

OKURA CLUB & HOTELS

Gran Times

2024

10

OCTOBER

vol.196

特集

おいしい季節が
やってくる!

OKURA CLUB & HOTELS
50th
Anniversary



ザグランリゾート プリンセス富士河口湖 宿泊記

The Grand Resort Princess Fujikawaguchiko
Accommodation Review

『大倉クラブ&ホテルズ(=OCH)』の魅力をもっと多くの人々に届けるため、この度、テレビタレントの中山秀征さんがアンバサダーに就任。その記念すべき第一手として、中山さんご本人がOCH運営ホテル『ザ グラン リゾート プリンセス富士河口湖』に宿泊。その模様を追いかけつつ、魅力を堪能していただきました。

中山さん、これが林間リゾートホテルの新たな在り方です

『ザ グラン リゾート プリンセス富士河口湖』の新たな顔として、昨今導入されたタマゴ型の離れ部屋、その名もエッグルーム。富士河口湖町内でも際立ってシンボリックなこの建物は、早くも同エリアの新名所と呼ばれているとかいないとか。そんな林間リゾートホテルのNEWスタイルを提案するこの特別なひと部屋を、同ホテル支配人佐々木の先導のもとに視察。ガルウィングさながらに開く自動ゲート、コンパクトでありながらもモダン



な内装、そして何よりこの特異な出で立ちに、中山さんも興味津々。「決して広いとは言えませんが、それがまったくマイナスに作用していないですね。建物のデザインもあってか、不思議な面白さがあるというか。ギュッと密着する感じも落ち着きそうですね。」

旅とは無縁だった若かりし日

お部屋に入りひと息ついたところで、中山さんにインタビューを実施。お楽しみ夕食の時間まで、プライベートではどのように旅と接しているのか、少しだけお話を聞いてみました。「仕事では、日本全国ありとあらゆる場所に行かせていただいています。家族ができるまで、プライベートの旅はほとんどしたことがありませんでした。というのも、10代の頃からずっとテレビの仕事をしてきた中、休んだら自分の居場所がなくなってしまうかもしれないという危機感を常に抱いていたので、旅はおろか、普通に休むことすら苦手だったんです。それから30歳で結婚して、翌年に子どもが生まれたんですが、そのとき妻に言わ



中山秀征が語る、旅への想い

れたんです。『夏休みどうする?』って。だけどボクとしては、そんなこと考えたこともなかったですから、つい『え? とるの?』って言っちゃって(笑)。それでも、家族でゆっくり過ごす時間は必要だと説得され、ほぼ初めて、自ら休みをとって家族で旅行に行きました。それ以来ボクにとって旅は、基本的に家族と一緒に行くものですね。」

穏やかに流れる時間を楽しむのが旅の醍醐味

当手を振り返り、もう少しだけ休みをとって、ひとり旅や友人との旅にも行ってみたい良かったかも、と語る中山さん。それもこれも、10代からずっと芸能界の第一線で戦い続けてきたからこそ。そんなハードな日々を経て、家族との旅を楽しむ余裕も生まれた現在、旅先ではどのように過ごしているのでしょうか。「家族と行く旅先では、とにかく自由に過ごすようにしています。仕事で行く旅の場合、スケジュールが完璧に決められているじゃないですか。普段であればその方が落ち着くし、目的や計画がキチッと決



富士河口湖の新名所!? OCH自慢のエッグルームを視察

められていないと不安になるタイプではあるんですが、だからこそ家族との旅ではそれをしない。ある意味、行き当たりばったりというか。そこで見つけた面白そうな場所や、地元の方々から教えていただいた情報などをもとに、どこに行くか、なにをするか、はたまたなにもしないのか、その時の気分で決めるようにしています。予定を立てたとしても、なるべく詰め込まない。ひとつの場所でゆったり1日過ごして、夕方からビールでも持ってビーチに行ってみる?みたいな。そういった、ゆっくりと穏やかに流れる時間を楽しむのが今のボクの旅のスタイルだし、醍醐味なんじゃないでしょうか。まあ普段がスケジュールに追われまくっている、リフレッシュというカリトリートというか、とても大切な時間だと思っています。」

厳選食材を使用したホテル自慢の夕食に舌鼓

盛夏の頃ゆえ外はまだまだ明るいですが、中山さんのお話に聞き入っているうちに、あつという間に夕食のお時間。OCHの広報担当とビールで乾杯しつつ、『ザ グラン リゾート プリンセス富士河口湖』自慢の夕食、極み御膳を味わっていただきました。「お肉は近江牛ですか。いや美味しかった

