

平成 29 年 6 月 21 日
穴吹エンタープライズ株式会社

あなぶきホテルズ社内料理コンテスト 最優秀賞受賞作品

ロイヤルパークホテル高松 日本料理 錦

「サイフォンで作る季節のスープ」販売開始

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）が運営するロイヤルパークホテル高松 日本料理 錦にて、平成 29 年 7 月 1 日（土）よりサイフォンで作る季節のスープを販売いたします。

今年 4 月 18 日（火）『さぬきご当地スープ』をテーマに開催した「第 6 回あなぶきホテルズ社内料理コンテスト」(※1)において、エントリー総数 39 作品の中から最優秀賞を獲得した作品の商品化です。香川県産食材 6 種類（讃岐コーチン、藻海老、にし貝、アスパラ、しいたけ、白ネギ）の旨味をサイフォンによって抽出した、素材本来の味や深みを愉しめるスープに仕上がりました。

(※1)コンテスト概要は 2 枚目の添付資料をご参照ください。

この作品は、ロイヤルパークホテル高松 和食調理課 三並 匠（みなみ たくみ）が、普段見たことのない新しい形のスープを作りたいと考案しました。食材を煮立てることなく旨味を抽出するサイフンの特長を生かし、凝縮された味わいながらあっさりとお召し上がりいただけるスープです。また、実演としてお客様の前で披露することで、讃岐の味を堪能していただきたいと考えております。



この作品を通して、新たなご当地グルメとして県内外の多くの方にお楽しみいただくとともに、香川県産品の PR と地域活性化に努めてまいります。

■販売概要

【名称】サイフォンで作る季節のスープ特別懐石

【販売店舗】ロイヤルパークホテル高松 日本料理 錦

【販売方法】全 7 品の特別懐石コースとして販売

※アラカルト（1,300 円）の販売も行います。

2 日前までに要予約

【販売期間】7 月 1 日（土）～8 月 31 日（木）

【料金】13,000 円（表示価格はすべて税サ込）

【営業時間】ランチ 11:30～14:00（ラストオーダー13:30）

ディナー 17:00～22:00（ラストオーダー21:00）

【お客様お問い合わせ】

日本料理 錦 087-823-2055（直通）



■ このリリースに関するお問い合わせ先

穴吹エンタープライズ株式会社 総合企画室 山本 千尋（やまもと ちひろ）
TEL. 087-831-1540 FAX. 087-825-0557 E-mail: c-yamamoto@anabuki-enter.co.jp

【添付資料】

《第6回 あなぶきホテルズ社内料理コンテスト 概要》

開催日：平成29年4月18日（火）

目的：香川県産食材のブランド力向上

香川県の魅力を県内外に発信できるオリジナル商品の誕生

テーマ：香川県産品を使った～さぬきご当地スープ～

●コンテストの様子



【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800名

ホテル事業を中核として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、岡山県、徳島県にて展開

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

住所：高松市瓦町1-3-11 ロイヤルパークホテル高松2F 電話：087-823-2055（直通）

