

報道関係者各位  
プレスリリース

2023年11月25日  
休暇村讃岐五色台

～冬のぬくもり創作メニュー～ 休暇村讃岐五色台の「香川のうまいものビュッフェ～冬～」では  
地元白方漁港直送「白方の牡蠣」「鰯」や「寒ヒラメ」「ひまわり牛」が12月1日より登場  
1月初旬にはお待ちかねの地元農家のイチゴを使ったイチゴフェアも開催

讃岐平野と瀬戸内海が一望できる高台にたつリゾートホテル休暇村讃岐五色台（所在地：香川県坂出市大屋富町、支配人：石橋 正浩）では、「香川のうまいもの」をコンセプトにした夕食ビュッフェを12月1日より冬メニューに一新します。地元・白方漁港直送の「白方牡蠣」を使用した牡蠣フェアや「鰯」、「寒ヒラメ」、「ひまわり牛」などが並びます。さらに、デザートビュッフェコーナーには1月初旬より、地元イチゴ農家直送のイチゴを使用したイチゴフェアも開催します。



地元白方漁港直送「白方の牡蠣」「鰯」「寒ヒラメ」や「ひまわり牛」冬のぬくもり創作メニュー  
香川のうまいものビュッフェ 冬

◆香川のブランド牡蠣・白方の牡蠣

白方の牡蠣は、潮の流れが速く、西風が強い厳しい環境の中で育ちます。通常2～3年かけて育つところ、1年で成熟。短い期間で強く大きく育つ白方の牡蠣は、旨味が濃く、身に弾力があるのが特徴です。



◆休暇村讃岐五色台「香川のうまいものビュッフェ～冬～」

「香川のうまいもの」をコンセプトにした夕食ビュッフェ。12月からは冬メニューが並びます。

冬の味覚「牡蠣」や「寒ヒラメ」、地元の食材や瀬戸内海の海の幸として「ひまわり牛」、「県魚ハマチ」「鰯」などの冬の香川をグルメにお楽しみ頂けるメニューが満載です。人気のお刺身コーナーでは、瀬戸内産「寒ヒラメの薄造り」、「県魚ハマチのお造り」や「真鯛のお造り」など、新鮮なお魚が楽しめます。ライブキッチンでは揚げたてのカキフライや海鮮握り鮓、地元・白方漁港直送の「蒸し牡蠣」も登場します。

販売期間：2023年12月1日～2024年2月29日

料金：14,500円（税込）※平日和室10畳2名1室利用時の1名様料金



白方漁港直送蒸し牡蠣



熱々のカキフライ



ひまわり牛煮込みカレー



寒ヒラメの薄造り



地元農家のイチゴフェア



県魚ハマチのお造り

◆休暇村讃岐五色台 今年9月で生誕55周年を迎えました。

瀬戸内海の島々や瀬戸大橋を眼下に見渡すことができる、絶景のリゾートホテル。四国八十八か所の81番白峯寺、82番根香寺にも近く、道中お使いいただくのにも便利です。

所在地：〒762-0015 香川県坂出市大屋富町 3042

支配人：石橋 正浩

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



◆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。



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

休暇村讃岐五色台 担当：大森 健治

TEL：0877-47-0231 FAX：0877-47-0269

MAIL：kouho\_pr@qkamura.or.jp