶ島々を一望できます。全室オーシャンビューのお部屋からはパノラマ写真のような景色が広がり、開放感あふれるレストランでは、瀬戸内海の旬の食材を使ったお料理をお楽しみいただけます。

所在地：〒799-1303 愛媛県西条市河原津乙 7-179

支配人：土田恭子

URL：<https://www.qkamura.or.jp/toyo/>



◆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。



自然にときめくリゾート



国立公園
オフィシャルパートナー

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

休暇村瀬戸内東予 担当：徳増・兼子

TEL：0898-48-0311 FAX：0898-48-0313

MAIL：kouho_pr@qkamura.or.jp