

じゃこ丸パーク津田で5月17日（土）開催
～五感で愉しむ、香川の美食と地ビールのマリアージュ～
『鈴木料理長の日本料理と香川のクラフトビールを楽しむ夕べ』

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5月17日（土）「鈴木料理長の日本料理と香川のクラフトビールを楽しむ夕べ」と題した一夜限りの特別賞味会を開催いたします。

香川の豊かな自然が育んだ食材と、個性豊かなクラフトビール。その両者が織りなす一期一会のマリアージュを、鈴木料理長渾身の特別コースとともに、レストランから望む春の海景色の中で移ろいゆく夕陽とともに楽しみください。

【提供ビールと料理のペアリング】

・Sanuki Ale～海女の玉取伝説（さぬき市）

海の恵みである牡蠣を原料にしたエールは魚介料理と相性抜群。実演で揚げる米烏賊墨揚げに合わせ、牡蠣の旨味とビールの柔らかな香りが口いっぱい広がります。

・さぬき宵姫（三木町）

いちごの酸味と甘さが調和する爽やかなエール。炭火で焼き上げるオリーブ牛の芳醇な香ばしさに寄り添い、意外性と絶妙なハーモニーが生まれます。

・讃岐和三盆エール（東かがわ市）

和三盆糖の繊細な甘みと香りが特徴。前菜の旬の野菜や、竹をくり抜き、香り高い釜飯の味わいを引き立てます。



鈴木料理長が技と心を込めた逸品の数々を、料理ごとに最適なビールと合うように作り上げます。料理の仕上げや盛り付けのライブ感も当日ならではの特別な体験です。

■鈴木料理長の日本料理と香川のクラフトビールを楽しむ夕べ

【日時】2025年5月17日（土）

18：30 開始（18：00 開場）

【会場】じゃこ丸パーク津田1階レストラン

さぬき市津田町松原地内

【価格】大人 15,000 円（税込）先着 30 名

※特別会席コース料理

クラフトビール（2本）その他 アルコールフリードリンク付き

【ご予約・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

■よい仕事おこしネットワーク (<https://www.yoishigotonet.com/index.html>)

全国の信用金庫で展開する地域連携プロジェクト

香川県東讃地区2市1町（さぬき市・東かがわ市・三木町）と包括的連携協定を結ぶ

■じゃこ丸パーク津田 料理長 鈴木 大地（すずき だいち）

香川県仲多度郡出身。日本料理「錦」恵比須料理長のもとで研鑽を積み日本料理の真髄を追求。地元香川の豊かな自然と食文化に深い愛情を持ち、特に「瀬戸内海の恵み」を活かした料理に定評がある。

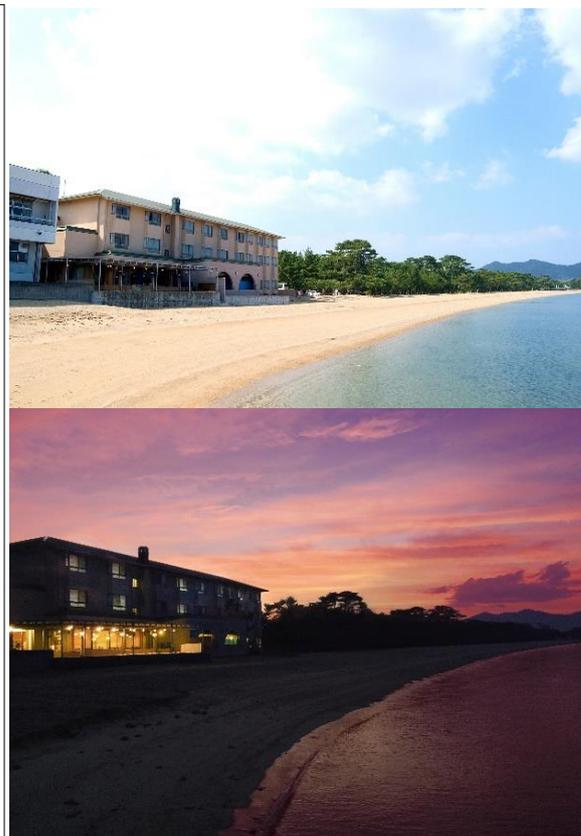
現在「じゃこ丸パーク津田」にて料理長を務め、季節感溢れる味を一皿一皿に心を込めている。



（御献立）

青葉薫る彩り旬肴
県産米烏賊墨揚げ
さぬきのめざめ
とり貝と生わかめ酒蒸し
涼風の恵み
マナガツオ
本マグロ中トロ
春の名残り
瀬戸内鱧
新じゃが タケノコ
香ばし炭火焼き（実演料理）
オリーブ牛 フィレとも三角
生わさび 小豆島御塩 宗紀マスタード
初夏の冷やし鉢
高知県産イサキ柑橘
新緑釜（実演料理）
さぬき竹釜ご飯
味噌汁
皐月の彩り二趣
丹波黒豆フルーツ大福
さぬき市桑茶ブラウニー

※仕入れ状況によりメニューが変更になる場合がございます



■このリリースに関するお問合せは

穴吹エンタープライズ株式会社 事業推進室 担当：岩田 知子（いわた ともこ）

携帯 090-9559-6098 FAX 0879-42-3232 Email t-iwata@anabuki-enter.co.jp