

報道機関各位
ニュースリリース

2021年10月1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 和・洋・中料理を四国の地産食材で豪華に
幅広い世代で楽しむ 「おせち料理」**

2021年10月1日(金)より予約受付開始

JR ホテルクレメント高松(高松市浜ノ町1番1号 総支配人:辻田 浩一^{つじた ひろかず})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^{つづい けんじ})では、2022年のおせち料理のご予約を10月1日(金)より承ります。

今年は定番で人気の「和洋中料理おせち三段重」と、新しいラインアップとして一段で和洋中料理を堪能できる「和洋中料理おせち一段重」の2種類を販売いたします。

JR 四国ホテルズの総料理長が全面監修し、和洋中料理に四国の地産食材を取り入れ、安全性・美味しさ・自由度を重視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



和洋中料理おせち一段重

■概要

- ・予約期間 2021年10月1日(金)～12月25日(土)
- ・内容・料金-
- ①「和洋中料理おせち三段重」35,000円(冷凍) ②「和洋中料理おせち一段重」19,500円(冷凍)
- ・お届け日 2021年12月30日(木) クール便にて
- ・予約方法 ご来館・お電話 または ホームページにて
- 〈高松 HP〉 <https://www.jrclement.co.jp/takamatsu/event/osechi/>
- 〈徳島 HP〉 <https://www.jrclement.co.jp/tokushima/osechi>
- ・ご予約・お問い合わせ

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

JR ホテルクレメント徳島 (宴会予約) TEL:088-656-3333 [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^{しみず}・北原^{きたはら}・入倉^{いりくら} TEL:087-811-1117 FAX:087-811-1116

メールアドレス 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^{ふじい}・杉岡^{すぎおか} TEL:088-656-3331 FAX:088-656-3339

メールアドレス toku-kikaku@jrclement.co.jp

詳細は2ページ目をご覧ください

■商品詳細

商品は冷凍でのお届けとなります。お召しあがりの 24 時間前に冷蔵庫内(5~10℃)、または冷暗所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 35,000 円

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

- 一の重:花咲蟹甲羅盛り/**貝付流れ子(徳島県・高知県)**/帆立たらこ和え/**伊吹島カエリチリメン佃煮(香川県)**/紅白なます/味付けいくら/真鯛西京焼/**讃岐さーもん昆布巻(香川県)**/瀬戸内真蛸酢漬 など
- 二の重:**讃岐コーチンハム(香川県)**/博多焼チーズ/**阿波尾鶏二色巻(徳島県)**/海老の香草オイル漬/ショコラテリーヌ/蟹風味新丈/生ハムマンゴームース など
- 三の重:クランベリーポーク/中華風帆立/**真鯛の魚卵和え(愛媛県)**/栗きんとん/蟹爪/くるみ甘露煮/**阿波尾鶏ローストスペアリブ(徳島県)**/海老のチリソース煮 など

◇和洋中料理おせち 一段重 19,500 円

2~3 人前 (お重サイズ:縦 25.7cm×横 25.7cm×高さ 5.5cm×1 段)

- 讃岐さーもん昆布巻(香川県)**/真鯛西京焼/黒豆蜜煮/**阿波尾鶏スモークハム(徳島県)**/生ハムメロンムース/市松テリーヌ/**愛媛県産 不知火(愛媛県)**/オリーブ佃煮/海老のチリソース煮/赤海老直七風味/中華くらげ など

※太文字・・・地産食材(産地)

■安全安心の冷凍おせちのポイント

- ① **安全性**・・・お客様のお手元に届くまでに、食品の劣化を徹底的に抑えております。
- ② **美味しさ**・・・保存にこだわった濃い目の味付けではなく自然な味付けが楽しめます。
- ③ **自由度**・・・冷凍のまま保存すれば賞味期限内で食べる日時を自由にお選びいただけます。

<安全安心の取り組み> ◆細菌・官能検査の実施 ◆クリーンルームでの作業

【JR 四国ホテルズ取締役総料理長 しづかわ 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