

**この時期しか食べられない！高級食材の鰹と淡路島特産の玉ねぎをセットにした
絶品鰹鍋セットが淡路島のリゾートホテル“ホテルアナガ”より販売開始！
～身が太く、脂がのって特に美味しい淡路島の鰹でリッチな鍋を～**

鳴門海峡(大鳴門橋)を目前に臨む淡路島のリゾートホテル、ホテルアナガ(所在地：兵庫県南あわじ市阿那賀1109 総支配人：鈴木大輔)では、御食国(みけつくに)淡路島の沼島周辺で獲れる夏を代表する高級魚「鰹(ハモ)」と淡路島の特産「淡路島玉ねぎ」を使った鰹鍋セットを販売しております。

淡路島を代表する高級魚「鰹(ハモ)」は、新鮮な海流と餌となる小魚や甲殻類が豊富な環境で育ち、これからの時期から身が太り始め、脂がのって特に美味しいと食通の間でも特に人気の食材です。地元の淡路島産玉ねぎとの相性も良く、阿那賀の特製ダシと鰹の旨味が詰まった雑炊がおすすめです。

ご注文はホテルアナガHP(<http://www.hotelanaga.com/>)より



淡路島産玉ねぎと楽しむ絶品鰹鍋
期間：9月30日まで

◇鰹鍋セット内容◇

鰹、玉葱、レタス、豆腐、粟麩、牛蒡えのき、青葱、椎茸、人参、大根、『阿那賀』特製濃縮出汁、焼き骨、追い鰹パック

◇料金◇

(1セット2名様分) 10,000円(消費税込) ※別途送料をご負担いただきます。

※ホテルアナガの鰹鍋セットは、ご自宅にお届けのほか、贈答用としてもご利用いただけます。



◇淡路島のべっぴん鰹◇

淡路島の鰹(ハモ)は、頭が小さく胴が太いスタイルと「延縄」と呼ばれる漁で一匹一匹を丁寧に釣上げるので傷が少なく美しい魚体をしていることから『べっぴん鰹』と呼ばれています。

◆◆ホテルアナガについて◆◆

ホテルアナガは、ゲストがゆっくり過ごせ、また友人を自宅に招いたときのような真心あるサービスが行き届くよう、約25,000㎡と広大な敷地面積を誇りながらも、総客室44室・最大収容人数96名と制限。時を忘れて欲しいとの思いから、客室には時計を一切置かず、全室南向き、オーシャンビューのテラス付き客室などのハード面と、淡路島の食材をふんだんに用いたフランス料理と日本料理、この地でしか体験する事の出来ないアクティビティの提供などソフト面を兼ね備え、高水準のスマール・ラグジュアリーを提供する。鳴門海峡を臨む海辺のリゾートホテル。

ホテルアナガ 施設概要

名称：ホテルアナガ

住所：〒656-0661 兵庫県南あわじ市阿那賀1109 TEL：0799-39-1111

HP：http://www.hotelanaga.com/

開業：1987年（昭和62年）7月1日

敷地面積：約25,000㎡

建築規模：本館／地上2階、地下1階、ヴィラ

述べ面積：約5,800㎡

客室数：本館／40室

スイートルーム8室、デラックスツイン9室、スーペリアツイン9室、
スタンダードツイン13室、スタンダードダブル1室

ドギー・ヴィラ／4室

レストラン：フランス料理「カドー・ドゥ・ラ・メール」 58席（特別室8席含む）

日本料理 鮨「阿那賀」 50席 鮨カウンター6席

ラウンジ・バー 16席 カウンター5席

宴会場（立食100名／着席80名）

その他施設：屋外プール、ジャグジーバス、スパ&トリートメント、テニスコート(オムニコート3面／ナイター1面)

パターコース、ドギー・ガーデン、ポンツーン

宿泊料金：1名様 ￥26,500～（ルームチャージ）

チェックイン：15:00 チェックアウト：11:00



アクセス：

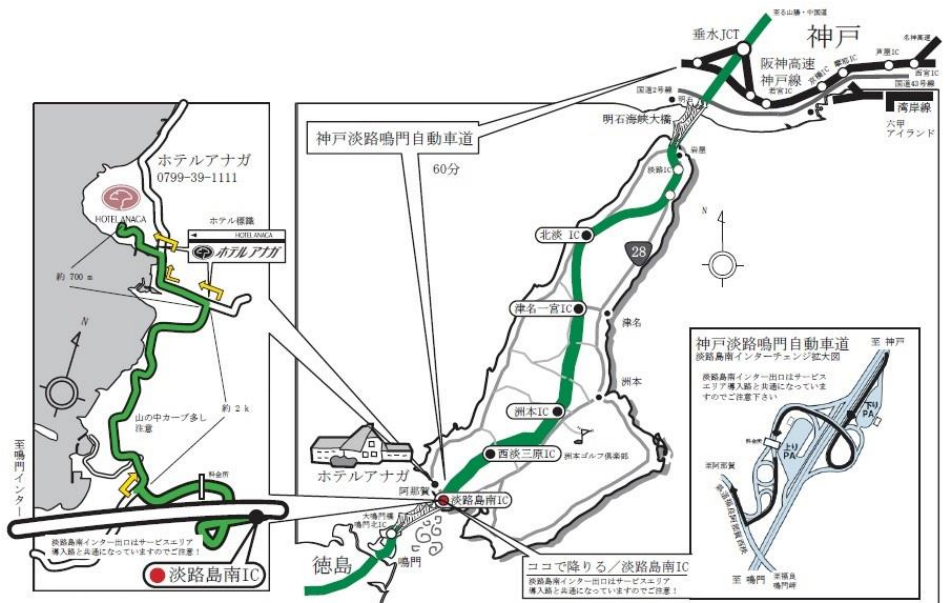
<お車で>

名神・中国・山陽・阪神高速・
第2神明・各高速道路から垂水JCTへ。
神戸淡路鳴門自動車道に入り
明石海峡大橋経由、淡路島南ICで
お降り下さい。

※垂水JCTからホテルまで約1時間。
インターチェンジより約7分。

<飛行機で徳島空港へ>

東京-70分、福岡-75分
徳島阿波おどり空港から車で
大鳴門橋経由約30分



<会社概要>

会社名：塩屋土地株式会社 ホテル事業部

所在地：兵庫県南あわじ市阿那賀1109 TEL：0799-39-1111 FAX：0799-39-1191

代表者：代表取締役社長 井植敏彰

資本金：2,000万円

社員数：33名（平成31年2月1日現在）