

報道機関各位  
プレスリリース

2020年9月28日  
株式会社 JR 四国ホテルズ  
JR ホテルクレメント高松・JR ホテルクレメント徳島

**JR 四国ホテルズ総料理長監修 1年のはじめにワンランク上の贅沢を  
地産地消メニューを取り入れた 彩り豊かな「おせち料理」**

2020年10月1日(木)より予約受付開始

JR ホテルクレメント高松(香川県高松市浜ノ町1番1号 総支配人:辻田 浩一<sup>つじた ひろかず</sup>)とJR ホテルクレメント徳島(徳島市寺島本町西1丁目61番 総支配人:筒井 健二<sup>つつい けんじ</sup>)では、2021年のおせち料理のご予約を2020年10月1日(木)より承ります。

世代を超えて味わいたい人気のおせち「和洋中料理おせち三段重」や「和洋料理おせち二段重」の、2種類を販売いたします。

昨年につき JR 四国ホテルズの総料理長が全面監修し、今年はより、地産地消メニューを取り入れた内容となっており、最新技術を用いて安全性・美味しさ・自由度の向上を徹底的に追求した冷凍おせちをお届けいたします。ホテルならではの豪華なおせちが、新春を華やかに彩ります。



和洋中料理おせち三段重



和洋料理おせち二段重

■概要

【予約期間】2020年10月1日(木)～12月25日(金)

【内容・料金】

①「和洋中料理おせち三段重」33,000円(冷凍) ②「和洋料理おせち二段重」25,000円(冷凍)

【お届け日】2020年12月30日(水)【予約方法】ご来館・お電話 または ホームページにて

【ご予約・お問い合わせ】

JR ホテルクレメント高松 TEL:087-811-1160(直通)[10:00～18:00]

JR ホテルクレメント徳島 TEL:088-656-3333(直通)[10:00～18:00]

※季節商品につき内容を一部変更する場合がございます。

※画像は全てイメージです。※表記の料金はいずれも送料・消費税が含まれます。

このリリースに関するお問い合わせ

JR ホテルクレメント高松 総支配人室 企画/清水・吉仲・北原 TEL:087-811-1117 FAX:087-811-1116

メールアドレス [e-kikaku@jrclement.co.jp](mailto:e-kikaku@jrclement.co.jp)

JR ホテルクレメント徳島 総支配人室 営業企画/藤井・杉岡 TEL:088-656-3331 FAX:088-656-3339

メールアドレス [toku-kikaku@jrclement.co.jp](mailto:toku-kikaku@jrclement.co.jp)

詳細は2ページ目をご覧ください。

## 参考資料

### ■最新の冷凍技術※1を使った安心安全冷凍おせちのポイント

- ① 安全性の向上・・・お客様のお手元に届くまでに、商品の劣化を徹底的に抑えます。
- ② 美味しさの向上・・・素早く冷凍することで自然な味つけが楽しめます。
- ③ 自由度の向上・・・冷凍保存することで賞味期限が一月と長いので、お正月に限らず好きな時に召し上がっていただけます。

※1 インピンジメントフリーザーを採用しました。インピンジメント(衝突噴流)を食品に直接衝突させることで、冷却効果を飛躍的にアップさせました。氷結晶を生成する温度帯をすばやく通過させることで氷の結晶を小さく留めています。この技術により、風味の劣化・ドリップの流出を最小限度に抑えることができます。

### ■商品詳細



和洋中料理おせち三段重

商品は冷凍でのお届けとなります。お召しあがりの24時間前に、冷蔵庫にて保管いただくだけで解凍され、風味も損なわずに作りたてに近い味をお楽しみいただけます。

#### ◇和洋中料理おせち 三段重 33,000円

3～4人前 (お重サイズ:縦19.5cm×横19.5cm×高さ5cm×3段)

一の重:黒胡麻金時芋/伊吹島カエリチリメン佃煮/花咲蟹甲羅盛り/貝付流れ子/  
瀬戸内真だこ酢漬/味付けいくら など

二の重:海老サラダ/讃岐さーもん昆布巻/阿波尾鶏スモークハム/海老の香草オイル漬け など

三の重:味付鮑/蟹爪/海老のチリソース煮/讃岐コーチンハム/オリーブ佃煮 など

#### ◇和洋料理おせち 二段重 25,000円

3～4人前 (お重サイズ:縦19.5cm×横19.5cm×高さ5cm×2段)

和洋中料理おせちの一の重、二の重と同じメニューとなります。

#### 【JR四国ホテルズ取締役総料理長 しぶかわ ひろみち 澁川 廣道】

新潟県出身。第一ホテル東京フレンチレストラン「アンシャンテ」など数々のレストランにシェフとして携わり、吉祥寺第一ホテル、JRホテルクレメント徳島などの調理責任者を歴任。1990年には日本ソムリエ協会の資格を取得。また、2001年日本エスコフィエ協会よりディシプル・ド・オーギュスト・エスコフィエの称号を授与される。2016年にJR四国ホテルズ取締役総料理長に就任し、腕をふるう。2018年調理業務功労者として厚生労働大臣表彰受賞。



以上