

プレスリリース
報道関係者各位

2024年8月22日
休暇村奥大山

島根半島の漁師メシ 活〆米子鯖を「鯖の姿造り」と「鯖しゃぶ」で味わう贅沢な食べ方 休暇村奥大山ではサバが主役の秋限定料理の宿泊プランを販売します

鳥取県の名峰大山の南側 烏ヶ山（からすがせん）の麓にある高原リゾートホテル「休暇村奥大山（所在地：鳥取県日野郡江府町 支配人：岩田 修）」では、2024年9月1日（日）から期間限定で活〆米子鯖の「鯖の姿造り」と「鯖しゃぶ」付き宿泊プランを販売。山陰沖は旬ごとに極上素材が揚がる好漁場。山陰沖のサバの美味しさを伝えたいと、この秋から販売を開始します。



島根半島の漁師メシ「鯖しゃぶ」 皮と身の間旨味がありミディアムくらいで食べるのが美味しいです

◆鮮度抜群！活〆米子の鯖

「鯖しゃぶ」は島根半島の漁師メシで、この地域独特の食べ方です。新鮮なサバが手に入らないと提供できないため、環境に恵まれた鳥取県米子市ならではの食文化で、市内では扱う飲食店も増えています。また、米子市では刺身用サバの養殖が盛んで、養殖サバを新鮮なまま提供できるようになりました。休暇村でも使用している「活〆米子おさしみまさば」は、マサバ循環式陸上養殖という“完全養殖”を実施しているため安定供給と「アニサキスフリー」が保証されており、安心して生のままお召し上がりいただけます。



腹部がきれいな銀白色の養殖真サバは、栄養価も高く、活魚で流通させ、食卓に上る時間に合わせることが可能なので刺身としても人気です

【休暇村奥大山 活メ米子鯖 姿造里&鯖しゃぶ付宿泊プラン】

休暇村奥大山では「活メ米子鯖」の美味しさをもっと多くの方に知っていただこうと、お一人様まるごと1匹の活メ米子鯖を使用したコースを期間限定で販売します。コースのメインは鳥取県米子市の名物料理「鯖しゃぶ」。出汁には霊峰大山で育ったタマネギを使用。大山のブナの原生林に浸透した軟水も出汁の旨味も引き立たせてくれます。軽くしゃぶしゃぶすると、脂ののった身は口の中でとろけ、サバ独特の臭いもなく美味しくいただけます。また「活メ米子おさしみまさば」を使った「鯖の姿造里」もご用意。身が柔らかく甘味のある脂がたっぷり乗ったトロ口をご賞味ください。サバの他にも、鳥取和牛と旬の野菜を使った朴葉焼きなど、鳥取県の「魚」と「肉」を味わい尽くす季節限定の宿泊プランです。



刺身でも食べられる新鮮な生サバを醤油ベースの出汁でしゃぶしゃぶし、大山産の玉葱の薄切りと一緒に食べると、鯖本来の美味しさをしっかり味わえます



脂のりが抜群で、水揚げ後すぐに活メされる「活メ米子おさしみまさば」は鮮度にもこだわった逸品で、脂ノリもよくおいしいです

期間：2024年9月1日（日）～
2024年11月7日（木）

料金：平日2名1室利用1泊2食付き
お一人様18,700円（税込）～

◆休暇村奥大山

中国地方の秀峰大山の南側、烏ヶ山（からすがせん）の麓、標高920mに広がる高原で、鏡のように平らな地形から「鏡ヶ成（かがみがなる）」と呼ばれています。広い園地が自慢のリゾートホテルはキャンプ場、スキー場も併設。春の新緑、夏の避暑、秋の紅葉、冬のスキー、また烏ヶ山登山のベースとして四季折々楽しめるエリアです。地下250mから汲みあげる硬度13度の「天然水」も自慢のひとつで、提供するお料理は天然水仕込み。「天然水浴場」のお風呂では、優しいお湯が疲れた体を癒します。

所在地：〒689-4424 鳥取県日野郡江府町御机字鏡ヶ成 709-1
支配人：岩田 修
URL：<https://www.qkamura.or.jp/daisen/>



「天の川」が見え、「流れ星」も見やすく、「美しい」星空を持つ鳥取県休暇村奥大山は美しい星を楽しめるホテルです

自然ときめくリゾート 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】

休暇村奥大山 担当：小西 美月 / 植波（うえは）克洋
TEL：0859-75-2300 FAX：0859-75-231
MAIL：kouho_pr@qkamura.or.jp