

プレスリリース  
報道関係者各位  
2015年12月吉日

## ビューホテル壱岐

〒811-5135 長崎県壱岐市郷ノ浦町郷ノ浦401  
TEL. 0920-47-0567 FAX. 0920-47-6832

### 壱岐の本マグロをつかった冬季限定の「壱岐生マグロ祭り会席プラン」の提供を開始

～大間と並ぶ質と称される壱岐の本生マグロを使用～



「ビューホテル壱岐」は、長崎県壱岐島に立地する、港を望む料理自慢の旅館です。  
特に料理につきましては特に強いこだわりを持っており、料理を目当てに数多くのお客様が訪れております。

このたび、大間のマグロに匹敵すると言われる壱岐の本まぐろを生状態で5種の料理に使用した、  
『生まぐる会席プラン』を販売いたしますのでご報告申し上げます。

生マグロの会席料理プランは全国でも珍しく、壱岐の生マグロを料理プランとして販売するのは九州で初めての  
試みではないかと思っております。

当館では、壱岐の美味しいマグロを味わっていただきたいと、毎年マグロ会席を販売しておりましたが、生マグロ  
に関しては、ごくわずかな日程ではありますが漁の影響で急遽ご提供できない日が発生しておりましたため、販売  
を見送っておりました。

今回、特殊冷凍保存の新技术を用いることで、入荷のない日でも同等の質を持つ本当に美味しいマグロ料理を提  
供できるようになりましたため、生マグロプランの販売を行う運びとなりました。

添付資料に、「生マグロ会席」及び当館についての詳細を明記いたしますのでご参照くださいませ。

#### 【壱岐の本マグロとは】

壱岐のマグロは一本釣りや立て縄といった漁法で釣り上げるため、身焼けを起こさず、かつ近海のため冷凍せ  
ずに水揚げすることができます。これらのマグロは非常に質が高く、『東の大間、西の壱岐』と呼ばれるほど壱岐の  
マグロは質の高いことで知られております。

#### 【当館の料理への思い】

食材は壱岐や地元のものを中心に全て社長が厳選したものを  
使用し、魚介類については新鮮なものをできるだけ良い  
状態で味わっていただくため、大型のいけすを設置し、地下  
から新鮮な水を取り込んで水場作りを行うなど徹底をしてお  
ります。

また、当館のスタンダードコースの『囲炉裏焼き会席』は、お  
客様目の前に小さな水槽をご用意し、活きた食材を社長自  
らお客様の前で調理をするなど料理を愉しむための演出に  
もこだわっております。



調理場のいけす

この件に対するお問い合わせは、