です。アジのお刺身の新鮮さにもびっくりしました。まさか富士河口湖でこんなに美味しいアジが食べられるとは(笑)。お酒のメニューも豊富なので、ボクのようなお酒好きにはたまらないですね。」

ここだけの絶景風呂と、ここだけの朝食をご堪能

『ザ グラン リゾート プリンセス富士河口湖』のもうひとつの名物、朝ご飯。ここでは他のホテルではなかなかお目にかかれない、ピュウフェ形式のろばた焼きが楽しめます。数え切れないほど各地ホテルでの宿泊経験がある中山さんも、このオリジナルなスタイルには驚きを隠せない模様。「ホテルの朝食でこの形式は、かなり珍しいんじゃないですか? 富士山を眺めながら焼き上がり待つ時間は、なんともステキな風情があって、とても優雅な朝の時間を過ごさせてもらいました。お子さまも喜びそうですね。富士河口湖名物のく(かっぱめし)もお気に召したようですね。」



朝食の人気メニューろばた焼き

今後ますます展開する、中山秀征とOCHのコラボレーションにぞうご期待!

朝食を終え、いよいよ本企画のラストカット。アンバサダー就任を祝して、OCH広報担当 岩井田との記念撮影を。中山さん、これからどうぞよろしくお願いたします。最後に、ご本人からのコメントを。



「初めて泊まらせていただきましたが、料理であつたり景色であつたり、富士河口湖エリアの魅力をギュッと濃縮したようなホテルで、あつという間に時間が過ぎました。率直に言って、とてもいいホテルですね。アンバサダーとしては、『ぐんま大使』や『こんにやく大使』などもやらせてもらっていますが、ホテル運営企業さんにご指名いただいたのは初めて。まずは、ボク自身がOCH運営ホテルでの旅を思いきり楽しんで、その姿をみなさんに発信していければいいと思います。OCHアンバサダーとしての中山秀征の活動に、今後もご注目ください。」

Profile
中山秀征
Hideyuki Nakayama

群馬県藤岡市出身。テレビスターを夢見て、中学3年生で上京。1985年、お笑いユニット“ABブラザーズ”としてデビューを果たす。以降、コメディアン、俳優、歌手、番組MCなど、さまざまな分野で才能を発揮。約40年に渡り、テレビタレントとして一線で活躍し続けている。近著に、新潮社『いばらない生き方—テレビタレントの仕事術—』あり。 オフィシャルサイト:ROUTE (nakayamahideyuki.com)



これからの大倉クラブ&ホテルズ

株式会社大倉クラブ&ホテルズはおかげさまで50周年を迎え、これからもどんどん進化を続けてまいります。



中山秀征氏 アンバサダー就任

新たな魅力 再生のひととき
会員様の心に寄り添う
大倉クラブ&ホテルズへ

巻頭で紹介させていただいたアンバサダーの中山秀征さんとともに会員様に喜んでいただける楽しいコトを企画中!
これからの大倉クラブ&ホテルズを中山秀征さんが変えていきます。型にはまらない、それぞれに合った旅のカタチを探しにいきましょう。



ホテルリブランド計画

会員様の財産であるホテルをリブランドして
資産価値向上に取り組みます

会員様の笑顔のために、より快適で特別なひとときをお届けできるよう海・山など、地域の特色を活かして、魅力的なホテルにリブランドを計画! 詳細につきましては、随時ご案内いたします。



画像はイメージです

一棟貸しのヴィラプロジェクト 淡路島でスタート

より快適で充実したリゾートタイムをお届けするために、多彩な旅の魅力を生み出す「VILLAプロジェクト」が進行中です。窓からは一面の海。キラキラ輝く朝日を浴びて、ゆったり楽しむことができるプライベート空間。是非ご期待ください。



画像はイメージです

おすすめ商品続々入荷! HESTA LIFEアプリの充実

HESTA LIFEアプリは、ポイントアプリとしての役割だけではなく地域のイイものが購入できる、お手軽なデパートのようなオンラインストアを目指しております。



未来の音楽家を応援し隊!

若き音楽家を一緒に応援しましょう!

