

2023年10月27日

じゃこ丸パーク津田

穴吹エンタープライズ株式会社

じゃこ丸パーク津田

鮮やかに彩るじゃこ丸パークの『手作りおせち』

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）が運営する国民宿舎松琴閣（旧クアパーク）が、2023年9月1日より株式会社木村ホールディングスをネーミングライツスポンサーとし「じゃこ丸パーク津田」に愛称を変更いたしました。

海の幸が豊富にあるさぬき市津田町で、じゃこ丸パーク津田 料理長の鈴木大地が一年の健康と幸せを願い、丹精込めて作り上げる自慢の御節のご予約を開始いたします。

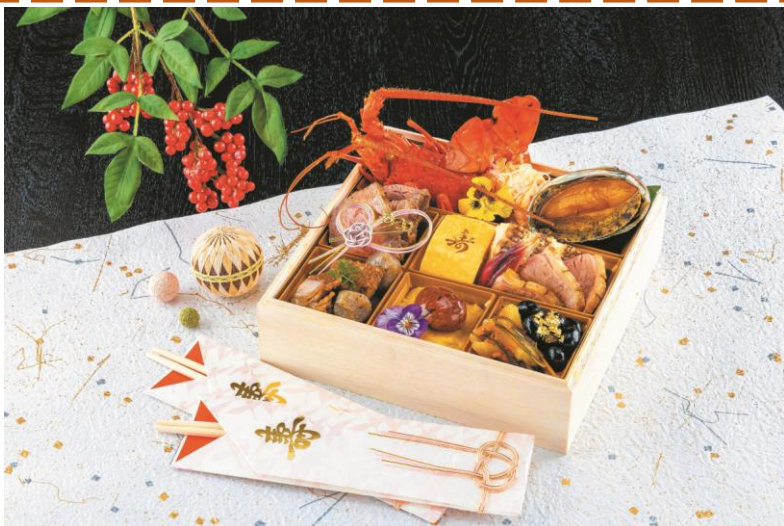
鮮やかな伊勢海老とあわびが目目を引く豪華な一段おせちは、すべて厳選した食材を仕込みから味付けまでこだわり抜き、一品一品を丁寧に仕上げました。

新年・寿のひとときを喜びとともに鮮やかに彩るじゃこ丸パークの手作り「おせち」

紺碧の海と白い砂浜。そして緑輝く松林の津田の松原。

この地域は一年を通して釣りも楽しめる魚介の宝庫にもなっています。

潮風も穏やかな自然がいっぱいの土地で作る手作りおせちが新年最初の食卓を彩ります。



- ・伊勢海老香味和え
- ・鮑照り煮
- ・国産牛ロースト
- ・寿玉子焼き
- ・鯛味噌漬け焼き
- ・合鴨艶煮
- ・鳴門金時金団
- ・栗渋皮煮
- ・黒豆金箔
- ・数の子松前漬け
- ・オリーブ地鶏煮
- ・金時梅人参
- ・茗荷甘酢漬け

■商品概要

【商品名】じゃこ丸パーク津田 手作りおせち

【価格】15,000円（税込） 限定50個

【ご予約】TEL0879-42-2521 もしくはご来館

受付12月29日（金）18時まで

【商品お渡し】2023年12月31日（日）

じゃこ丸パーク津田1階レストラン

【お問合せ先】じゃこ丸パーク津田

TEL：0879-42-2521

【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:岩田 知子（いわた ともこ）
TEL：0879-42-5892 FAX：0879-42-5889
Mobile：090-9559-6098 E-mail：t-iwata@anabuki-enter.co.jp