

報道機関各位
プレスリリース

2019年9月20日
株式会社 JR 四国ホテルズ
JR ホテルクレメント高松

**ホテル総料理長監修 1年のはじめにワンランク上の贅沢を
お祝い三段重にプレミアムおせちまで 彩り豊かな「おせち料理」**

JR ホテルクレメント高松にて 2019年10月1日(火)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:吹谷 佳孝)では、2020年の
おせち料理のご予約を2019年10月1日(火)より承ります。

世代を超えて味わいたい、人気の「お祝い三段重」や、シェフの技が光る10食限定の「プレミ
ムおせち」など、計3種類を販売いたします。

なお本年より、安心安全に最大限配慮するため、最新技術を用いた冷凍おせちが登場。安全
性・美味しさ・自由度の向上を徹底的に追求いたしました。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。

■概要

【予約期間】2019年10月1日(火)～12月25日(水)

【内容・料金】

①日本料理・西洋料理・中国料理 それぞれの美味が
詰まった「和洋中料理おせち三段重」35,640円【冷凍】

②日本料理の伝統的な味わいを心ゆくまで堪能
「日本料理おせち三段重」35,640円【冷凍】

③手間を惜しまず、一枱ごとに丁寧に繊細に盛りつけ
10食限定「プレミアムおせち二段重」64,800円

【お届け日】①②2019年12月30日(月)③31日(火)

【予約方法】お電話 または ホームページにて

【ご予約・お問い合わせ】

おせち予約受付 TEL:087-811-1160(直通) [10:00～18:00]

※画像は全てイメージです。

※表記の料金はいずれも消費税が含まれます。

※季節商品につき内容を一部変更する場合がございます。



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 正嗣・吉仲 真知子

TEL:087-811-1117 FAX:087-811-1116

メールアドレス yoshinaka@jrclement.co.jp 掲載の画像データをご用意しております。

詳細は2ページ目をご覧ください



【左】プレミアムおせち【右上】和洋中料理おせち【右下】日本料理おせち

○安心安全と美味しさにこだわった JR ホテルクレメントおせち【冷凍】

毎年ご好評をいただいているおせちが本年は大幅にリニューアル！総料理長である^{しぶかわ ひろみち}澁川 廣道が全面監修し、グループ3ホテルにて販売いたします。

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／日本料理おせち 三段重 35,640 円

4～5人前（お重サイズ：縦20.8cm×横20.8cm×高さ6.0cm×3段）

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**・・・最新の冷凍技術を採用し、保存にこだわった自然な味つけが楽しめます。
- ③**自由度の向上**・・・冷凍保存しても賞味期限が長いので、食べる日時をお選びいただけます。

※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。

○JR ホテルクレメント高松謹製 プレミアムおせち【限定10食】

手間を惜しまず、一品一品ホテルの和食職人が心を込めて料理をし、一枱ごとに丁寧に繊細に盛りつけました。非常に手間のかかるおせちですので、限定10食にて販売いたします。

◇プレミアムおせち 二段重 64,800 円 10食限定

4～5人前（お重サイズ：縦24.5cm×横48.5cm×高さ5cm×2段）

「洋の重」・・・鬼北町産雉子のパテ アンクルート、オリーブ牛のロースト、オリーブ地鶏もも肉の醤油麹風味焼、オリーブ豚の低温調理、小原紅早生ゼリー、オリーブグラッセ キャビア など

「和の重」・・・瀬戸内産小鯛姿焼、瀬戸内産カザミの土佐酢ゼリー、瀬戸内産蛸なます、瀬戸内産田作り、讃岐さーもん柚庵焼、瀬戸内産べえすけ穴子八幡巻、オリーブ車海老芝煮、瀬戸内産伊勢海老唐墨焼、瀬戸内産鮑やわらか煮 など

以上