

平成 29 年 3 月 3 日
 穴吹エンタープライズ株式会社

2016年産米の食味ランキング“特A”を記念して 「おいでまい」懐石 を販売します。

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：富岡徹也）が運営する、ロイヤルパークホテル高松『日本料理 錦（にしき）』では、「2016年産米の食味ランキング」で2年ぶりに最高評価の“特A”を取得した香川県オリジナル品種「おいでまい」をふんだんに使用した昼懐石を販売いたします。

香川県より『さぬきダイニング（※1）』に認定されている錦では、「おいでまい」のすばらしさに共感し、これまでに「おいでまい」を学ぶワークショップの開催や、新メニューの開発を行ってきました。そしてこの度の特A評価を記念し、香川県が生んだ「おいでまい」の魅力を県内外の多くの皆様に存分に味わっていただきたく「おいでまい懐石」を販売することといたしました。これを機に「おいでまい」の一層のブランド力強化と販売促進の一助になればと考えております。



「おいでまい懐石」

販売期間：3月13日（月）～3月24日（金）

※平日昼席限定

料金：4,000円（税サ込） **2日前迄に要予約**

内容：おいでまいの土鍋炊きご飯

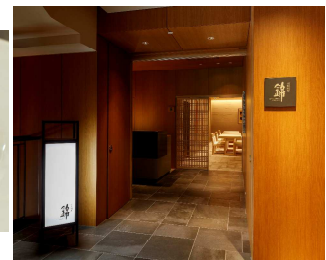
おいでまいを使ったデザートなど全7品

営業時間：11:30～14:00（ラストオーダー13:30）

お客様のお問い合わせ先：087-823-2222（代表）



▲おいでまいクリーミー粥



■ 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 総合企画室 担当：山本 千尋（やまもと ちひろ）

TEL. 087-825-0556 携帯. 070-1442-3014 FAX. 087-825-0557

E-mail : c-yamamoto@anabuki-enter.co.jp

【参考資料】

※1 さぬきダイニングとは

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る。



米の食味ランキングとは

（一財）日本穀物検定協会が、主な産地品種銘柄について供試試料を食味試験した結果に基づいて「外観・香り・味・粘り・硬さ・総合評価」の6項目にわたって評価するもの。

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830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指定管理者事業などの業務を香川県、徳島県、岡山県にて展開。

ロイヤルパークホテル高松 日本料理 錦 (<http://ryl.anabuki-enter.jp/rest/index.html>)

住所：高松市瓦町1-3-11 ロイヤルパークホテル高松2F 電話：087-823-2222（代表）