

報道関係者各位
プレスリリース

2024年1月30日
休暇村瀬戸内東予

休暇村瀬戸内東予 春の会席コース「春爛漫会席」を3月1日より提供
～瀬戸内海の幻の高級魚「媛スマ」、愛媛県西条市の名産「アスパラ」を召し上がれ～

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、瀬戸内海の幻の高級魚「媛スマ」・「メバル」や、愛媛県西条市の名産「アスパラ」など春の味覚をふんだんに使用した会席料理「春爛漫会席」を3月1日（金）より提供します。



春爛漫会席

◆こだわり食材 その1「愛媛県西条市のアスパラ“緑のささやき”」

愛媛県西条市のアスパラは甘みと柔らかさが抜群です。アスパラが最も美味しくなる春。この時期のアスパラは春芽と呼ばれ、甘くて柔らかいのが特徴です。

2010年には、安心・安全、品質、産地・特産の基準をクリアした愛媛県産農林水産物及び加工食品として、えひめ愛フード推進機構より「愛」あるブランド産品として認定されました。



◆こだわり食材 その1「愛媛県の愛育フィッシュ“媛スマ”」

「媛スマ」とは、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、上品できめ細やかな脂と滑らかな食感が特徴です。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。



◆休暇村瀬戸内東予「春爛漫会席」

販売期間：2024年3月1日（金）～2024年5月31日（金）

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 ひおうぎ貝とアスパラのタルタル焼き 菜の花浸し
- 造り 鮑・媛スマ・勘八・鯛
- 煮物 メバル煮付
- 焼物 伊予牛ロース鉄板焼
- 揚物 鯛のアスパラ巻 ひおうぎ貝の天婦羅
- 酢物 西条産アスパラと黒バラ海苔の和風サラダ
- 御飯 鯛と筍の釜飯
- 留椀 西条産はだか麦の味噌汁
- 水菓子 愛媛県産 柑橘 キウイ みかんジュース三種



媛スマの造り



メバルの煮付



旬のアスパラを様々なお料理で

◆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。



【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