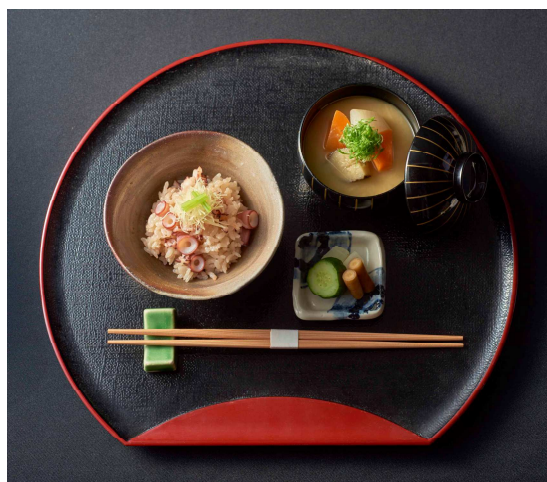


2018年2月20日  
穴吹エンタープライズ株式会社

ロイヤルパークホテル高松 さぬきダイニング認定店「日本料理 錦」  
『さぬきの和食を知る』ワークショップ開催。

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の『日本料理 錦（にしき）』は、香川ならではの和食文化をテーマとしたワークショップを、2018年2月25日（日）に開催します。

2015年度より香川県の『さぬきダイニング（※1）』に認定されている錦では、世界からも注目を集める「和食」文化の素晴らしさを、香川の豊かな食材とともに紹介したいと今回のイベントを企画しました。ワークショップの後には、香川の旬の食材たっぷりの懐石ランチを講師とともに楽しみいただきます。



※写真はイメージです。

さぬきダイニングワークショップ「さぬきの和食を知る」

日時： 2018年2月25日（日） 11:00～13:00頃終了予定  
会場： 日本料理 錦（にしき） ロイヤルパークホテル高松2階  
高松市瓦町1-3-11  
講師： 川染 節江（かわそめ せつえ）先生  
農学博士、管理栄養士、元明善短期大学学長  
内容： 10:30 受付  
11:00～ ワークショップ  
12:00～ 錦特製懐石ランチ  
参加者：約30名（募集はすでに終了しております）



■ 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

(※1) さぬきダイニングとは…



米や肉、魚や野菜など香川県産食材を使用した幅広い料理を提供し、香川の食の「ショールーム」「情報発信拠点」としての役割を担う香川県認定の飲食店舗。店舗からの応募に基づき、有識者からなる選考委員会により選考され、県産品を使ったメニューの開発やフェア、県産品の認知度向上のためのワークショップなどの活動に取り組んでいます。

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、公共施設を運営する指定管理者事業などの業務を香川県、岡山県にて展開

ロイヤルパークホテル高松 日本料理 錦（にしき） (<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）