

報道関係者各位
プレスリリース

2024年2月29日
休暇村瀬戸内東予

**愛媛県の愛育フィッシュ、全身トロと言われる高級魚「媛スマ」や
愛媛県西条市の名産アスパラ「緑のささやき」がビュッフェに登場**
～休暇村瀬戸内東予「愛ある愛媛のおもてなしビュッフェ～春～」3月1日より提供開始～

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、愛媛県が猛プッシュの全身トロと言われる高級魚「媛スマ」や愛媛県西条市の名産「アスパラ」を使用した「愛ある愛媛のおもてなしビュッフェ～春～」を3月1日（金）より提供します。



愛ある愛媛のおもてなしビュッフェ～春～

◆愛媛県が猛プッシュ！高級魚「媛スマ」

スマは、全身トロとも言われる高級魚で、臭みがなくきめ細やかで上品な脂がのり、なめらかで柔らかい食感が特徴です。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。そんな「スマ」を愛媛県では完全養殖に成功し、「媛スマ」として2019年11月末より販売を開始しました。

HIMESUMA
媛スマ



◆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。



◆愛媛を愛する愛媛出身の料理長が、愛媛の食材にこだわり、愛を込めて作ったビュッフェ

愛媛ブランドの媛スマは握り寿司をご用意。その他にも、瀬戸内海や宇和海産の新鮮な魚の寿司や造り、豊かな自然の中で育てられた国産牛のステーキ、温暖な気候と西日本最高峰の「石鎚山」の伏流水で育てた地元野菜、デザートやフルーツも“柑橘王国えひめ”ならではの食材が並びます。ご当地グルメも充実、愛媛の魅力を存分に味わっていただけるビュッフェです。



名称 : 愛ある愛媛のおもてなしビュッフェ～春～

販売期間 : 2024年3月1日(金)～2024年5月31日(金)

料金 : 14,500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



握り寿司(媛スマ・鯛・サーモン)



西条産アスパラとベーコンの炒め物



国産牛のステーキ



春野菜の天婦羅



筍と牛肉の炒め物



春の和スイーツ

◆日本一の鯛を朝食でも。「自分で作る鯛カツバーガー」!

鯛カツバーガーの鯛は生産量日本一愛媛の鯛を使用。鯛カツの他、好きな具材を挟んでオリジナルバーガーもお楽しみいただけます。その他、「海鮮茶漬け」や「9種類の具材で作る“朝丼”」、毎日厨房で焼きあげる焼きたてパンなど、地元食材がふんだんに並ぶ約30種の朝食ビュッフェをご用意します。



自分で作る「鯛カツバーガー」



海鮮茶漬け



9種類の具材で作る“朝丼”

◆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