

報道関係者各位
プレスリリース

2024年3月1日
休暇村茶臼山高原

**休暇村茶臼山高原、国内線のファーストクラス機内食でも提供される
愛知県が誇るブランド黒毛和牛「源氏和牛」のフルコースを
3月1日より1日10食・平日限定で提供開始**

天竜奥三河国定公園に位置するリゾートホテル「休暇村茶臼山高原」（所在地：愛知県北設楽郡豊根村、支配人：岸田雅彦）では、愛知県が誇るブランド黒毛和牛「源氏和牛」のみに特化した会席コース「厳選！『源氏和牛コース』」を、3月1日より1日10食・平日限定で提供します。



源氏和牛コース

◆愛知県が誇るブランド黒毛和牛「源氏和牛」とは？

育てるのに手間暇がかかり、1か月に10頭にも満たない極端に少ない流通量であることから、源氏和牛は愛知県内でも食べることができるレストランや店舗はわずか。そんな貴重なブランド牛である「源氏和牛」は、和牛肥育の名人集団「源氏肥育組合」の久保田さんご家族が手塩にかけて育てた黒毛和牛で、生後約10カ月から愛知県関谷酒造の銘酒「蓬莱泉」の酒粕を飼料に混ぜて育てています。その他、久保田さんはビールを作った際に出る麦芽の粕殻、パイナップルを切った残りの果物の皮等、自然に優しい餌を与え環境問題にも配慮した循環型農業を行っています。

大切に育てられた「源氏和牛」は今やJAL国内線ファーストクラス機内食に採用されたり、国内のミシュラン店でも大絶賛されるブランド和牛となりました。



源氏肥育組合 久保田さん

◆脂肪の融点が低く、さらっと美味しい「源氏和牛」

脂肪が溶け始める融点が低い「源氏和牛」。口に入れた瞬間から溶け始めるほど、さらっとした脂が特徴です。貴重な源氏和牛をフルコースでお楽しみいただけます。



◆休暇村茶臼山高原「1日10食・平日限定「厳選!『源氏和牛』コース」

期 間：2024年3月1日(金)～2024年4月26日(金)
2024年6月2日(日)～2024年7月12日(金)

料 金：1泊2食付き 19,000円(税込)

※平日和室8畳2名1室利用時の1名様料金

【お品書き】

食前酒 自家製南高梅酒

前菜 源氏和牛西京焼き トルティーヤ巻き

源氏和牛冷しゃぶ おろしポン酢和え

源氏和牛しぐれ煮 彩り野菜添え

冷皿 源氏和牛炙り焼き 旬菜サラダ

焼物 源氏和牛食べ比べ

シンシン/トモサンカク/カメノコ/サーロイン・マルカワ

※部位は仕入状況により変更する場合がございます

蒸し物 源氏和牛茶碗蒸し

凌ぎ 源氏和牛自然薯蕎麦セット

水菓子 盛り合わせ



◆休暇村茶臼山高原

愛知県最高峰の茶臼山山麓にたたずむ高原のホテル。標高 1,237mに建つホテルの客室からは、南アルプスや茶臼山が望めます。春は深緑に映える芝桜、夏は涼しい風に吹かれながらの避暑、秋は味覚狩りや紅葉を楽しめ、冬は雪景色の中をスノーハイクや雪遊び。オールシーズン自然を楽しめる休暇村です。夜には大人気のふれあいプログラム「ナイトサファリ」で野生の鹿と出会えます。地産地消の高原の幸を味わい、四季折々の自然を感じながら茶臼山高原をお楽しみください。

所在地：〒449-0405 愛知県北設楽郡豊根村

支配人：岸田 雅彦

U R L : <https://www.qkamura.or.jp/chausu/>



◆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・国定公園など優れた自然環境の中にあるリゾートホテル。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。



自然にときめくリゾート



国立公園
オフィシャルパートナー

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

休暇村茶臼山高原 担当：田川陽平・大沢智行
TEL：0536-87-2334 FAX：0536-87-2335
MAIL：kouho_pr@qkamura.or.jp