

瀬戸内 海の幸！ 朝獲れ鮮魚をその日のうちにご提供 ～藤田観光グループ 香川県旬の地産品めぐりを開催～

藤田観光株式会社(本社:東京文京区関口-10-8、代表取締役社長:末澤 和政)は、4月9日(月)より27日(金)まで、経営する椿山荘、フォーシーズンズホテル椿山荘 東京、箱根ホテル小涌園、太閤園、京都国際ホテルにて、香川の魅力をお伝えするフェア「香川県旬の地産品めぐり」を実施いたします。

当社は2008年より、今回全国に広がる事業拠点のネットワークを活かし、地域と密着した営業活動を通して地域と共に発展していくことを目指したイベント「ふるさと発展お手伝い」を実施しております。今回のフェアは第26弾目で、瀬戸内海に面した温暖な気候の中で育まれた香川の美味をご紹介します。

■香川県より直送！朝獲れ鮮魚をご堪能

真鯛など、毎朝香川県で水揚げされた新鮮な魚を使い、各レストランが趣向を凝らしたメニューをご用意いたします。京都国際ホテル「ほり川」では天然真鯛のちらし寿司を、椿山荘「カメラ」では生姜を加えた具沢山のブイヤベースをご提供いたします。

その日のうちに獲れた新鮮な海の幸を、藤田観光のホテルオリジナルの味でお楽しみください。

また、香川の食を代表する「讃岐うどん」は、締めのお食事としては勿論、椿山荘「花車」では讃岐うどんが隠れた「玉地蒸し」としてご賞味いただけます。

■日本のオリーブ栽培発祥の地！香川のオリーブ×和食の意外なコラボレーション

香川県の温暖な気候は地中海の気候によく似ており、1908年以来、日本のオリーブ栽培発祥地として高品質なオリーブが栽培されています。椿山荘「木春堂」では、このオリーブオイルを使い前菜をご用意。和食とオリーブオイルとの意外なコラボレーションをお楽しみいただけます。

■椿山荘に香川県のミニアンテナショップが登場

期間中、椿山荘3階のロビーでは、オリーブの苗木の展示や観光PRコーナーを設け、風光明媚な香川県の魅力をご紹介します。また同じく椿山荘カフェ「フォレスト」、ショップ「ピアッツァ」では、讃岐うどんなど香川県の名産品をお買い求めいただけます。



取材に関するお問い合わせ

〒112-8664 東京都文京区関口 2-10-8 藤田観光株式会社 広報部

小宮山 誠・真田 誠二・北原 靖子

TEL:03-5981-7703 / FAX:03-5981-7735