

プレスリリース
報道関係者各位

2023年10月25日
休暇村瀬戸内東予

**幻の高級魚「媛スマ」と、まるで天然「だてまぐろ」の寿司が食べ放題
「愛ある愛媛のおもてなしビュッフェ～冬～」12月1日（金）よりスタート
～瀬戸内海・宇和海産の新鮮魚介満載のビュッフェにオリジナル鍋コーナーも登場～**

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、幻の高級魚と呼ばれる「媛スマ」や、愛媛県が誇るブランド本まぐろ「だてまぐろ」などの握り寿司が食べ放題の「愛ある愛媛のおもてなしビュッフェ～冬～」を、12月1日より販売します。お好みの具材に地元野菜を加えて作るオリジナル鍋コーナーも登場します！



媛の鯛



媛スマ



だてまぐろ

幻の高級魚「媛スマ」と、まるで天然「だてまぐろ」、愛媛の「鯛」の握り寿司が食べ放題

◆必ず食べて欲しいこだわりの握り寿司「媛スマ」 VS 「だてまぐろ」



媛スマ

媛スマは愛媛県で養殖される全身がトロのような絶品の高級魚。臭みがなくさっぱりとした滑らかな口当たりが特徴です。ぜいたくな脂乗りは酢飯との相性が抜群！至高の味をお楽しみください。



だてまぐろ

だてまぐろは、きめ細かな脂と本まぐろ特有の芳醇な香り、ねっとりとする食感と旨みが特徴で「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。

【休暇村瀬戸内東予「愛ある愛媛のおもてなしビュッフェ～冬～」宿泊プラン】

愛媛自慢の高級魚「媛スマ」や「だてまぐろ」は握り寿司で食べ比べを！今年、お好みの具材に地元野菜を加え、定番の醤油味の他キムチ、豆乳、塩ちゃんこなどのスープでお好きな鍋が作れる「オリジナル鍋コーナー」が登場します！今治名物の唐揚げ「せんざんき」、旬を迎える瀬戸内の牡蠣を使ったカキフライ、カキグラタンなど、冬の愛媛ならではのグルメがずらりと並びます。



愛ある愛媛のおもてなしビュッフェ～冬～

期 間：2023年12月1日（金）～2024年2月29日（木）

料 金：平日2名1室利用 1泊2食付き 大人1名 14,650円（税込）～



旬の具材に地元野菜を加え、醤油、キムチ、豆乳、塩ちゃんこなどオリジナルのスープでお召し上がりいただく鍋コーナーが登場します



瀬戸内海で育った、ぷりっぷりの牡蠣をフライにして、アツアツをお召し上がりいただけます



全国トップクラスの生産量を誇る愛媛のみかん。みかんビュッフェでは、見た目、味わいなど多種多様の品種が一年を通して楽しめます

◆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ビュッフェ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。

休暇村

自然にときめくリゾート

【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（とくます） 達朗 / 兼子 舞

TEL：0898-48-0311 FAX：0898-48-0313

MAIL：kouho_pr@qkamura.or.jp