

報道機関各位  
ニュースリリース

2022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**  
**一年のはじまりを贅沢に 彩り豊かな「おせち料理」**

2022年10月1日(土)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)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)では、2023年のおせち料理のご予約を10月1日(土)より承ります。

お正月をゆっくり、贅沢に楽しんでいただけるよう、「おせち料理 和洋中三段重」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、和洋中料理に地産食材を取り入れた、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です。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。



和洋中それぞれの美味が詰まった三段重

<概要>

- ・名称 「おせち料理 和洋中三段重」(冷凍)
  - ・料金 38,000円 ※送料、消費税込み
  - ・予約期間 2022年10月1日(土)～12月25日(日)
  - ・お届け日 2022年12月30日(金) 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
- JRホテルクレメント高松(おせち受付) TEL:087-811-1160 [10:00～18:00]  
<https://www.jrclement.co.jp/takamatsu/event/osechi/>
- JRホテルクレメント徳島(宴会予約) TEL:088-656-3333 [10:00～18:00]  
<https://www.jrclement.co.jp/tokushima/osechi>

※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。

この件についてのお問い合わせ

JRホテルクレメント高松 総支配人室 企画/清水・入倉  
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/藤田・杉岡  
TEL:088-656-3331 FAX:088-656-3339 メールアドレス:toku-kikaku@jrclement.co.jp

※詳細は次頁にございます。

## 参考資料

### ■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。

### ◇おせち料理 和洋中三段重 38,000 円

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

一の重:紅白蒲鉾/伊達巻/田作り/金柑蜜煮/鱈昆布メ/貝付流れ子/栗きんとん/湯葉てまり  
讃岐さーもん昆布巻/菜の花信田/瀬戸内産真蛸煮付/紅鮭糍漬 など

二の重:茸とブロッコリーのバジルマリネ/香川県産オリーブ佃煮/阿波すだちスモークハム/讃岐コーチンハム  
ほうれん草のキッシュ/オマール海老冷製グラタン など

三の重:クランベリーポーク/桃型花餅/クランベリーくるみ/中華風帆立/蟹爪/ふかひれ煮込み  
たらのチリソース煮/若桃甘露煮 など

### ■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 ◆クリーンルームを備えた空間での作業

### 【監修:JR 四国ホテルズ取締役総料理長 <sup>しづかわ ひろみち</sup> 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