第3回 10月7日(月)

HESTA音楽祭 in プリンセス有馬

ヴァイオリンとヴィオラとピアノのトリオ

- 出演者 / 三井梨愛・川口葵子・井上 侑香
- 第一部16:00～ 第二部19:30～

第4回 11月27日(水)

ヴィオラとピアノのデュオ

- 出演者 / 三井梨愛・菅野市子
- 第一部16:30～ 第二部19:30～

HESTA大倉は、日本の音楽界を背負って立つ若手音楽家に「演奏の場」としてホテルロビーを提供します。会員様には、ホテルに来館してこの若き音楽家達の演奏をご鑑賞いただくことで、応援していただきたく思います。近い将来、彼らのコンサートが「HESTA音楽祭」の名のもとに、大きなホールで開催できれば嬉しく思います。

三井 梨愛

Rie Mitsui



川口 葵子

Kiko Kawaguchi



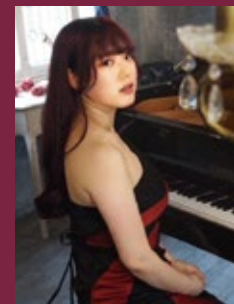
井上 侑香

Yuka Inoue



菅野 市子

Ichiko Kanno



大阪府出身。5歳からピアノ、15歳から声楽を学ぶ。大阪府立夕陽丘高等学校音楽科在学中にヴィオラに出会う。相愛大学音楽学部卒業。これまでにヴィオラを坂口雅秀、山本由美子、竹内晴夫の各氏に師事。2023年、堺・チェコ文化交流事業プラガ・カメラータにてヤン・ニコリン氏に公開レッスンを受ける。現在は関西を中心に演奏活動を行なっている。

6歳よりヴァイオリンを始める。相愛大学音楽学部を卒業。在学時にスワヴォミル・トマシクのマスタークラスを受講。現在ポップス・クラシックなど幅広く演奏活動を行いながら、後進の指導にあたる。これまでにヴァイオリンを中西忠、川瀬陽子、深山尚久、田辺良子の各氏に師事。

4歳よりピアノを始める。大阪府立夕陽丘高等学校音楽科を卒業し、今までに源氏万記子氏、服部久美子氏に師事。2021年におもつくし音楽祭大阪クラシックコンクール第3位受賞。2023年ポルトガルBergais Center for Artsにてピアノオーディション奨励賞。第32回堺ピアノコンクール銀賞(第2位)入賞、入賞者演奏会に出演。その他入賞。現在、関西を拠点にソロだけでなくアンサンブル、伴奏ピアニストとしても活動している。

4歳よりピアノを始める。相愛大学音楽学部音楽学科ピアノ専攻卒業。同大学音楽専攻科器楽専攻ピアノ分野修了。第27・28回日本クラシック音楽コンクール本選優秀賞及び全国大会入選。第39回JPTAピアノオーディション奨励賞。第32回堺ピアノコンクール銀賞(第2位)入賞、入賞者演奏会に出演。その他入賞。現在、関西を拠点にソロだけでなくアンサンブル、伴奏ピアニストとしても活動している。

ザ グラン リゾート
50th
 なな色メモリーズ

1974年10月より「ジャンボクラブ」の名称でスタートし、
 「ザ グラン リゾート」、「大倉クラブ&ホテルズ」と改称を経ながら、
 おかげさまで今年50周年を迎えることとなりました。
 会員様の思い出や心に残るエピソード、
 頂戴しましたあたたかなメッセージをご紹介します。
 たくさんのお写真・メッセージが50周年特別企画チームに届いております。
 ありがとうございます。
 順番に紹介して参りますので、次号も楽しみにお待ちくださいませ。

50周年、おめでとうございます。

私共はS51年に義兄の紹介で入りました。
 子供達はびわ湖デビューです(0才、3才)。
 今まであった所はほとんど行きました。
 家族、姉妹、お友達と行き楽しんでます。
 孫達の“お食い初め”でもお世話になりました。
 今はプラチナ会員になりましたが、
 まだまだ元気で楽しませていただきます。



高橋 博男様



今から29年前の家族旅行の写真です。
 私が8歳、妹が5歳、弟が2歳。
 「プリンセス有馬」のロビーで。

当時は「ザグランリゾート」ではなく「ジャンボクラブ」でしたね。

毎年「春休み」「夏休み」「冬休み」「お誕生日」と

家族旅行でお世話になり、

子供ながら楽しく楽しみでワクワクでした。

お誕生日にはケーキも用意して頂いたり、

食事も「幼児ディナー」「小学生ディナー」「和み会席」と

成長と共に食べれる物が増え、

小鍋が増えたり、八寸が増えたりと

大人の仲間入りをして行けるのが嬉しかったのを良く覚えています。

そんな私も、結婚して夫婦で年に度々お世話になってます。

コース会員にもなり、ますますお世話になると思います。

他社のリゾートも色々利用させて頂きましたが
 やっぱ昔から馴染みのある旧ジャンボクラブさんが
 落ち着き、ゆつくりする事ができますね。
 今では、毎年夏休みに妹の子供達、母、私の女子旅行や
 私達の運転で両親を連れて来る事ができ、
 親孝行できてるのかなと思います。
 これからも変わらずいつでもそこに居てくれる、
 素敵なホテルであり続けて欲しいと思います。

伊藤 千尋様



5年前、プリンセス富士河口湖へ、息子家族・娘家族が
 私の2年遅れの還暦祝いで集まってくれました。
 皆でおそろいのホテルのゆかたを着て、
 レストランで写真をとっていただきました。
 私たち夫婦も5年後の金婚式が
 元気に迎えられる様、
 健康に気を付けて過ごしたいと思います。
 ザ グラン リゾートは、いい場所です。

谷藤 順子様



カニ

茹でて、蒸して、焼いて、さらに生、そしてお鍋も！この冬も、やっぱりカニ。



お待たせしました!!
いよいよ11月6日より
大倉クラブ&ホテルズの
カニ料理がスタート!

