

～リーガホテルゼスト高松「時香」から新商品のご案内～

## 県産品食材を使用したヴィーガンカレー「This is “Curry”」

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、当社は）、県産品食材を使用し、ヴィーガンに対応した「This is “Curry”」の販売を11月5日（火）より開始いたします。

訪日外国人観光客が順調に回復し、2024年9月までの訪日外客数の累計が前年の年間累計を上回っている※1なかで、2025年には瀬戸内国際芸術祭や大阪・関西万博の開催も控えており、さらに多くの外国人観光客が訪れる見込みです。

この新メニューは、2023年に実施した『第9回あなぶきホテルズ社内料理コンテスト』にて優秀賞を受賞した、リーガホテルゼスト高松の馬場園優※2が考案しました。ヴィーガン、グルテンフリー、アレルゲンフリー（8大）訪日外国人観光客に向けたインバウンド市場での需要にも対応しています。

新商品「This is “Curry”」は、和食の伝統技術である精進出汁をベースにし、動物性食品を一切使わずに完成させた新感覚のカレーです。3種類のソースで辛さの調整や味の変化を楽しめます。アレルゲン8品目不使用に加え、グルテンフリーでもあるため、アレルギー等による食事制限をお持ちの方にも対応しています。

さらに、出汁抽出後の野菜を廃棄するのではなく、付け合わせのコロッケとして再利用することで、サステナブルな取り組みを実現しました。

### 「This is “Curry”」

火・水・木曜日限定（2日前までの要予約・定休日除く）

お一人様 3,000円（税サ込）

※サラダ・スープ・季節のフルーツ・コーヒー付

**【辛さ調節や味変を楽しめる3種のソース】**

- ・チリペッパーの大豆ヨーグルト
- ・フルーツチャツネとコリアンダーの大豆ヨーグルト
- ・希少糖とレモン、カルダモン大豆ヨーグルト



店舗情報：リーガホテルゼスト高松 本館2階「炭火焼き&燻製ダイニング『時香』」

提供時間：ランチ 11:30～14:00（ラストオーダー 13:30）

定休日：日・月曜日（祝日の場合営業）

予約受付：お電話（087-822-3501）もしくはWEBにて

<https://www.rihga-takamatsu.co.jp/restaurant/jikou/>

今後も、訪れるすべての方に安心して楽しんでいただけるよう、食を奏でるホテルとして、新しい食文化の体験を提供してまいります。皆さまのご来店を心よりお待ちしております。

■ 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 経営企画部

担当：山田 桂子（やまだ けいこ）

携帯：080-3724-7977 E-mail: k-yamada@anabuki-enter.co.jp

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

設立 | 1987年7月22日 資本金 | 4,000万円 従業員数 | 約700名

本社 | 香川県高松市

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、公民連携事業、造園事業などの業務を、香川県、岡山県、徳島県にて展開

【参考】

※1 日本政府観光局報道資料 | 訪日外客数(2024年9月推計値)

[https://www.jnto.go.jp/statistics/data/files/20241016\\_1615-1.pdf](https://www.jnto.go.jp/statistics/data/files/20241016_1615-1.pdf)

※2 メニュー考案

馬場園 優(ばばその まさる)

1995年生まれ。

幼少期に作った料理が美味しいと言われたことをきっかけに料理人を目指す。

2024年5月に行われた県産食材を使用した西洋料理コンテストにおいて高松市長賞を受賞。創造性と感性に溢れ、地元の食材を駆使した料理を得意とする。

