

報道機関各位
プレスリリース2025 年 9 月 30 日
料亭 二蝶

JRホテルクレメント高松

地元初！料亭とホテルがコラボレーションした、讃岐の迎春おせち

料亭 二蝶×JRホテルクレメント高松 「結 -MUSUBI-」

2025 年 10 月 1 日（水）より予約受付開始

料亭 二蝶（香川県高松市百間町 7-7 代表取締役：山本 亘^{やまもと わたる}）と 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：筒井 健二^{つつい けんじ}）では、地域の食文化を担う両社が初めて手を携え、香川の美味を詰め込んだ特別なおせちを創り上げました。両社の初コラボレーションとなる本おせちは、2025 年 10 月 1 日より数量限定 50 個にて予約販売を開始いたします。

本おせちの名称は、料亭とホテル、和と洋、そして人と人との“結ぶ”という両社の想いを込め、「結-MUSUBI-」といたしました。

おせちは古来「縁起物」とされ、年のはじまりに人と人との絆を深める存在でもあります。「結-MUSUBI-」は、ご家族やご友人、大切な方々と囲む食卓に、心あたたまる“つながり”が生まれることを願ってお届けする、迎春にふさわしい特別なおせちです。



■概要 ※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。

【予約期間】2025 年 10 月 1 日（水）～12 月 18 日（木）

【料 金】57,000 円（税込）

【お渡し日】2025 年 12 月 31 日（水）

【予約方法】ご来店・お電話 または ホームページ

【ご予約・お問い合わせ】

料亭 二蝶 TEL：0120-24-2740（直通）[10:00～18:00]

JR ホテルクレメント高松 TEL：087-811-1170（直通）[10:00～18:00]



料亭 二蝶

JR ホテルクレメント高松

このリリースに関するお問い合わせ

料亭 二蝶／谷本・泉^{たにもと いずみ}

TEL：087-851-7166 FAX：087-823-1687 メールアドレス konrei@nichonet.co.jp

JR ホテルクレメント高松 企画／入倉・山本^{いりくら やまもと}

TEL：087-811-1117 FAX：087-811-1116 メールアドレス e-kikaku@jrclement.co.jp

■参考資料

1. コラボレーションに至った経緯

おせち料理の需要は、人口の減少や生活スタイルの変化から年々減少傾向にありますが、その一方で「新年の始まりにおせちを味わいたい」というこだわりを持つ層からの根強いニーズも存在しています。

そうした背景を踏まえ、新たな取り組みとして「料亭 二蝶」と「J Rホテルクレメント高松」がコラボレーションすることで話題性を創出し、多くの方々に興味を持っていただける商品を企画いたしました。

おせち料理には縁起の良い食材が多く使われており、それぞれに伝統的な意味や願いが込められています。私たちは、そうした日本の食文化を未来に伝える責任を担うものとして、伝統の継承とともに現代のライフスタイルに寄り添った形でご提供いたします。

この企画を通してご家族が集い、笑顔でお正月を迎えるためのひとときを商品名にも刻みである「結-MUSUBI-」に思いをのせてお客様へ届けたいと考えております。

2. おせち料理 和洋折衷 2 段重 (3~4 人前)

◇苞の重：料亭 二蝶／日本料理

サーモン粕漬け焼/鱈柚庵焼/紅白膾/
年輪穴子/才巻海老芝煮/出汁巻き玉子 など

◇式の重：J Rホテルクレメント高松／西洋料理

オリーブ牛のローストビーフ/オマール海老キャビア添え/
パンドエピスとフォアグラのミルフィーユ/ラタトゥイユとクスクス など

3. 会社概要



料亭 二蝶

香川県高松市に店を構える1946年創業の老舗料亭「二蝶」は、日本の“粋”を体現する総合文化空間。瀬戸内の旬食材を用いた懐石料理を、器や設え、茶の心と共に提供。格式ある佇まいとおもてなしで、五感に響く食体験を届けています。伝統を守りながら、ヴィーガンや海外対応メニューにも柔軟に取り組み、食の多様性にも配慮しています。



J Rホテルクレメント高松

香川県高松市のJ R高松駅前に位置し、2001年の開業以来、地域に根差したシティホテルとして歩んでまいりました。風光明媚な瀬戸内海や高松市街を一望できる客室は、観光はもちろん、全国規模の会議や国際会議など幅広いシーンに対応。館内の和洋中レストランでは、地元食材を取り入れた料理を提供し、瀬戸内の自然と文化に寄り添った上質なおもてなしで大切なひとときを彩ってまいりました。