

2025年5月15日

穴吹エンタープライズ株式会社



「食×酒×書」和の粋を愉しむ一夜 ロイヤルパークホテル高松「日本料理賞味会」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）が運営するロイヤルパークホテル高松では、全国から選び抜いた食材と日本酒・ワイン、書道のパフォーマンスを掛け合わせた「日本料理 賞味会」を、2025年6月20日（金）に開催いたします。

本イベントは、ホテルで提供する「食」「酒」に、日本の伝統文化「書」を融合させた新たな試みであり、さらに5月1日（木）に新たに就任した和食料理長 三好 一輝のお披露目の場ともなります。

当ホテルは1989年に開業して以来、36年にわたり、地元のお客様に親しまれる日本料理を提供し続けてまいりました。その伝統を受け継ぐ料理と、高松市文化奨励賞をはじめとする多数の受賞歴を持つ書道家・現代アーティスト 郷 祥 氏とのコラボレーションが実現いたします。「食」と「酒」、「書」が一体となる空間を創出し、視覚と味覚の両面から日本文化の奥深さと美しさを体感いただける、五感で楽しむ和の饗宴です。

ロイヤルパークホテル高松では、今回のような食と文化を融合させた体験型イベントを今後も継続的に実施し、ホテルの新たな価値創造に努めてまいります。



和食料理長 三好 一輝



書道家・現代アーティスト 郷 祥

ロイヤルパークホテル高松「日本料理賞味会」食×酒×書の饗宴

日 時：2025年6月20日（金）18:30 受付 18:00
料 金：お一人様 20,000 円（税サ込）※懐石料理・フリードリンク付き
場 所：ロイヤルパークホテル高松宴会場 地下1階ロイヤルホール
人 数：72名
内 容：

- 北海道産「時 鮭」や「毛蟹」、宮城県産「仙台牛」など、選りすぐりの旬食材を用いた懐石料理を提供
- ソムリエ資格を持つ総支配人と、全国きき酒選手権5位の日本料理「錦」店長が選定した、日本酒「綾菊 AWASAKE 泡菊」や白ワイン「シャトー・クリマン・アスフォデル」など、料理に合わせたお酒を提供
- 書道家・現代アーティスト 郷祥氏による書のパフォーマンス

ご 予 約：インターネット予約または電話予約（事前支払制）

特設サイト：<https://ryl-anabukienter-event.studio.site>

お客様お問合せ先：ロイヤルパークホテル高松 TEL.087-823-2222（代表）



総支配人 高橋 宗民

日本料理 錦 末友 敏郎

■ 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 ホテル事業部事業推進部業務推進室 山本 千尋（やまもと ちひろ）
携帯.070-3350-6708 TEL.087-831-1511 FAX.087-835-4737 E-mail.c-yamamoto@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、徳島県、岡山県にて展開。

ロイヤルパークホテル高松 (<https://ryl.anabuki-enter.jp/>)

〒760-0052 香川県高松市瓦町1-3-11 TEL.087-823-2222（代表）

客室：73室 宴会場：1会場 レストラン：1会場 ラウンジ：1会場



【出演者紹介】



書道家・現代アーティスト 郷祥

美術史の文脈と真摯に向き合いながら、自身のバックグラウンドと独自開発した墨を用いて作品を制作。植物の生体電位や現代社会における個人の存在意義など、不可視的な存在にスポットをあて、絵画的な表現で記号化し、可視化を実現する。また、「相反する二面性の共存」を作品に反映し、「白と黒」「人工美と自然美」「描くと削る」など、対二項対立関係にある事象を共存させ、1つの作品へと昇華させている。

主な受賞歴：

2024年「ART SHODO PLUS」優秀賞、2023年 高松市文化奨励賞、世界最古の公募展「ル・サロン」入選ほか、「UNKNOWN ASIA」「Independent Tokyo2023」「サロン・ド・アール・ジャポネ 2022」など受賞歴多数。



ロイヤルパークホテル高松 和食料理長 三好 一輝

「美味しい料理を食べる喜びを届けたい」という想いを原点に、地産地消を大切に研鑽を重ねる。食材の持ち味を最大限に生かし、四季の移ろいを映す一皿に信念を込めている。2005年19歳で日本料理の道に入り、20歳で穴吹エンタープライズ株式会社に入社。高松国際ホテルで腕を磨き、現在に至るまでホテルの料理を追求し続けている。36年の歴史を持つロイヤルパークホテル高松の伝統を継承しながら、「守ること」と「挑むこと」の両立を信条としている。

2025年5月1日 ロイヤルパークホテル高松 和食料理長 就任。