

2025 年 10 月 7 日

じゃこ丸 パーク 津 田

穴吹エンタープライズ株式会社

鈴木料理長渾身のおせち料理 限定 65 個予約受付開始！

鮮やかに彩るじゃこ丸パーク津田の『おせち料理』

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)は、鈴木大地料理長が心を込めて作り上げる「じゃこ丸パーク津田のおせち料理」の予約受付を開始いたしました。

この「おせち料理」は、じゃこ丸パーク津田 料理長 鈴木大地が一年の健康と幸福を願い、厳選した素材を一つひとつ丹念に仕込み、味付けまで手作業で仕上げた数量限定 65 個の特別なおせちです。一つひとつ手作業で仕上げる工程には、料理長の想いとこだわりが詰まっています。特に、伊勢海老の香味和えや鮑照り煮といった豪華な海の幸に加え、国産牛ローストや牛八幡など、肉料理も充実しており、新年を迎えるにふさわしい贅沢で華やかな味わいをご堪能いただけます。

紺碧の海、白い砂浜、そして緑輝く松林。津田の松原の豊かな自然に囲まれた地で、一つひとつ手作業で仕上げた「おせち料理」が、ご家庭の新年の食卓を彩ります。



(おせち料理 お献立)

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	牛八幡
鰯南蛮煮	栗金団
スモークサーモン	黒豆金箔
数の子	有頭海老旨煮
煮鰯	金時梅人参
帆立松前漬け	たらこ昆布巻き
子持ち鮎甘露煮	合鴨艶煮
蛸照り煮	たたきごぼう
茗荷酢取り	金柑

仕入れ状況により変更になる可能性がございます。



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。

「おせちは、私にとって料理人としての一年の集大成であり、自分の想いを込めた魂の逸品です。一つひとつの工程に心を注ぎ込みながら、納得のいく味を追い求めて仕上げました。ただ豪華に飾るだけでなく、心に残る味と時間で彩りたい。そんな思いを込めています。」

■じゃこ丸パーク津田のおせち料理

【価 格】20,000 円(税込) (2 人前) 限定 65 個

【ご 予 約】TEL0879-42-2521 もしくはご来館

受付 12 月 29 日(月)18 時まで

【商品お渡し】2025年12月31日(水)

じゃこ丸パーク津田1階レストラン

【お問 合 せ】じゃこ丸パーク津田

〒769-2401 香川県さぬき市津田町松原地内

TEL0879-42-2521

【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/>)

〒769-2401 香川県さぬき市津田町松原地内 TEL:0879-42-2521

瀬戸内海国立公園内、日本の渚百選にも選ばれている白砂青松の津田の松原に位置する、瀬戸のリゾート施設。全室オーシャンフロントで窓から望む瀬戸内海と優しい波の音に心癒されます。

■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

サービスエリア&リゾート事業部 事業推進室 : 氏名 岩田 知子 (いわた ともこ)

TEL.0879-42-2521 携帯.090-9559-6098

E-mail: t-iwata@anabuki-enter.co.jp