カニがないと冬が始まらない!

冬の味覚といえば、やはりカニ。今月は、カニを食べるとどうしても無言になってしまう…そんな折りにちょっとした話題にいただけるカニのお話、特に大倉クラブ&ホテルズでお楽しみいただく「ズワイガニ」についてご紹介しましょう。

ズワイガニは成体となるまで7~8年を要し、捕獲が許されるサイズまでは、そこからさらに3年ほどかかります。雄は脚を広げると70cmを超える大型のものもありますが、雌は小さく、セイコ(セコ)ガニやコウバコガニ、コッペなどとも呼ばれます。濃厚なカニ味噌と卵、朱色の内子とお腹に抱いた外子は珍味で、雌が大好きという方も多いことでしょう。

近年、ズワイガニはブランド化される動きが広がっており、北陸地方では「越前ガニ」、石川県の加賀・能登の一字ずつ取った「加能ガニ」もあります。山陰地方では「松葉ガニ」と呼ばれ、京都府丹後半島の間人(タイザ)港で水揚げされた「間人ガニ」も有名です。



さて、おいしいズワイガニをどのように見分けておられますか? 生の場合のポイントは、甲羅だそうです。

カニは脱皮を繰り返して大きくなっていき、脱皮からある程度の時間が経つと身が詰まった「堅ガニ」になります。甲羅を指で押しても凹まず、しっかりとしているのが「堅ガニ」の特徴で、身入りの良さしを判断するバロメータ。また、甲羅に付いている黒いつぶつぶにも注目。これはカニビルの卵で、カニが脱皮してから時間が経つほど数が多くなります。カニビルは砂などのやわらかい場所に産卵できないため、堅いカニの甲羅に産卵するだけで、カニに害はないのだとか。カニビルの卵が多いと、それだけ脱皮から時間が経っている証拠で、身が引き締まっておいしくなっているということになります。

今年の冬は、どこへ、誰と、カニ旅行にお出かけですか? 早割プランもぜひご利用いただき、おいしい幸せをお楽しみください!

やっってくる!!

シメの雑炊まで
味わって!

カニ派の方も
今年のうちに、ぜひふぐを!
おいしくて
ちょっとおトクです♥

冬の味覚 2024

おいしい季節が

暑かった夏が終わり、実りの季節が到来。海からも山からも旬の味覚が届きます。そんななかで、今から待ち遠しいのは、カニ!そしてふぐ!!冬の美味2強、ご予約承っております!



あつあつ、
じゅわ~を
ご一緒に!



河豚食わぬ
奴には見せな 不二の山
小林一茶

おいしくて健康的な、ありがたいお魚

しっとり淡泊な白身に、上品な旨味。地酒にもぴったりで、俳人・小林一茶も愛した冬のご馳走、ふぐ。高たんぱく質・低脂肪、そのうえコラーゲンたっぷり! ダイエットの味方といわれる鶏ささみよりも低カロリーでヘルシーな食材。おいしくて、ありがたいお魚なのです。



淡泊だから、味わい方いろいろ

さまざまな方法でおいしく食べられるふぐ。なかでも、関西では「てっさ」と呼ばれる、薄く透けるようなお刺身は格別。薄く引いた「ふぐ刺し」は、大皿に花のように美しく繊細に盛り付けられ、鮮やかな葉味を添えて、目でも楽しむことができるふぐ料理の醍醐味といえるでしょう。

身の食感を味わうなら、唐揚げ。油で揚げることでふっくらジューシー、香ばしさもアップします。もちろん、香りのいいひれ酒もお忘れなく! 冬の夜にはなくてはならない、大人のお楽しみです。

そして、なんといってもお鍋「てっちり」です。あっさりとしたふぐの身から出るおだしと、季節の野菜が織りなすマリアージュは至高の味わい。最後にごはんを溶き卵を入れた雑炊も、コクと旨味に満ちた「シメ」の逸品です。

平日限定
早割 プラン
ふぐ・カニシーズン到来
2024年10月31日までの
予約がお得!!
今年のお冬の
ご予約はお早めに!

