

「四国家のお宝」で発掘した四国の食材が、 一夜限りのフランス料理に採用



2026 年 9 月 15 日
四国旅客鉄道株式会社
株式会社 J R 四国ホテルズ

J R 四国では、四国各地の地域資源に付加価値を加え、観光素材・文化素材として磨き上げる「四国家のお宝」の取組みを進めています。

このたび、J R 四国ホテルズと連携し、本取組みで発掘した四国の食材が、J R ホテルクレメント高松で開催する「川田美広 総料理長就任記念賞味会」メニューの一部に使用されます。

本賞味会は、J R ホテルクレメント高松に開業 25 周年と、川田美広の株式会社 J R 四国ホテルズ取締役総料理長就任を記念して開催する、一夜限りの特別な賞味会です。四国の食材を川田総料理長がフランス料理に仕立て、地域の魅力を「食」を通じて発信します。

1. 「四国家のお宝」で発掘した地域食材の活用

「四国家のお宝」を通じて発掘した【讃岐もち麦ダイシモチ（香川県善通寺市）】や【絹かわなす（愛媛県西条市）】【椿泊しらす（徳島県阿南市）】【ごめんケンカシャモ（高知県南国市）】をはじめとする四国の食材を使用します。これらの食材を、川田美広総料理長の技術と感性により、この日限りのフランス料理として仕立てます。地域食材の魅力と、そこに携わる生産者や地域の物語を「食」を通じて発信します。

2. 開催概要

名 称	川田美広 総料理長就任記念賞味会
開催日時	2026 年 10 月 4 日(日) 受付 17 : 00 / 開宴 17 : 30
会 場	J R ホテルクレメント高松 3 階「飛天の間」
料 金	お一人様 25,000 円（フランス料理コース・フリードリンク・税金・サービス料込）
内 容	川田美広総料理長によるフランス料理、ソムリエによるワインペアリングワイン等
申込方法	J R ホテルクレメント高松 1 階 ブライダルサロンまたはホテルホームページ

3. お申し込み・お問い合わせ先

J R ホテルクレメント高松 T E L : 087-811-1170 (10 : 00~18 : 00)

※お申し込みは 9 月 25 日（金）まで

※お席には限りがございますので、定員になり次第、受付を終了いたします。

○本発表に関するお問い合わせ先

四国旅客鉄道株式会社 四国家連携部 T E L : 087-825-1618（平日 9 : 00~18 : 00）



川田美広 総料理長 就任記念 賞味会

開業25周年を迎えた節目の年に、
川田美広がJR四国ホテルズ取締役総料理長に就任いたしました。
その門出を記念し、一夜限りの特別賞味会を開催いたします。

川田総料理長が手がける渾身のフランス料理、
ソムリエ・エクセレンスによるワインペアリング。
音楽が彩る空間で、五感で楽しむ美食のひとときをお届けいたします。
25周年の感謝と、新たな美食への歩みをぜひご体感ください。



ソムリエ・エクセレンス 山上 富美夫

2026 10/4 日 〈受付〉17:00～
〈開宴〉17:30～

会場 JRホテルクレメント高松 3F「飛天の間」

料金 25,000円 (フランス料理コース・フリードリンク・税金・サービス料込)

チケットの
お買い求め

ホテル1階
ブライダルサロンにて
販売



ホテル
ホームページにて
ご予約受付

※画像はすべてイメージです。※表示料金にはいずれも税金・サービス料が含まれています。



JRホテルクレメント高松
JR HOTEL CLEMENT TAKAMATSU

ご予約・お問い合わせ

TEL.087-811-1170 10:00～18:00

JRホテルクレメント高松 開業25周年を迎えました

ありがとう

～未来へ紡ぐくつろぎ～

2001年5月24日の開業以来、JRホテルクレメント高松は、多くのお客様との出会いに支えられ、2026年に開業25周年を迎えました。四半世紀にわたり積み重ねてきた感謝を未来へつなぎ、これからも地域に寄り添いながら、心に残るおもてなしと上質なくつろぎをご提供してまいります。

本賞味会は、その節目の年に開催する記念イベントです。JR四国ホテルズ取締役総料理長に就任した川田美広の新たな門出とともに、ホテルの新たな歩みを皆さまと祝い、未来へつながる特別なひとときをお届けいたします。

Message

開業25周年という節目に、JR四国ホテルズ取締役総料理長を拝命し、大変光栄に思っております。

本賞味会では、これまで支えてくださった皆さまへの感謝の気持ちを込め、瀬戸内の豊かな食材と培ってきた技術・感性を生かした、この日限りの特別なフランス料理をご用意いたしました。

料理には、人と人をつなぎ、地域の魅力や文化を未来へ伝える力があると信じています。これからもJR四国ホテルズの「食」の魅力を磨き続けるとともに、地域食材の価値を広く発信し、次代を担う料理人の育成にも力を注ぎながら、料理文化の発展に貢献してまいります。

皆さまとこの特別なひとときをご一緒できますことを、心より楽しみにしております。



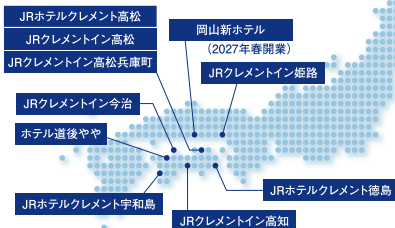
Profile

香川県高松市出身。
1990年「東京全日空ホテルズ」に入社。宴会調理をはじめ、各レストランで研鑽を積む。
1997年、在スウェーデン日本国大使公邸へ勤務。滞在中には、天皇后両陛下（現 上皇上皇后両陛下）の下、スウェーデンご訪問に際し、公邸でのお食事やグランドホテルで開催されたレセプションの料理を担当。
2000年に帰国後、2003年に全日空ホテルクレメント高松へ入社。
2005年、「JRホテル料理コンクール」全国第3位入賞。
2015年、JRホテルクレメント高松 レストラン「フィオーレ」調理長に就任。
2021年、JRホテルクレメント徳島 総調理長に就任。
2023年、JRホテルクレメント高松 総調理長に就任。同年、公益社団法人 日本エスコフィエ協会より「ディシブル章」を受章。
2026年6月、JR四国ホテルズ 取締役総料理長に就任。

Yoshihiro Kawada



JRクレメントイン高松／JRホテルクレメント高松



JRホテルクレメント徳島



JRホテルクレメント宇和島



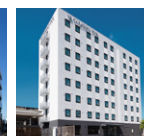
ホテル道後やや



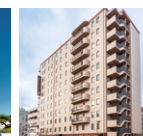
JRクレメントイン高松兵庫町



JRクレメントイン高知



JRクレメントイン今治



JRクレメントイン姫路



JR四国ホテルズ
JR SHIKOKU HOTELS