

anabuki HOTELS Presents



ストーリーのある県産食材×ホテル料理人の味

さめきダイニング ワークショップ

さめきダイニング認定店 ロイヤルパークホテル高松「日本料理 錦」で、
さめき食材を使ったワークショップを開催いたします。

“さめきダイニング”とは…
県産食材を使用した幅広い
料理を提供し、香川の食の
「情報発信拠点」となる香川県認定の
お店です。日本料理 錦は
平成27年度より認定されています。

「おいでまい」を味わうランチ会 in ロイヤルパークホテル高松
日本料理「錦」

要予約
30名様
限定

さめきオリジナルのお米 × おいでまい広め隊員
「おいでまい」 × 川染 節江 先生

平成28年8月にリニューアルオープンした「日本料理 錦」で、
香川のオリジナル米「おいでまい」を様々な角度から楽しむラ
ンチ会を開催。香川の食材とともに「おいでまい」を実際に味
わいながら、その魅力を体感するイベントです。



「おいでまい」とは

平成25年にデビューした、香川県オリジナルのお米、「おいでまい」。

米粒の美しさと炊飯した米の艶やかさは見事で、米本来の食感が楽しめます。

品種名「おいでまい」は、「香川県で生まれた新しいお米を多くの人に食べてほしい、
食べにきてほしい。」との願いを込めて、やわらかい讃岐弁で表現されています。

高い品質を保持するために、「おいでまい委員会」が決めた『約束』を守る
香川県内の農家さんだけが、おいしい「おいでまい」を生産しています。



日時 2月12日(日) 11:30~13:30

会場 ロイヤルパークホテル高松
日本料理「錦」

料金 ワークショップ + お昼の懐石コース
お一人様 **4,000円**(税サ込)

講師 農学博士 川染 節江 先生
元明善短期大学学長、管理栄養士、
香川県食農アドバイザー

講師の先生からひとこと

香川のお米として広く知られてきた
「おいでまい」の特長を知り、
みなさんの食卓に
和食の魅力を添えられるように、
まずは楽しく
味わってみましょう。



ご予約・お問い合わせ **087-823-2222** (代表)