ふぐコース、カニコース、ふぐ・カニコースのご予約でお一人1,000円引き!
HESTA LIFEポイント2倍! BDキャンペーン併用ならポイント5倍付与!
※2024年11月~12月26日までの平日泊限定

対象期間
ホテル

ふぐ
コース
11月1日(金)泊から12月26日(木)泊まで
淡路島<極み>・三方五湖<特撰・極み>

カニ
コース
11月6日(水)泊から12月26日(木)泊まで
天の橋立・城崎<特撰・極み> 三方五湖<特撰>

旬を楽しむお献立

🌸 10月1日(火)~11月30日(土)

あたたかいお料理が恋しくなる季節。
お膳を囲んで秋の夜長をおいしく、楽しく、
にぎやかに過ごしたいものです。
旬の味覚を取り揃え、みなさまをお待ちしています。



カニ

冬の味覚の王様カニ!
いよいよ**11月6日からご提供開始**です。
カニをこころゆくまで味わっていただけるよう、
今シーズンも料理長が腕を振ります!

image

ザ グラン リゾート 城崎

御膳



冬の味覚! 茹で姿付カニ極み御膳

- 11月5日まで
但馬牛×香住産紅カニ×鮑
厳選食材の饗宴極み御膳
- 11月6日より
冬の味覚! 茹で姿付カニ極み御膳

特撰コース

- 11月5日まで 香住産紅カニ姿付カニづくし特撰御膳
- 11月6日より 冬の味覚! カニ三味特撰御膳

料理長おすすめコース

- 11月5日まで
香住産紅カニと黒毛和牛しゃぶしゃぶ おすすめ御膳

和みコース

- 但馬の海鮮づくし和み御膳

ザ グラン リゾート 三方五湖

御膳



ふぐ・カニ特撰御膳

極みコース

- 10月31日まで
若狭地魚と松茸・和王牛すき焼き
極み御膳
- 11月1日より
ふぐ 極み御膳

特撰コース

- 11月5日まで
若狭地魚造りと旬菜 特撰御膳
- 11月6日より
ふぐ・カニ特撰御膳
カニすき特撰御膳

料理長おすすめコース

- 11月5日まで
福井甘えびしゃぶしゃぶ おすすめ御膳

和みコース

- 11月5日まで
若狭地魚 和み御膳
- 11月6日より
和王牛と越前そばすき鍋付き
「若狭旬菜大皿御膳」

ザ グラン リゾート プリンセス 富士河口湖

御膳



鮑のしゃぶしゃぶ付き 甲州牛ステーキと松茸の極み御膳

極みコース

- 鮑のしゃぶしゃぶ付き
甲州牛ステーキと松茸の
極み御膳

特撰コース

- 秋の味覚 松茸づくし
特撰御膳

料理長おすすめコース

- お造り3種と国産牛すき焼き おすすめ御膳
富士桜鱒きのこシチュー仕立て付

和みコース

- 富士の恵み 桜鱒と桜ポーク食べ比べ
和み御膳

ザ グラン リゾート エレガント 京都

会席



松茸 極み会席

極みコース

- 松茸 極み会席

特撰コース

- 京都牛しゃぶしゃぶ鍋
特撰会席

料理長おすすめコース

- 京都牛と穴子の柳川風鍋
おすすめ京会席

和みコース

- 京のもち豚京風白味噌鍋
和み会席

ザ グラン リゾート プリンセス 有馬

会席



神戸牛しゃぶしゃぶと特製鮎コンフィ 有馬極み会席

極みコース

- 神戸牛しゃぶしゃぶと
特製鮎コンフィ 有馬極み会席

特撰コース

- ① **New** からだよろこぶ薬膳二色鍋御膳
- ② <10月限定>
秋の味覚松茸と熊本県産和王特撰会席
- <11月限定>
蟹しゃぶしゃぶと
熊本黒毛和牛「和王」
特撰会席

11月限定



料理長おすすめコース

- 蒸し鮎陶板焼き付き 胡麻豆乳鍋
兵庫県産三田ポークしゃぶしゃぶ御膳

和みコース

- 胡麻豆乳鍋
兵庫県産三田ポークしゃぶしゃぶ御膳

プリンセス有馬限定 鉄板焼きコース



活けオマール海老と活け鮎付き黒毛和牛鉄板ステーキコース

- ① 活けオマール海老と活け鮎付き黒毛和牛鉄板ステーキコース
特撰コース+12,100円(税込)
- ② 伊勢海老 活け鮎付き黒毛和牛ステーキコース 特撰コース+6,600円(税込)
- ③ 活け鮎付き黒毛和牛鉄板ステーキコース 特撰コース+3,300円(税込)
- ④ 黒毛和牛鉄板ステーキコース 特撰コース料金

