

外食ができなくても、ホテルの味をおうちで再現！

## 高松国際ホテル『ミールキットレシピ～シェフの作り方ガイド～』販売開始

穴吹エンタープライズ株式会社（本社：高松市、代表取締役社長：富岡徹也）が運営する高松国際ホテルでは、新型コロナウイルス感染症の影響により、外食を自粛されているお客様へ家にいながらホテルディナー気分を味わえる『ミールキットレシピ～シェフの作り方ガイド～』の販売を開始いたしました。

第一弾は、当ホテルのレストランぐりる屋島で提供する、フランス料理の王道「オリーブ牛とフォアグラのロッシェニ風トリュフソース」です。ご家庭の食卓では、なかなか味わうことのできない豪華食材を使いながらも、簡単に作れるレシピを考案いたしました。また香川県認定の「さぬきダイニング認定店」として、県産食材を使用したミールキットレシピを販売し、その魅力を積極的に発信していきます。ご購入されたお客様は、付属のミールキットとレシピ動画を見ながら、料理に挑戦していただきます。外食を自粛される方、大切な方へのおもてなしにご利用いただければと思います。

現在は、店頭のみでの販売になりますが、今年度中にECサイトを立ち上げ、県内外のお客様に楽しんでいただけるコンテンツにしていきます。一刻も早い事態の鎮静化を心より願うとともに、引き続き衛生管理を徹底しながら、ご利用されるお客様に楽しんでいただけるサービスを提供できるよう取り組んで参ります。



高松国際ホテルミールキットレシピ  
オリーブ牛とフォアグラのソテー ロッシェニ風トリュフソース  
OLIVE Boeuf avec Foie Gras Saute a la Rossini Sauce Truffe



### 高松国際ホテルミールキットレシピ～シェフの作り方ガイド～

■第一弾：オリーブ牛とフォアグラのロッシェニ風トリュフソース

■ミールキットの内容：

材料一式／レシピ／レシピ動画

※材料は真空パックでお渡し（一部を除く）

■料 金：2人前6,000円（税込）

■ご予約：お渡しの3日前までの要予約

■賞味期限：お渡しの3日後まで

■お客様のご注文・お問い合わせ先：

高松国際ホテルぐりる屋島 TEL.087-831-1575

★第二弾は、オリーブ地鶏を使ったレシピを開発中です。



※写真はお渡し時の材料イメージです。

※添付資料…ご購入のお客様にお渡しする付属のレシピ及びレシピ動画を添付

■ 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 営業企画室 山本 千尋（やまもと ちひろ）  
TEL.070-3350-6708 FAX.087-825-0557 E-mail:c-yamamoto@anabuki-enter.co.jp

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600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、公共施設を運営する公民連携事業などの業務を香川県、徳島県、岡山県にて展開

高松国際ホテル (<https://tkh.anabuki-enter.jp/>)

〒760-0080 香川県高松市木太町 2191-1

TEL：087-831-1511（代表）

開業 1964年10月3日



### さぬきダイニング認定店

県産食材を使用した幅広い料理を提供するとともに、県外からの観光客にも勧められる情報発信力の高い香川県認定の店舗。認定店では、メニュー開発やフェア、ワークショップを通じて県産食材や香川県の認知度向上に取り組んでいます。

