



小豆島 肥土山

肥土山は山々に囲まれた盆地にあり、農村歌舞伎や虫送りなどの「農」にまつわる伝統行事が何百年と続いている小さな集落です。映画「八日目の蝉」にも出てきた、田んぼの畦道を松明を持って練り歩く「虫送り」や、300年以上も続く「肥土山農村歌舞伎」など、昔からの行事や風景が残り続けています。

肥土山おいでまい

肥土山で育てられているお米は、そのほとんどを家族や身近な人たちが食べます。生産者さんとのつながりから、今秋特別に当ホテルにも新米をお裾分けしていただきました。旬の食材を混ぜ合わせた炊き込みご飯で提供しておりますので、ぜひご賞味ください。





香川県が誇る オリーブハマチ

オリーブハマチとは、香川県産を主とするオリーブ葉の粉末を加えた餌を一定期間与えて育った養殖ハマチです。香川県は1928年に世界で初めて養殖の事業化に成功した「ハマチ養殖発祥の地」。そしてオリーブの栽培面積、収穫量ともに日本一の県です。

上質な味わいを堪能

オリーブハマチは、毎年9月中旬頃に販売開始され、翌年1月頃まで出荷される期間限定のブランド魚です。オリーブの葉にはポリフェノールの成分が豊富に含まれているため、酸化・変色しにくい肉質に改善され、さっぱりとした上質な味わいを楽しめるのが特徴です。ポン酢をつけてしゃぶしゃぶで召し上がれ。





オリーブ牛とは？

小豆島の特産であり、香川県の県木でもあるオリーブ。瀬戸内の温暖な気候風土のなかで、古くから育まれてきた讃岐牛。2つの歴史を融合させ、オリーブ牛を開発したのは小豆島に生まれた畜産農家の石井正樹さんです。讃岐牛にオリーブ採油後の果実を与え育てた、香川県だけのプレミアムな黒毛和牛です。

美味しさの秘密

オリーブに豊富に含まれる「オレイン酸」と「抗酸化成分」により、コクと旨みが増し、しっとりとした柔らかな肉質でありながら、脂はさっぱりとしていてヘルシー。当ホテルではオリーブ牛を一頭買いしており、出来立てのステーキやオリーブ牛カレーを提供しております。





小豆島の伝統ある逸品

小豆島は、播州（兵庫県）、三輪（奈良県）と並ぶ手延べそうめんの「三大産地」のひとつ。恵まれた気候、風土の小豆島で、瀬戸内の塩、特産品のごま油を使用し、今も昔ながらの製法で作られています。空気の澄んだ瀬戸内の寒風が吹き寄せる中での天日干しは、小豆島の冬の風物詩となっています。

味の決め手はごま油

小豆島のそうめんの最大の特徴は、ごま油が使われている点です。ごま油は麺を滑らかにし、栄養価を高めてくれます。朝食buffetではホテルオリジナル「かまたま素麺」をお召し上がりいただけます。茹でたての熱々そうめんにお卵が絡み、いつもとひと味違うそうめんが楽しめます。ぜひお試しください。





自社農園夕陽ヶ丘みかん園

自社農園の夕陽ヶ丘みかん園では、温州みかんを栽培しています。50年以上の歴史があるみかん園で、 unnecessary 農薬散布の削減や健康な土壌への改良など、体にやさしいみかんづくりを目指しています。また6次産業化にも取り組んでおり、摘果みかんの果汁を使用した商品の開発も進めています。

みかん狩り

今年は10月5日（土）よりみかん狩りがスタートします。小豆島に注ぐ太陽の光をいっぱい浴びた早生温州みかんは、甘みと酸味のバランスがよく、爽やかな味が特徴のみかんです。ジュースやドレッシングなどの加工品も製造販売しており、売店にてお買い求めいただけます。





小豆島で唯一の酒造 MORIKUNI

MORIKUNI は小豆島で唯一の新しい酒蔵です。美味しいお水を求めて小豆島に渡り、地域の人々に支えられながら島の地酒を復活しました。小豆島を愛し、伝統を守りながら、常に未来を見つめて、理想のお酒造りを追求しています。お酒が好きな方は立ち寄ってみてください。

綾菊酒造 特別純米ひやおろし

香川県産米オオセトを100%使用。
寒造りした特別純米酒を春先に一度だけ加熱殺菌し、ひと夏じっくりと熟成させました。香りは穏やか、滑らかな口当たり、まとまりのある米の旨みと酸味の調和がとれた食中酒にピッタリな一本です。冷、常温、ぬる爛とお好みの温度帯でどうぞ。