全コース2種類(サーロイン・フィレ)のステーキをご用意いたします。
フィレのみご希望の方は+1,100円とさせていただきます。
●鉄板焼きコースはお席に限りがございます(前半17:30~、後半19:30~各7席)
※ジュニア、キッズプレートをご注文のお子様と同伴の場合はテーブル席のご案内となります。

※グループ単位でのお申し込みとなります。※写真の鍋物、お造りは3~4人前です。詳しくはお問い合わせください。※仕入れ状況により、献立が変更する場合がございます。ご了承ください。

選べるお料理スタイル「御膳」と「会席」

テーブルで出来立ての状態でお召し上がりいただく「御膳スタイル」と、お時間をかけてゆっくりとお食事をお愉しみいただける「会席スタイル」をご用意いたしました。

お料理の詳細はこちら



提供期間 10月1日(火)～11月30日(土)

ザ グラン リゾート エレガント 軽井沢



- 御膳**
- 極みコース** 今が旬!! 松茸をふんだんに使った 信州プレミアム牛のすき焼き御膳
- 特撰コース** ① New からだよろこぶ薬膳 二色鍋御膳 ② 今が旬!! 松茸をふんだんに使った 熊本県産和牛すき焼き御膳
- 料理長おすすめコース** 鮑の陶板焼きと銀鮭のつつみ焼き、 信州牛しゃぶしゃぶ御膳
- 和みコース** 軽井沢の秋を味わう鮭のつつみ焼きと 信州立科高原豚しゃぶしゃぶ御膳

ザ グラン リゾート エレガント 伊豆



- 御膳**
- 極みコース** 伊豆の三食王 伊勢海老・鮑・ 金目鯛と愛鷹牛極み御膳
- 特撰コース** 伊豆の三食王 特撰会席
- 料理長おすすめコース** 金目鯛と富士の国ポークの 伊豆丹那クリーム鍋御膳 国産牛と鮑の陶板焼き付き
- 和みコース** 秋鮭と富士の国ポークの 伊豆丹那クリーム鍋御膳

ザ グラン リゾート エレガント 白浜



- 御膳**
- 極みコース** 松茸尽くし 活け鮑付き造り盛りと 紀州熊野牛の絢爛極み御膳
- 特撰コース** 錦秋香る松茸尽くし 熊本県産和牛付き特撰御膳
- 料理長おすすめコース** 秋の海鮮と松茸土瓶蒸しの おすすめ御膳
- 和みコース** 秋の旬菜と紀州うめぶたしゃぶしゃぶ 和み御膳

ザ グラン リゾート エレガント 淡路島



- 御膳**
- 極みコース** ●10月31日まで 秋の味覚をふんだんに♪ 松茸極み御膳 ●11月1日より 3年とらふぐ特撰御膳
- 特撰コース** 淡路牛白味噌ポターージュ鍋特撰御膳 ～淡路牛手ごねハンバーグ & カレイ煮付け付き～
- 料理長おすすめコース** 淡路産えびすもち豚と 旬の魚介類の白味噌ポターージュ鍋御膳 ～淡路牛手ごねハンバーグ付き～
- 和みコース** 淡路産えびすもち豚と 旬の魚介類の白味噌ポターージュ鍋御膳

ザ グラン リゾート エレガント 熱海



- 会席**
- 極みコース** 鮑・金目鯛・伊勢海老の海鮮三味 地魚舟盛り極み会席 松茸土瓶蒸しとあしたか牛炙り寿司付き
- 特撰コース** 伊勢海老マヨチーズ焼きと あしたか牛すき鍋 地魚舟盛り特撰会席
- 料理長おすすめコース** 鮑のグラタンと国産牛すき鍋 地魚舟盛りおすすめ会席
- 和みコース** 縞鯨照り焼きとふじの国ポークすき鍋 地魚舟盛り和み会席

ザ グラン リゾート 赤穂



- 御膳**
- 極みコース** 鯛の塩釜焼きを割って楽しむ 圧巻の極み御膳
- 特撰コース** 熊本県産和牛牛タワー鍋と 鮑コロッケ石焼ヴィシソワーズ付き 特撰御膳
- 料理長おすすめコース** 坂越産牡蠣朴葉焼きと 名残り鱧の松茸庵掛け 地魚と五種の茸の白味噌鍋おすすめ御膳
- 和みコース** 地魚と五種の茸の白味噌鍋と 秋鮭の炊き込み御飯和み御膳

