

報道関係者各位
プレスリリース

2024年2月27日
休暇村讃岐五色台

**瀬戸内海国立公園 90 周年、香川と瀬戸内の春の食材を堪能
休暇村讃岐五色台「香川のうまいものビュッフェ～春～」3月1日よりスタート
～「桜鯛」「生鰯」「ひまわり牛」春のうまいもの大集合！～**

讃岐平野と瀬戸大橋が一望できる高台に建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に、3月1日から春の香川と瀬戸内ならではの食材を使ったお料理が並びます。旬の食材をテーマに、「桜鯛のお造り」をはじめ、産地だからこそ提供できる「生鰯のお造り」、県魚「ハマチ」など、日替わり5種類の新鮮なお魚が楽しめます。また、地元農家直送の讃岐野菜を使ったサラダや創作メニュー、ライブキッチンでは握り鮓、焼きたての「ひまわり牛ローストビーフ」、春らしい「山菜天ぷら」も熱々でご用意します。



香川のうまいものビュッフェ～春～

◆こだわり食材をピックアップ

《瀬戸内産 桜鯛》

桜の開花の季節に獲れる瀬戸内の真鯛は「桜鯛」や「花見鯛」と呼ばれています。瀬戸内海の強い潮流の中を泳ぎ、豊富な餌を食べて育った桜鯛は、身が引き締まっているのにくわえ、旨みが凝縮され、灰かに桜色の身はプリとした食感と、甘みのある味わいがお楽しみいただけます。お刺身はもちろん、焼き魚や煮つけなどと色々な楽しみ方があるので、このビュッフェでは、お刺身や握り鮓や、漁師汁、焼き物やしゃぶしゃぶなどでお召し上がりいただけます。



《瀬戸内産 生鯖》

「春を告げる魚」として香川県には馴染み深い「鯖」。鯖は香川の代表的な春のグルメです。産地だからこそ提供できる鮮度を保った生のお造りはさっぱりとした味わいと適度な歯ごたえがお楽しみ頂けます。このビュッフェではお刺身や握り鮓、漁師汁などでお召し上がりいただきます。



《ひまわり牛》

香川県仲多度郡(なかたどぐん)まんのう町はひまわりの栽培が盛んで、ひまわりの種を使った「ひまわり油」が有名です。そのひまわり油の搾りかすを交雑肉牛の飼料として与えたのが「ひまわり牛」です。和牛に比べ肉質は脂身が少なく、柔らかくジューシーな味わいが特徴です。このビュッフェではローストビーフや煮込みカレーでお召し上がりいただきます。



◆香川のうまいものビュッフェ～春～

料 金：1泊2食 14,500円(税込)

※平日和室10畳2名1室利用時の1名様料金

販売期間：2024年3月1日(金)～5月31日(金)



◆休暇村讃岐五色台

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。



◆瀬戸内海国立公園指定90周年

日本で初めて国立公園の指定を受けた瀬戸内海国立公園が2024年3月、指定から90周年を迎えました。



【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 広報担当：大森 健治

TEL：0877-47-0231/E-mail：kouho_pr@qkamura.or.jp