

報道関係者各位
プレスリリース

2024年3月14日
休暇村南淡路

**旬を迎える淡路島産ブランド食材「淡路島サクラマス」と鳴門海峡で育った「桜鯛」
休暇村南淡路では、紅白で華やかな 会席「鳴門・淡路島サクラ会席」を
3月25日より提供開始**

瀬戸内海国立公園に位置するリゾートホテル「休暇村南淡路」（所在地：兵庫県南あわじ市福良丙 870-1 総支配人：和田慎一）は、南あわじ市の地域ブランド食材である「淡路島サクラマス」と春の旬魚「桜鯛」を使用した会席料理を3月25日（月）より販売します。



淡路島の春に登場するブランド食材「淡路島サクラマス」

◆サクラマスとは

幼魚期を河川で過ごし、海に下って銀化したものをサクラマス、一生を河川で過ごすものはヤマメと呼ばれます。サクラマスは、桜の咲く時期に旬を迎え、身の色が美しいピンク色をしていることから、「サクラマス」と呼ばれています（諸説あり）。



◆ご当地サーモン「淡路島サクラマス」

天然のサクラマスは幻といわれるほど希少で、養殖であっても、水温が上がると全滅することもあるほど、サケ・マス類の中でも特に育てることが難しい魚です。

淡路島の福良湾でのサクラマス養殖は2016年から始まり、今年で9年目を迎えます。福良湾は、春先でも水温が低いことからサクラマスを育てるのに適した環境です。全国でも数少ないサクラマスの養殖が成功したのは、そのような環境に加えて、地元の養殖家の高い技術と長年の経験によるところも非常に大きいです。



秋に1尾あたり約330gの大きさで淡路島にやってきた稚魚は春には1kg以上に育ちます。与えるエサには、淡路島特産の玉ねぎの皮などポリフェノールが含まれた餌を使用しており、その身は成長と共に淡いピンクから強みのある美しい鮮紅色になります。食味は、上品な脂と濃厚な甘み、そして雑味がなく柔らかなのが特徴です。

◆桜鯛とは

南あわじ市の真鯛が水揚げされる鳴門海峡は、潮の流れが速く栄養分になるプランクトンが豊富で、美味しい魚が育つ絶好の漁場として知られています。この海で育つ「天然真鯛」は、骨折により骨にコブが出来るほど厳しい環境の中で育つため、身が引き締まっているのが特徴です。特に産卵期を控えた鯛は婚姻色の鮮やかな桜色になり、栄養を蓄え、旬を迎える春には「桜鯛」と呼ばれ重宝されます。



春に旬を迎える桜鯛

◆淡路島の春、「淡路島サクラマス」と「桜鯛」のコラボレーション

60周年を迎える休暇村南淡路がご用意する、桜鯛の白身とサクラマスの紅身が華やかな紅白色でおめでたい会席料理です。

名称 鳴門・淡路島サクラ会席

販売期間 2024年3月25日(月)～5月19日(日)

販売価格 1泊2食付 20,400円～(税込・入湯税別)

※平日和室2名1室利用時の1名様料金



桜鯛のあら炊き



サクラマスのしゃぶしゃぶ



郷土料理 鯛そうめん

◆休暇村南淡路

淡路島の南端。福良湾の高台にあり、鳴門海峡の海の幸、淡路島の大地が育んだ島の食材を、ビュッフェスタイルと会席料理の2本立てで、四季折々にご用意しています。大浴場にはカルシウム塩化物泉でよく温まる南淡温泉を引き、潮風に吹かれ、絶景の鳴門海峡を眺めながら入浴できるのも魅力です。兵庫・大阪他、関西圏のお客様を中心に別荘感覚でご愛顧いただいています。また、口径400mmの反射望遠鏡を備える天文館ポラリスを併設しており、晴天の夜にはナビゲーターによるスターウォッチングを実施しています。淡路島の南で、渦潮で地球の神秘を体感し、天体観測で宇宙の不思議を知る、ときめき創造をコンセプトにしたホテルです。



所在地 : 〒656-0503 兵庫県南あわじ市福良丙 870-1

総支配人 : 和田 慎一

URL : <https://www.qkamura.or.jp/awaji/>

◆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。



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

休暇村南淡路 担当：川島・江後
TEL：0799-52-0291 FAX：0799-52-3651
MAIL：kouho_pr@qkamura.or.jp