ザ グラン リゾート 近江舞子



- 会席**
- 極みコース** 近江牛ロースと 鮑の鉄板焼き
- 特撰コース** 近江牛ロース鉄板焼き ●HESTA SMART VILLAご宿泊の お客様はBBQもお選びいただけます。
- 料理長おすすめコース** 近江牛肩ロースしゃぶしゃぶ おすすめ会席
- 和みコース** 藏尾ポークしゃぶしゃぶ 和み会席

ザ グラン リゾート 天の橋立



- 会席**
- 極みコース** ●11月5日まで 松茸づくし 焼き松茸と 和牛すき焼き 極み会席 ●11月6日より 極み プレミアム蟹会席
- 特撰コース** ●11月5日まで 松茸づくし 熊本産和牛すき焼き特撰会席 ●11月6日より 王道 蟹三味会席 ●HESTA SMART VILLAご宿泊のお客様はBBQもお選びいただけます。
- 和みコース** ●11月5日まで 秋の旬彩陶板焼き 立秋和み会席 ●11月6日より 宮津寒鰯と八鹿豚牡丹鍋 和み会席

選べるお料理スタイル「御膳」と「会席」

テーブルで出来立ての状態でお召し上がりいただく「御膳スタイル」と、お時間をかけてゆっくりとお食事をお愉しみいただける「会席スタイル」をご用意いたしました。

お料理の詳細はこちら



※グループ単位でのお申し込みとなります。※写真の鍋物、お造りは3～4人前です。詳しくはお問い合わせください。※仕入れ状況により、献立が変更する場合がございます。ご了承ください。

松茸料理

香り高い秋の味覚・松茸はいかがでしょうか。
ホテルによって異なりますので、
ご予約時にお申し付けください。



京都
松茸土瓶蒸し



近江舞子
近江牛と松茸の鉄板焼き



京都
焼松茸



軽井沢
松茸釜飯

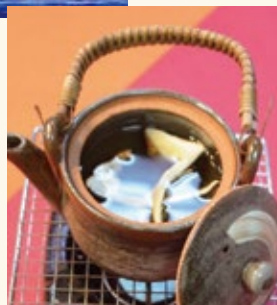
その他の一品料理 旬の味覚、土地の味わいを楽しんでいただく一品料理をご用意しております。

ホテル	料理
伊豆	松茸と金目鯛のパビヨット
京都	松茸土瓶蒸し
	焼松茸
近江舞子	松茸釜飯
	近江牛と松茸の鉄板焼き
軽井沢	松茸酒
	松茸釜飯
三方五湖	松茸と和王牛の朴葉焼き
P富士河口湖	松茸と秋野菜の天ぷら

ホテル	料理
淡路島	名残り鱧天婦羅
P有馬	特製バスクチーズケーキ 無花果のキャラメリゼ
城崎	香住産紅ガニ こうらやき
	香住産紅ガニ 握り寿司3貫
	香住産紅ガニ ホイル焼き片身 ぶどうパフェ
天の橋立	丹後旬菜と育成とり貝 香煎揚げ
	丹後育成とり貝 握り寿司2貫
熱海	近江大倉牛煮込み秋野菜
白浜	熊野の子持ち鮎化粧焼き
赤穂	牡蠣ガーリックバター焼



P有馬
特製バスクチーズケーキ
無花果のキャラメリゼ



軽井沢
松茸酒



赤穂
牡蠣ガーリックバター焼



城崎
ぶどうパフェ

OKURA CLUB & HOTELSより

旅のお誘い

雄大な
海原を望む
桂浜

神秘的な
仁淀ブルーを
ご覧ください

ご当地名産
カツオ料理

リズムにのって
うどんづくり

開創1300年を誇る
五台山 竹林寺

第173回

大倉クラブ&ホテルズツアー
ツアー担当オススメ!

三翠園・琴参閣に泊まって四国のええところ取り!
～作って、食べて、見て、買って、楽しむ2泊3日の旅～

出発日 2024年12月5日(木)〈2泊3日〉

最少催行人員 25名様

●催行の目安として、出発日20日前頃までに最少催行人員に満たない
場合にはツアーを中止することがございます。あらかじめご了承ください。
●催行結果は弊社より連絡いたします。
●お一人様でもご参加いただけます。

集合場所・時間
JR新大阪駅1階(旧団体待合室)
8:45集合

旅行代金(お一人様あたり・税込)
会員様 111,000円 同伴者様 113,000円

【宿泊代金について】
・宿泊代金は旅行代金に含まれます。
※お1名様利用の場合は、別途6,600円(税込)が旅行代金に
加算されます。

取消料について
■ツアー取消料(お一人様あたり)

