PRESS RELEASE
報道関係各位

HOTEL ANAGA

2019年7月29日
塩屋土地株式会社

空と海にひらかれた、島のオーベルジュ 淡路島のリゾートホテル“ホテルアナガ”より

厳選！秋の五大味覚を日本料理で堪能できる
淡路島を彩る旬食材の饗宴「秋の味覚フェア」を開催！

～淡路島ならではの黄金鱧・鮑・雲丹・伊勢海老・虎魚と地元旬野菜を味わう～

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）にて、9月1日から、御食国（淡路島）で獲れる五大味覚を楽しむ、秋の味覚フェアを開催。厳選した旬の素材は「黄金鱧」、「鮑」、「雲丹」、「伊勢海老」、「虎魚」の淡路島ならではの五大海鮮づくしの素材と、旬の地元野菜等を使い、御食国（淡路島）の秋を彩る島の魅力を和会席にて堪能いただきます。

【開催期間は9月30日までの9月限定会席】

ご予約はホテルアナガHP(http:/www.hotelanaga com/)より 。

■日本料理 鮨「阿那賀」【ディナー】17:30～21:00（L.O）

秋の五大味覚を堪能

◇メニュー例

前　菜　長月の彩
蓋　物　黄金鱧と松茸の土瓶蒸し
造　里　淡路島近海水揚げの地魚
煮　物　伊勢海老具足煮
あわび　お好みの調理法で。
　○造里　○ステーキ　○酒蒸し
揚　物　虎魚唐揚げ
御　飯　雲丹御飯
香　物　三種
留　椀　赤出汁
水菓子　本日のデザートより
・お一人様：14,000円（税別）

厳選素材：鮑

淡路島沖で漁獲される活アワビは、エサとなる若布など海藻類が豊富な恵まれた環境で育ち身も厚く旨味たっぷりに！希少な天然活アワビをお好みの調理法でお召し上がりいただきます。

　○お造り　　○ステーキ　　○酒蒸し

お好みでお選びいただきます。

■ 日本料理 鮨「阿那賀」：季節の旬素材を届ける会席や鮨が堪能できる日本料理レストラン。
四方を海に囲まれた淡路島は四季折々に届く新鮮な近海の魚介はもちろん、淡路島の自然豊かな土地で育つ島野菜が旬の味と共に完熟で収穫され届きます。季節の旬素材を届ける創作料理をお楽しみいただきます。

◆◆ホテルアナガについて◆◆

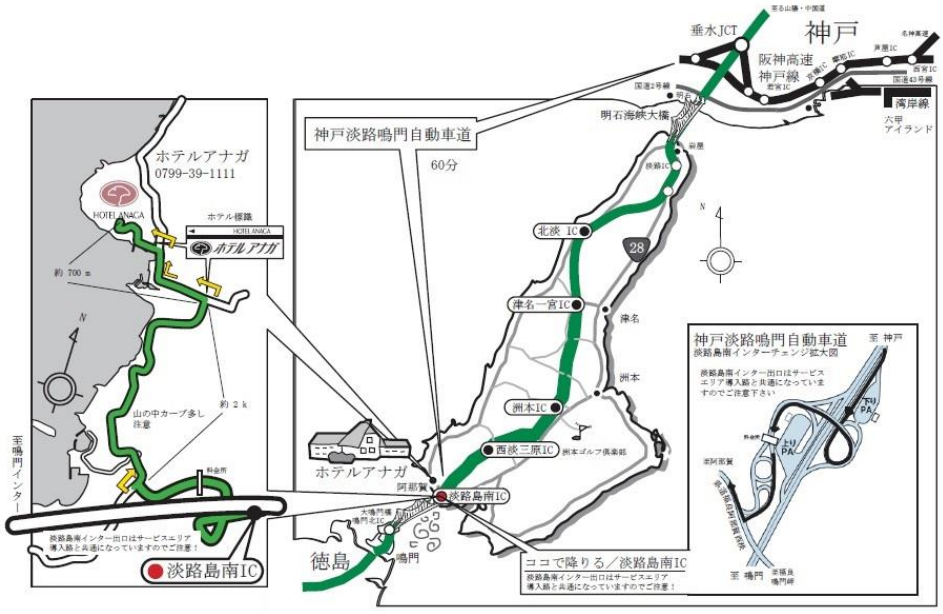
ホテルアナガは、ゲストがゆっくり過ごせ、また友人を自宅に招いたときのような真心あるサービスが行き届くよう、約25,000㎡と広大な敷地面積を誇りながらも、総客室44室・最大収容人数96名と制限。時を忘れて欲しいとの思いから、客室には時計を一切置かず、全室南向き、オーシャンビューのテラス付き客室などのハード面と、淡路島の食材をふんだんに用いたフランス料理と日本料理、この地でしか体験する事の出来ないアクティビティの提供などソフト面を兼ね備え、高水準のスモール・ラグジュアリーを提供する。鳴門海峡を臨む海辺のリゾートホテル。

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
H　　P：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　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）