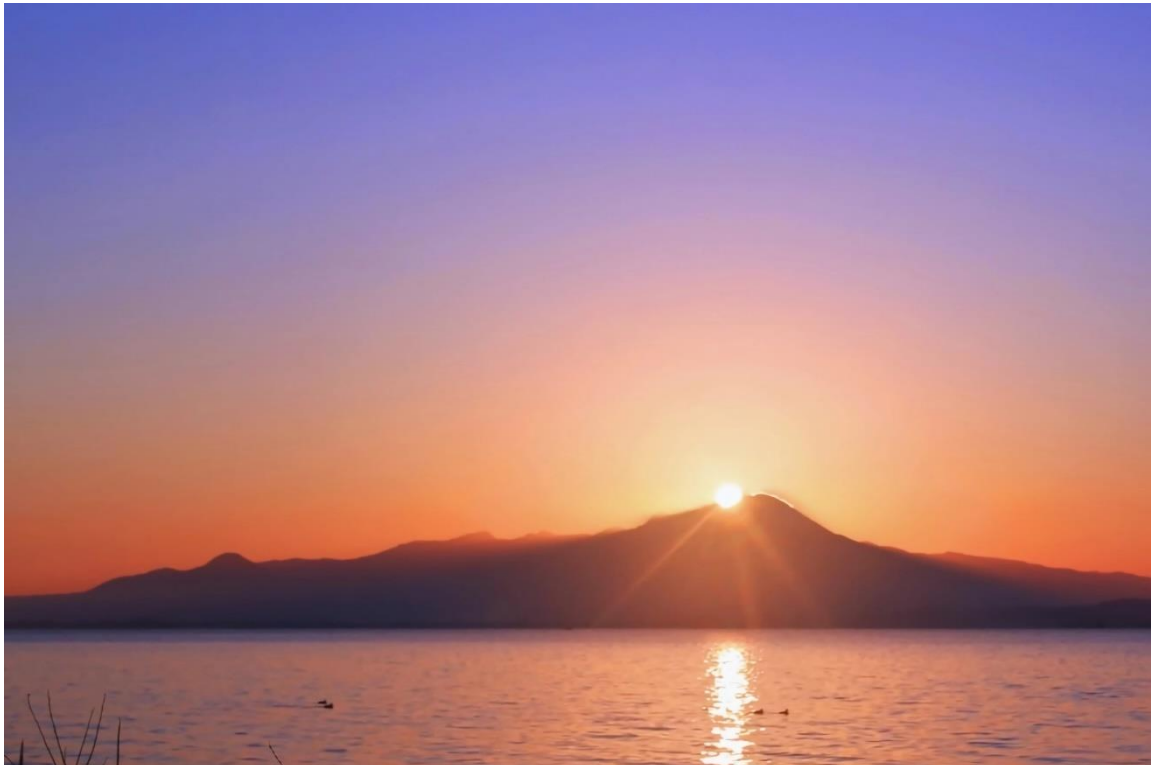


プレスリリース  
報道関係者各位

2024年1月9日  
休暇村奥大山

**頂上で宝石のように輝く朝日「ダイヤモンド大山」は絶景  
休暇村奥大山では「ダイヤモンド大山」をイメージした料理を創作  
夕食・朝食のビュッフェに新登場します**

鳥取県の名峰 大山の南側 烏ヶ山（からすがせん）の麓にある高原リゾートホテル、休暇村奥大山（所在地：鳥取県日野郡江府町 支配人：金田 直也）では、2月下旬ごろに見られる「ダイヤモンド大山」の絶景を知っていただこうと、「ダイヤモンド大山」をイメージした料理を創作。1月13日（土）から夕朝食のビュッフェラインに並びます。



西日本最高峰の大山は「伯耆富士」とも呼ばれています 「ダイヤモンド富士」と同じように、太陽が大山の頂上で輝く様子を「ダイヤモンド大山」と呼び、注目度が高まっています

**◆夕食に登場 ダイヤモンド大山盛り唐揚げ**

飼料にこだわり飼育日数も長い「大山どり」を使用。豊富な肉汁と柔らかい肉質の大山どりを生姜・ニンニクの効いた和風醤油味で味付けし、外皮はカリッと香ばしく、中はジューシーで柔らかい唐揚げに仕上げました。大山をイメージして山高く盛り付け、さらに鳥取と言えの「らっきょう」を刻んだ甘くて優しいタルタルソースを添えています。見た目も味も大山級の食べ放題メニューです。



大山をイメージして山高く盛り付けた唐揚げは、外皮はカリッと香ばしく、中はジューシーに仕上げました

### ◆朝食に登場 大山朝日 豚丼

秀峰大山の裾野ですくすく育った「大山豚」を使用。ミネラルを豊富に含んだ水で肥育された大山豚の肉質はきめ細かくて柔らかく、そのバラ肉を、玉ねぎなどの香味野菜のソースで甘辛く味付けしました。山容に見立てた温かいご飯を巻いて、輝く朝日はトロトロの温泉卵で表現。広がる光の糸唐辛子がピリ辛で美味しいミニ丼が登場です。



脂身も甘くておいしい大山豚はバラ肉を使用 香味野菜のソースで味付けし温かいご飯を巻きました

### 【休暇村奥大山 だいせん冬のハーフビュッフェ 幸コース (スタンダードコース) 宿泊プラン】

メインのお刺身、鍋料理に加えて、料理長特選の郷土料理や揚げたての天ぷら、蒸したての料理が食べ放題の、会席料理とビュッフェの良さを両方を持ち合わせたコースをご用意しています。



刺身は甘エビと鯛を、鍋は境港に上がった魚介類を使用した寄せ鍋をご用意しました

料 金：平日2名1室利用 1泊2食付き  
 大人1名 13,000円(税込)～  
 期 間：2024年1月13日(土)～  
 2024年3月31日(日)

### ◆休暇村奥大山

中国地方の秀峰大山の南側、烏ヶ山(からすがせん)の麓、標高920mに広がる高原で、その地名は「鏡のように平らな地形」から「鏡ヶ成(かがみがなる)」と呼ばれています。広い園地が自慢のリゾートホテルはキャンプ場、スキー場も併設。春の新緑、夏の避暑、秋の紅葉、冬のスキー、また烏ヶ山登山のベースとして四季折々楽しめるエリアです。地下250mから汲みあげる硬度13度の「天然水」も自慢のひとつで、提供するお料理は天然水仕込み。大浴場は別名「天然水浴場」と呼ばれ、優しいお湯が疲れた体を癒します。



所在地：〒689-4424 鳥取県日野郡江府町御机字鏡ヶ成 709-1  
 支配人：金田 直也  
 URL：<https://www.qkamura.or.jp/daisen/>

### 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】**

休暇村奥大山 担当：小西 美月 / 植波（うえは）克洋

TEL：0859-75-2300 FAX：0859-75-231

MAIL：kouho\_pr@qkamura.or.jp