

報道関係者各位  
プレスリリース

2023年10月27日  
休暇村紀州加太

今年もこの季節がやってきた！冬の風物詩「クエ」  
休暇村紀州加太では幻の高級魚「天然クエ」を存分に味わえる  
会席3コースを11月1日より提供開始

瀬戸内海国立公園に位置する「自然にときめくりゾート 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）は、これから旬を迎えるクエのお料理コースを11月1日（水）より提供開始します。クエは今年も天然にこだわり、3コースご用意します。



天然クエ会席極み（写真はイメージお鍋の具材は2名様盛り）

◆幻の高級魚「クエ」とは

スズキ目ハタ科マハタ属の魚で、群れを作らず岩穴に単独で棲み着き、夜間に行動するため「夜の帝王」と呼ばれるクエ。成長すると全長1m、体重80kg以上にもなり、生まれた時はすべて雌で、成長すると雄になるという「雌性先熟（しせいせんじゅく）」の珍しい魚です。漁獲量が極端に少なく、味よしということから値段はフグの倍程。主に高級料亭で振舞われることが多く、普段の生活にはほとんど姿を見せない魚、という位置づけの最高級魚です。



クエの旬は秋から冬。海水の温度が下がるにつれ、脂が乗り旬をむかえます。上品な味わいで、脂ののった旨みを持ちます。クエの骨の周り、身と皮の間には、コラーゲンを含むゼラチン質が豊富にあり、お肌の乾燥が気になる時期にクエを食べてつややかなお肌に…、と女性の方にも人気です。



#### ◆休暇村はクエを提供し始めてからずっと「天然」にこだわり続けています

元々、漁獲量がとても少なく、近年は温暖化の影響によりさらに減少しつつあるクエ。それに伴い、常時クエを確保することが非常に難しくなりました。また、昨今では養殖も行われるようになってきましたが、休暇村ではクエを始めてから30年以上「天然」にこだわり続け、毎年5000食以上の販売実績があり、例年の大量仕入れにより、長崎や和歌山等全国から水揚げされたクエを大阪の「木津市場」より安定した価格とお客様に「ほんまもん」を提供することができます。また、肉厚の身や天然でしか味わえない珍味の胃袋などの珍しい食材も楽しむことができます。

#### ◆なぜ養殖ではなく天然なのか

クエという魚は大きければ大きい程、身がしまり、脂がのり、旨味も増す魚といわれています。休暇村では平均30~40kgの大型で品質のいいクエを仕入れており、「ほんまものクエ」を提供することによって、一般的な食卓には並ばないとされる高級魚を味わい、「非日常感」や「特別感」を体験して欲しいという願いから、「天然クエ」にこだわり続けています。

#### ◆選べる3コース！天然クエを味わうお料理コース

##### <1日限定10食「天然クエ会席 極み」概要>

「天然クエ」をいろいろな料理方法で食べたいというお客様のお声を受けて誕生したプランです。天然クエを余すことなく使用したクエのフルコースです。

期間：2023年11月1日（水）～2024年2月29日（木）

料金：1泊2食 お一人様 41,700円～（税込・入湯税別）

※休前日・年末年始は料金が異なります。 ※平日2名1室和室10畳トイレ付）

##### <お品書き> 食前酒 クエのヒレ酒又はうろこ酒

前菜 クエの胃袋みぞれ掛け柚子釜盛り／南高梅甘露煮／クエ昆布メの煮ごりジュレ掛け

造り クエ薄造り・炙り造り・縁側・クエ肝

鍋物 クエ鍋（上味・腹トロ・縁側）～クエの骨からとった特製出汁～

洋皿 クエ低温調理炙り

温物 クエ薬膳スープ

揚げ物 クエ米粉揚げ・クエ唐揚げ

食事 クエ雑炊

香物 三種盛り

デザート 高野山最中／柚子シャーベット有田みかんソース／点茶（お客様の前でお抹茶を点てます）

#### ◆料理長 岩木大樹より

「天然クエをいろいろな調理方法で食べたいというお客様の声にお応えした、至極の天然クエ会席です。食前酒のクエヒレ（うろこ酒）に始まりメの雑炊までの計10品。料理人の光る技とこだわり、心意気を感じながら一品一品お楽しみください。」



＜天然クエ・熊野牛・伊勢海老 冬の美味饗宴コース＞

天然クエの他、熊野牛や伊勢海老など和歌山の美味しいを詰め込んだコース。

料 金 : 1泊2食 お一人様 32,500円～(税込・入湯税別)

※平日2名1室和室10畳トイレ付

お品書き: 前菜 鯛炙りサラダ仕立てレモンソース/造り 伊勢海老姿造り・天然クエ薄造り・マグロ中トロ/鍋物 天然クエ鍋～クエの骨から取った至極の出汁~/台物 熊野牛鉄板焼/蒸物 和歌山県産足赤海老酒蒸し～濃厚海老みそソースにて~/揚物 和歌山県産太刀魚備長炭フリッター胡麻ソースとともに 食事 クエの出汁が凝縮 絶品雑炊/水物 柚子シャーベット有田みかんソース掛け



＜天然クエ鍋コース＞

天然クエ鍋をメインに薄造り・から揚げ・薬膳スープ等が付いたコースで、メはクエのエキスが凝縮した雑炊を楽しめます。

料 金 : 1泊2食 お一人様 28,800円～(税込・入湯税別)

※平日2名1室和室10畳トイレ付

お品書き: 食前酒/クエヒレ酒又はうろこ酒 前菜/クエ胃袋と加太産ひじき 和え・南高梅甘露煮・クエ煮ごり 造り/クエ薄造り 鍋物/クエ鍋 温物/クエ薬膳スープ 蒸物/クエ茶碗蒸し 揚物/クエ唐揚げ 食事/クエ雑炊・香物



◆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 URL : <https://www.qkamura.or.jp/kada/> 総支配人 : 義本 英也



紀淡海峡一望 絶景露天風呂



全室オーシャンビュー人気の和洋室タイプ

◆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: 岡西 宮崎  
TEL : 073-459-0321 FAX : 073-459-0815  
MAIL : kouho\_pr@qkamura.or.jp