

高級日本料理と超レアな海底熟成ワイン、じゃこ丸パークでいかが？

『日本料理と海底熟成ワインを楽しむタベ』開催

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：三村和馬、以下、当社）が運営する国民宿舎松琴閣「じゃこ丸パーク津田」で2月10日、「日本料理と海底熟成ワインを楽しむタベ」と題した一夜限りの特別ディナーを開催いたします。

今回の日本料理は、鈴木大地料理長が腕を振ります。食材も鈴木料理長自らが厳選。高級魚として知られるノドグロや金目鯛、“幻の魚”と称されるクエの魚介類のほか、堀川ごぼう、聖護院大根などのブランド野菜をふんだんに使用した特別会席料理をご用意いたします。

また、この日本料理に合わせた海底熟成ワインは、さぬきワイナリー（さぬき市小田）が提供する国産赤ワイン「ソヴァージュ・サヴルーズ(2022)」。

原料となるブドウは、香川大学農学部が開発したオリジナル品種「香大農R-1」を使用しており、この品種に使われている山ブドウ「リュウキュウガネブ」が自生する沖縄県の海底（うるま市平安座島）でワインをそのまま約1年間寝かせ、熟成させたものになります。通常の赤ワインと比べてポリフェノールが約2.5倍含まれており、アントシアニンも約3倍。紫色に近い濃い色で渋みが少なく、まろやかな口あたりが特徴の希少な赤ワインです。高級日本料理と超レアな赤ワインが同時に楽しめる特別な時間をお過ごしください。

今後も県内外の方々へ香川の魅力を伝える情報発信拠点の一つとして、地域の特色を活かした新商品開発や、地域住民と企業をつなぐ活動に取り組んでまいります。

■特別ディナー概要

【件名】日本料理と海底熟成ワインを楽しむタベ

【開催日】2024年2月10日（土）

※18:00～受付開始、18:30～食事開始

【会場】じゃこ丸パーク津田1階レストラン

【価格】大人15,000円（税込）先着20名

※海底熟成ワインは1人ワングラス

【ご予約・お問合せ先】じゃこ丸パーク津田

TEL：0879-42-2521



■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 担当：藤内 健太郎（ふじうち けんたろう）

TEL：0879-42-5892 FAX：0879-42-5889

Mobile：070-6661-9929 E-mail：k-fujuchi@anabuki-enter.co.jp

【参考資料】

■穴吹エンタープライズ株式会社 (<https://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700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

■国民宿舎じゃこ丸パーク津田 (<https://q-p.anabuki-enter.jp/>)

香川県さぬき市津田町松原地内 TEL：0879-42-2521

■ 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 担当:藤内 健太郎（ふじうち けんたろう）
TEL：0879-42-5892 FAX：0879-42-5889
Mobile：070-6661-9929 E-mail：k-fujiuchi@anabuki-enter.co.jp