

2025 年 9 月 12 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で 10 月 11 日(土)開催
～ 蔵元の想いが息づく、香川自慢の銘酒を厳選～
『讃岐の秋の味覚と地酒を楽しむ至福の夜』

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」(香川県さぬき市津田町、総支配人:中村芳孝)で 10 月 11 日香川の酒蔵から選び抜かれた日本酒と秋の味覚を贅沢に味わう「讃岐の秋の味覚と地酒を楽しむ至福の夜」と題した一夜限りの特別賞味会を開催いたします。

香川県さぬき市は、豊かな海産物と山の幸に恵まれています。なかでも、津田町の(株)木村海産(敬称略)の新鮮なしらすは、地元の味として親しまれています。本賞味会では、香川の三豊茄子、オリーブ牛や鰯、太刀魚など瀬戸内の海と山の幸をふんだんに使用します。

また、香川県酒造組合の協力により、香川を代表する酒蔵から、個性豊かな珠玉の銘酒を厳選。その一杯一杯に寄り添うよう、料理長・鈴木大地が技と心を尽くした特別メニューをご用意いたしました。繊細な料理と日本料理が織りなす絶妙なペアリングは、この日、この場所でしか味わえない至福のひとつです。

さらに当日は、香川県酒造組合や各蔵元から、こだわりや日本酒の魅力を直接ご紹介する予定です。料理長による仕上げや盛り付けのライブ感とともに、五感で楽しむ贅沢な体験をお届けします。

■讃岐の秋の味覚と地酒を楽しむ至福の夜**【日 時】** 2025 年 10 月 11 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 20,000 円(税込) 先着 40 名
※特別会席コース料理**【ご予約・お問合せ先】** じゃこ丸パーク津田
TEL: 0879-42-2521

～ じゃこ丸パーク津田 料理長 鈴木大地 ～

「香川の秋は、食材もお酒も一年で最も豊かになる季節です。今回のメニューは、地元津田町 木村海産のしらすをはじめ、海と山の幸をふんだんに取り入れました。こだわりの地酒とともに味わうことで、香川の秋をより深く感じていただけるはずです。一夜限りの特別なひとときを、ぜひ体験してください。」

【参考資料】

■穴吹エンタープライズ株式会社<<http://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750名

ホテル旅館事業、サービスエリア事業、公民連携事業などを香川県、徳島県、岡山県、兵庫県、広島県にて展開しております。「All Smiles(オールスマイル)」をスローガンに、施設の管理運営を通じて、地域社会の活性化や持続可能な社会の実現に貢献してまいります。

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

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。

■香川県酒造組合(<https://sanuki-sake.com/>)

酒蔵6社(小豆島酒造(株)・西野金陵(株)・綾菊酒造(株)・勇心酒造(株)・(有)丸尾本店・川鶴酒造(株))は讃岐山脈や綾川、財田川が育む清らかな水と、地元で丹精込めて育てられた米を用い、伝統の技と心を守りながら、香川ならではの地酒の魅力を今に伝え続けている。

讃岐の秋の味覚と地酒を愉しむ至福の夜

潮風三味

木村海産しらす

幻の釜揚げ 燻製 ラー油

秋薫る旬彩

三豊茄子翡翠 雲丹土佐酢ジュレ

そうめん茶碗蒸し鶏だしベース

秋鱧天ぷら柿の葉寿司

翡翠銀杏 煎餅

秋海の恵み

太刀魚薫焼き(実演)

大間マグロ

里山の実り

九絵 里芋

ずわいカニ身あん

炭香る秋

オリーブ牛イチボ

秋暁のささやき

樺太ししゃも天ぷら

松茸

月影の香り

牛ロース肉と松茸ひつまぶし

たまごからすみ掛け

秋澄の一滴

さつまいもブリュレ

秋宵わらび餅(実演)



2025年5月 じゃこ丸パーク津田賞味会の様子

※ご提供する日本酒の一例



※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