

プレスリリース
報道関係者各位

2024年10月7日
休暇村紀州加太

**和歌山の冬のグルメ「クエ」 紀伊水道では天然のクエが旬を迎えます
休暇村紀州加太では今年も「天然クエ」にこだわった会席料理を11月1日（金）より始めます**

和歌山市の西端、大阪府との県境に位置する「自然にときめくりゾート 休暇村紀州加太」（所在地：和歌山県和歌山市深山 総支配人：義本 英也）では、天然クエの会席料理を11月1日（金）より提供します。今年も天然クエにこだわり、趣向を凝らした3コースご用意しました。目利きの料理長が、皮が柔らかく、身がしまり、脂の乗りが丁度いい約30kgの天然クエを仕入れています。



天然クエ会席極み（鍋の具材は2名盛り）：クエ鍋はもちろん、クエのヒレ酒、お造り、胃袋みぞれがけ柚子釜盛り、米粉揚げなどクエの全身を余すことなく堪能できます

◆幻の高級魚「クエ」とは

クエの旬は秋から冬。海水の温度が下がるにつれ、脂の乗りが格段に増し旬を迎えます。一見その姿からは想像のつかない飽きのこない味で、脂の乗った美しい白身は、上品で深みのある味わいです。クエの骨の周り、身と皮の間にはトロトロに美味しいゼラチン質を蓄え、コラーゲンたっぷり！

クエは、生態が謎に包まれている部分も多いのですが、生まれた時はすべて雌で、60cmを超えると雄が現れるという「雌性先熟型」の性転換を行う珍しい魚です。また、成長がものすごく遅く、雄になってから巨大化するので小さな個体は基本的に全て雌です。大型の雄の漁獲量は極めて少ないため希少性も高く、幻の高級魚と言われています。



天然のクエは、元々漁獲量がとても少なく、温暖化の影響によりさらに減っているため確保するのも難しくなりましたが、休暇村ではクエを提供し始めてから30年以上ずっと「天然」にこだわり続けています

◆漁獲量が少ないクエを安定的に提供するには

毎年5,000食以上のクエコースを提供している実績もあり、大阪「木津市場」の仲買人との信頼関係の元、長崎や和歌山等全国から水揚げされた選りすぐりの天然のクエを、優先に安定した価格で提供しています。天然ならではの肉厚の身や胃袋など、珍味の部位を楽しむことができます。

◆クエを捌くのはまさに格闘「料理人 vs クエ」

クエの鱗はすごく固いため表面の鱗は包丁で剥ぎ取ります。鱗を取った内皮は純白で、3枚におろすと薄いピンクのキレイな身が現れます。各部位に分け、造り・お鍋・唐揚げへと変身。アラは食べやすくするため大きい包丁を使いますが、これが最後の格闘。体長1m重さ30kgにもなるクエの骨はそう簡単には切れません。料理人が大きく振りかざしてようやく切ることができます。お客様に提供できる大きさまで何度となく繰り返され、最終的には料理人の握力が無くなるほど筋力を使います。その、アラの部分にはコラーゲンがたっぷり含まれていて絶品のダシ・薬膳スープに様変わりします。



プロの料理人が仕入れに利用する木津市場の仲買人



魚体が大きいので、上手く剥ぎ取るのにはスキルが必要です

《休暇村紀州加太 1日限定10食「天然クエ会席 極み」宿泊プラン》

「天然クエ」をいろいろな料理で食べたいという、お客様のお声を受けて誕生したプランです。天然クエを余すことなく使用した至極のコースです。

期 間：2024年11月1日（金）

～2025年2月28日（金）

料 金：平日2名1室利用 1泊2食付き

お一人様 42,350円（税込）～



最高級の白身はしっかりしていて、鍋にはうってつけです。肉のような食感で、脂がたっぷりあるのにしつこくなく、皮はコラーゲンたっぷり。メの雑炊は絶品です

◆休暇村紀州加太

紀淡海峡に浮かぶ島々を一望する絶景のホテルです。客室は全室オーシャンビュー、特に夕景の美しさは別格です。また、春の桜鯛、夏の八毛、秋の伊勢海老、冬のクエ等、四季を通して海の幸も楽しめます。自慢の露天風呂は、紀淡海峡と湯面が一体化する趣向で人気があります。敷地内の深山砲台跡をはじめ、アニメファンに話題の友ヶ島もすぐそこにあり、周辺フィールドも見所沢山です。

所在地：〒640-0102 和歌山県和歌山市深山483

総支配人：義本 英也

URL：<https://www.qkamura.or.jp/kada/>



◆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】

休暇村紀州加太 担当：宮崎 智哉 / 杉村 健太

TEL : 073-459-0321 FAX : 073-459-0815

MAIL : kouho_pr@qkamura.or.jp