

2024年10月15日
じゃこ丸パーク津田
穴吹エンタープライズ株式会社

「新年の特別なひととき 特製おせち」数量限定で販売

鮮やかに彩るじゃこ丸パーク津田の『手作りおせち』

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）が運営するじゃこ丸パーク津田（国民宿舎松琴閣クアパーク津田）にて、鈴木大地料理長が丹精込めて作り上げる手作りおせちの予約受付を開始いたしました。

この「手作りおせち」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から味付けまで手作業で仕上げる**限定 60 個**の特別なおせちです。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、国産牛ローストや合鴨艶煮など、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が楽しめます。

紺碧の海と白い砂浜。そして緑輝く松林の津田の松原。
潮風も穏やかな自然がいっぱいの土地で作り上げる手作りおせちが新年最初の食卓を彩ります。



じゃこ丸パーク津田料理長 鈴木 大地

（お料理内容）

- ・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
- ・合鴨艶煮
- ・鳴門金時金団
- ・黒豆金箔
- ・数の子松前漬け
- ・オリーブ地鶏煮
- ・金時梅人參
- ・茗荷甘酢漬け

■商品概要

【商品名】じゃこ丸パーク津田 手作りおせち

【価格】15,000 円（税込）**限定 60 個**

【ご予約】TEL0879-42-2521 もしくはご来館
受付 12 月 29 日（日）18 時まで

【商品お渡し】2024年12月31日（火）
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

TEL：0879-42-2521

【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

■国民宿舎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

■ 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 担当:岩田 知子（いわた ともこ）
TEL：0879-42-5892 FAX：0879-42-5889
Mobile：090-9559-6098 E-mail：t-iwata@anabuki-enter.co.jp