

2026年1月8日

じゃこ丸パーク津田
穴吹エンタープライズ株式会社

「百年はまち」で初参加！香川の恵みを丸ごと味わう節分

じゃこ丸パーク津田『百年はまち揚恵方巻』と『海鮮恵方巻』販売

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、2026年2月3日(火)「さぬきまるごと恵方巻『百年はまち揚恵方巻』」「海鮮恵方巻」「中巻き」を販売いたします。

【背景・課題】

近年、節分の恵方巻は全国的な定着を見せる一方で、食品ロスや画一的な商品展開が課題とされています。こうした中、地域の食文化や生産者の“想いを伝える恵方巻”への関心が高まりつつあります。香川県が誇る海の恵みと食の技を、節分という年中行事を通じて伝えたい。その想いから、本商品は生まれました。

【商品・概要】



「百年はまち揚恵方巻」は、香川県東かがわ市・引田地区で百年以上にわたり受け継がれてきた養殖技術から生まれたブランド魚「百年はまち」を主役にした恵方巻。ほどよい脂のりと引き締まった身が特長の百年はまちを香ばしく揚げ、地元・じゃこ丸海産のしらすを自家製香味ダレで和え、野菜や玉子とともに巻き上げました。「はまち」を“揚げる”という調理法で仕上げることで、家庭ではなかなか味わえない節分限定の一品としています。

具材も米や海苔もすべて香川県産を使用し、「かがわの食 Happy プロジェクト」が実施する「さぬきまるごと恵方巻」に初参加。30本限定です。

かがわの食
Happy プロジェクト



海鮮恵方巻は、ハマチ、タイ、生サーモン、マグロの4種の魚介を贅沢に使用し、それぞれの持ち味が引き立つよう丁寧に仕立てた節分限定の恵方巻です。脂のりの良い魚と、さっぱりとした白身、生サーモンのなめらかな口当たりがバランスよく重なり、食べ進めるごとに異なる味わいを楽しめる一本に仕上げました。具材には、きゅうり、玉子、大葉を合わせることで、魚介の旨みを引き立てつつ、後味はすっきりと仕上げています。幅広い世代に親しまれる王道の味わいの恵方巻です。

また、お子さまに大人気のエビフライ・ツナマヨの中巻きも同時販売します。



じゃこ丸パーク津田 恵方巻

【予約受付】2月1日(日)まで

【販売商品】

・百年はまち揚恵方巻 1,500円(税込)(30本限定)

・海鮮恵方巻 1,800円(税込)

早期割引 1月20日迄ご予約 1,500円(税込)

・中巻き(2本セット) 1,000円(税込)

エビフライ・ツナマヨの2本セット

【販売場所】

じゃこ丸パーク津田 さぬき市津田町松原地内

【予約電話番号】0879-42-2521



瀬戸内の魚を知り尽くした和食一筋の料理人。

その日の状態に合わせて魚を目利きし、丁寧な下ごしらえと、素材を生かす味付けにこだわっています。じゃこ丸パーク津田の恵方巻は、生地(シャリ)のかたさ、酢加減、具材のバランスまで何度も試作を重ねた、料理長自慢の一本です。お子さまからご年配の方まで「また食べたくなる味」を目指して、今年も心を込めて巻き上げます。



料理長 鈴木 大地

【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/>)

香川県さぬき市津田町松原地内 TEL:0879-42-2521

■「かがわの食」Happyプロジェクト(<http://www.kensanpin.org/umaimon>)

香川県の優れた食と食材をテーマとしたイベント等を官民一体となって県内一円で開催するほか、県産食材を使ったこだわりの料理の提供店も多く開発し、広くPRすることにより県産品の振興を図るプロジェクト。

■(一財)かがわ県産品振興機構(<https://www.kensanpin.org>)

〒760-8570 香川県高松市番町4丁目1番10号(香川県交流推進部県産品振興課内)

TEL:087-832-3383

■ 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
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)
携帯.090-9559-6098
E-mail: t-iwata@anabuki-enter.co.jp