

平成 29 年 9 月 12 日
穴吹エンタープライズ株式会社

あなぶきホテルズレストラン 全4店舗 “さぬきダイニング” 認定記念 【オリーブハマチ】フェアを開催いたします



穴吹エンタープライズ株式会社（本社：香川県高松市、代表取締役社長：富岡徹也）が運営する高松国際ホテル『ぐるり屋島』、リーガホテルゼスト高松『リーガダイニング&バー時香（じこう）』、『中国料理 桃花苑』、ロイヤルパークホテル高松『日本料理 錦』（以下、あなぶきホテルズレストラン）4 店舗すべてにおいて、香川県より“さぬきダイニング”^{【※1】}の認定を受けたことを記念し、【オリーブハマチ】フェアを開催いたします。

この度、さぬきダイニング事業の一環としてあなぶきホテルズレストランの料理長たちが、香川県のブランドハマチ【オリーブハマチ】^{【※2】}の生産現場、香川県引田沖を訪れ、生産者と触れ合い、新たなメニューを開発いたしました。生け簀や給餌の見学、試食などを行い、日々ハマチに向き合う生産者との意見交換を通じて、現場で感じたインスピレーションをもとに、和洋中のバラエティ豊かなオリーブハマチ料理が出来上がりました。9月15日（金）頃のオリーブハマチ出荷開始に合わせ、あなぶきホテルズレストラン4店舗にて販売いたします。



▲引田沖見学の様子



▲オリーブハマチ生産者 服部 秀俊さん



▲あなぶきホテルズレストランの料理長6名と服部さん

メニューの詳細は、
次ページにてご案内いたします。

■ このリリースに関するお問い合わせは

穴吹エンタープライズ株式会社 総合企画室 担当：山本 千尋（やまもと ちひろ）
TEL. 087-825-0556 携帯. 070-1442-3014 FAX. 087-825-0557
E-mail: c-yamamoto@anabuki-enter. co. jp

[※1]さぬきダイニングとは

県産食材を使用した幅広い料理を提供するとともに、県外からの観光客にも勧められる情報発信力の高い香川県認定の店舗。認定店では、メニュー開発やフェア、ワークショップを通じて、県産食材や香川県の認知度向上に取り組んでいます。



[※2]オリーブハマチとは

県産品のオリーブの葉の粉末を添加したエサを20日間以上与えた養殖ハマチのこと。オリーブの葉に含まれるポリフェノールの効果で鮮度が保たれ、臭みがなくさっぱりとした味わいです。

【店舗詳細 メニュー内容】 ※記載の料金は、すべて消費税・サービス料込です。

■高松国際ホテル ぐるり屋島 (洋食・和食)



(洋食) 三豊なすとトマトをまとったオリーブハマチ
かめびし醤油と仁尾酢のソースで

ディナー ハーフコース ¥4,600
Aコース ¥5,800 の一品で提供



(和食) オリーブハマチの豆鼓焼き
[予約制]

昼懐石 彩 (いろどり) ¥3,300
薫 (かおる) ¥4,600 の一品で提供

【営業時間】 11:30~14:00 17:00~21:00 (L020:30) 【お客様のお問い合わせ先】 TEL. 087-831-1575

■リーガホテルゼスト高松 リーガダイニング&バー時香 (洋食・和食)



(洋食)
オリーブハマチのタルタル 仁尾酢と小豆島醤油のジュレ
[2日前までの予約制]

ディナー さめきフレンチディナーコース
ハーフコース ¥6,000
フルコース ¥8,000 の一品で提供



(和食)
オリーブハマチ御造り三昧~平造り、薫焼き、酢ペ~
[2日前までの予約制]

夜懐石 時 (とき) ¥6,000
香 (かおり) ¥8,000 の一品で提供

【営業時間】 11:30~14:00 17:30~21:00 (L020:30) 【お客様のお問い合わせ先】 TEL. 087-822-3501

■リーガホテルゼスト高松 中国料理 桃花苑 (中華)



(中華) オリーブハマチの中国風お刺身サラダ
県産ガーリックと麻辣ソース和え

ディナー 単品料理 (2~3名様) ¥2,100

【営業時間】 11:30~14:30 (L014:00) 17:30~21:00 (L020:30)
【お客様のお問い合わせ先】 TEL. 087-822-6556

■ロイヤルパークホテル高松 日本料理 錦 (和食)



(和食) オリーブハマチ荒出汁釜めし
あっさりレモンをしぼって
[予約制]

昼席 懐石コース ¥4,000 の一品で提供

【営業時間】 11:30~14:00 (L013:30) 17:00~22:00 (L021:00)
【お客様のお問い合わせ先】 TEL. 087-823-2055

【参考資料】

穴吹エンタープライズ株式会社 (<http://www.anabuki-enter.jp>)

設立：1987年（昭和62年）7月22日 資本金：4,000万円 従業員数：約830名
ホテル事業を中核に、スポーツ健康増進事業、サービスエリア事業、公共施設を運営する
指定管理者事業などの業務を香川県、徳島県、岡山県にて展開。

高松国際ホテル ぐるり屋島 (<http://tkh.anabuki-enter.jp/restaurant/yashima.html>)

〒760-0080 香川県高松市木太町2191-1 本館1階 TEL.087-831-1575（直通）

リーガホテルゼスト高松 リーガダイニング&バー時香

(<http://www.rihga-takamatsu.co.jp/restaurant/jikou/>)

〒760-0025 高松市古新町9-1 2階 TEL.087-822-3501（直通）

リーガホテルゼスト高松 中国料理 桃花苑

(<http://www.rihga-takamatsu.co.jp/restaurant/toukaen/>)

〒760-0025 高松市古新町9-1 北側別館2階 TEL.087-822-6556（直通）

ロイヤルパークホテル高松 日本料理 錦 (<http://ryl.anabuki-enter.jp/nishiki/>)

〒760-0052 高松市瓦町1-3-11 2階 TEL.087-823-2055（直通）

■**オリーブハマチフェア特設サイト「探求、さぬきのオリジナル」**

(http://tkh.anabuki-enter.jp/olive_hamachi/)

※引田沖見学の様子をご紹介します。

