

報道関係者各位
プレスリリース

2024年3月5日
自然にときめくリゾート 休暇村

**全国の休暇村料理長が監修、休暇村オリジナル「柚子胡椒ドレッシング」
3月15日より、全国の休暇村35か所で販売開始
～公式サイトでは50以上の特製レシピを3月5日より公開～**

全国の国立・国定公園などのフィールドに35か所のリゾートホテルを展開している一般財団法人休暇村協会（所在地：東京都台東区東上野、理事長：小野寺 聡）は、全国の休暇村料理長が監修した休暇村オリジナルの「柚子胡椒ドレッシング」を3月15日より全国の休暇村35か所で販売します。

また、休暇村が35か所あることにちなみ、3月5日には公式サイトにて柚子胡椒ドレッシングを使った料理長特製レシピを公開します。



休暇村オリジナル 柚子胡椒ドレッシング

◆全国の休暇村料理長が監修、休暇村でしか手に入らないドレッシング

柚子は柑橘の中でも特に香りが強く、その特徴的な爽やかな香りが魅力。「柚子胡椒ドレッシング」は、柚子胡椒の原料となる柚子、青唐辛子、塩はもちろん、柚子の果汁も九州産にこだわりました。醤油ベースにしたノンオイルドレッシングで、用途も様々。野菜サラダはもちろん、肉料理や魚料理、ご飯もの、炒め物や煮物、炊き込みご飯にも使え、食材も調理法も選ばない、何にでも使える万能調味料です。



◆商品情報

| | |
|--------|--|
| 商品名 | 休暇村オリジナル「柚子胡椒ドレッシング」 |
| 内容量／価格 | 275ml 750円（税込） 1L 1,500円（税込） |
| 販売開始日 | 2024年3月15日（金）より全国の休暇村にて販売 ※3月1日以降順次対応のため、既に販売開始している 休暇村もございます。 |
| 販売場所 | 全国35か所の休暇村 |



◆使いいろいろ、全国の料理長が考案したレシピは50以上！

公式サイトにて公開中

全国の料理長が考案した、柚子胡椒ドレッシングを使用した特製レシピを公式サイトにて公開しています。

▽公式サイト▽

https://www.qkamura.or.jp/campaign/original_yuzu/



<一例>

柚子胡椒ドレッシング シーフードリゾット<休暇村奥武蔵（埼玉県）料理長レシピ>

【材料】

シーフードミックス 適量／冷やご飯 100g／玉ねぎ 1/4個／ブイヨン 5g／お湯 180cc／バター 少量／昆布だし 適量／パルメザンチーズ 適量／塩・胡椒 少々／イタリアンパセリやチャービル 適量／オリーブオイル 適量／柚子胡椒ドレッシング 小さじ1

作り方

- ①玉ねぎはみじん切りに、ブイヨンはお湯に溶かしておく（ブイヨン地）。
- ②シーフードミックスをオリーブオイルと塩・胡椒で炒める。
- ③バターで玉ねぎをきつね色になるまで炒める。ブイヨン地、冷やご飯、柚子胡椒ドレッシングを入れ、煮立てる。
- ④煮立ったら②のシーフードミックスを入れ、昆布だし少々、パルメザンチーズ適量を振りかけ、濃厚になったら、器に盛り、ブラックペッパー、粉パセリを添えて完成



その他、50以上のレシピをご紹介します。

～肉料理～

<休暇村富士（静岡県）

料理長レシピ>



トンテキ彩り柚子ソース掛け

～魚料理～

<休暇村能登千里浜（石川県）

料理長レシピ>



お好きな魚で簡単に！
時短アクアパッツァ

～おつまみ～

<休暇村支笏湖（北海道）

料理長レシピ>



クリームチーズ柚子胡椒オイル漬け

◆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。

名 称： 一般財団法人休暇村協会

代表者： 理事長 小野寺 聡(おのでら あきら)

所在地： 〒110-8601 東京都台東区東上野5-1-5日新上野ビル5階

U R L： <https://www.qkamura.or.jp/>



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

一般財団法人休暇村協会 広報・メディアプランニング課

担当： 黒田 真代・阿久津 久美子

TEL：03-3845-8651 E-mail：kouho_pr@qkamura.or.jp