契約解除日※	取消料
21日前	無料
20日目～8日目前	旅行代金の20%
7日目～2日目前	旅行代金の30%
旅行開始日の前日	旅行代金の40%
旅行開始当日	旅行代金の50%
旅行開始後の解除または無連絡不参加	旅行代金の100%

■グランリゾートホテル取消料金(お一人様あたり)
上記ツアー取消料とは別に、ホテル取消料が
宿泊日前日より起算し2日目の16時より生じます。
※旅行開始前日からさかのぼって起算します。
詳しい旅行内容、
旅行条件を記載した書面は、
別途お送りします。

行程 (凡例) = バス

1日目 新大阪(9:00発) = 【淡路PA】 = 【中野うどん学校(体験・昼食)】 = 【普通寺】 =
= 高知市内(泊) **本場さぬきの手打ちうどん作り**

2日目 高知市内 = 【竹林寺】 = 【桂浜】 = 【高知市内(昼食)】 =
仁淀ブルー 神秘的な青い滝壺 **名物「鱈」も!**

3日目 こんびら温泉 = 【藍染の館(体験)】 = 【霊山寺】 =
江戸期から続く酒蔵 鳴門鯛 **灰汁発酵建ての藍染体験**

= 【松浦酒造(見学・お買物)】 = 【鳴門市内(昼食)】 = 大阪(17:00着)

●添乗員同行 ●食事回数: 朝2回、昼3回、夕2回 ●バス会社: アルピコ交通
※お部屋タイプのご指定はできません。
※天候状況や交通規制等の都合により、行程内容に変更が生じる場合があります。

※写真はイメージです

大倉クラブ & ホテルズツアー	
point 03	ご当地グルメを満喫
point 04	お気軽に1名様参加OK
point 01	経験豊富な添乗員同行
point 05	バスでスムーズに観光地へ
point 02	アットホームな雰囲気
point 06	車の運転不要

お申し込み

大倉クラブ&ホテルズ事業本部
0570-00-1955
[受付時間] 平日9:00～18:00(土日祝除く)

旅行企画・実施/
株式会社HESTA大倉 グランツーリスト
大阪府知事登録旅行業第2-1472号
総合旅行業務取扱管理者: 窪田 一路

ご予約時
にお伝えください

1 ツアー名「○○○○○○の旅」
2 会員番号
3 参加者全員の氏名、性別、年齢、
生年月日、住所、携帯電話の番号

心を尽くしたおもてなしで
京都の魅力を再発見!

GRE京都へ

第30回 京都であいましょう

夕食会のご案内

10月20日(日)

- サロンテーマ
秋の宴に華爛漫
- 夕食会テーマ
美味舞い踊る 収穫祭



★ハロウィンパーティ★
ビンゴゲームでハロウィンナイトをお楽しみ下さい。
ステキな仮装でご参加の方にはお菓子をプレゼント!

★夕食会后、ロビーラウンジにて
ご参加自由 参加費無料

第28回
京都であいましょう

イベント報告
8月18日(日) ご参加: 12組20名様



五山の送り火が過ぎ、ゆく夏を想い、秋を待ちわびる季節、第28回京都であいましょうを開催いたしました。今回の夕食会は、夏の伝統料理と極上の旬菜で暑さを凌ぐ特別お献立をご用意。前菜には目にも舌にもさわやかな鰯の酢味噌掛けで食欲を掻き立て、京都の名産品である賀茂茄子を使ったチーズ田楽など、香ばしくコク深い逸品もご堪能いただきました。

続いての夕涼み会では、アイスキャンデー食べ放題と縁日コーナーで輪投げやスーパーボールすくいにチャレンジ! 懐かしい遊びにすっかり童心に戻り再チャレンジされるお姿もございました。

最後は全員じゃんけん大会で大盛り上がり! 皆様に心ほぐれるひとときをお過ごしただけでしたら嬉しい限りでございます。

大倉クラブ&ホテルズ 主催 ゴルフコンペ

大倉クラブ&ホテルズ厳選! 関西屈指のゴルフコースで、ワンランク上のプレーをお楽しみください。

参加費 > 会員様 3,300円
ゲスト様 5,500円
プレーフィ・ゴルフ場利用税等別・サービス料別

募集人員 > 80名

- おひとり様でもお気軽に
- お友達同士で楽しくラウンド
- アットホームな雰囲気
- ホテルで夕食を取りながらゴルフ談義

11/12(火) マスターズゴルフ倶楽部

12/23(月) ◎忘年ゴルフコンペ
センチュリー三木ゴルフ倶楽部

1/21(火) 花屋敷ゴルフ倶楽部
ひろのコース

お問い合わせ: プリンセス有馬 TEL.078-904-1566

お孫さんと一緒に 孫の日プラン

10月15日は「孫の日」です。

「孫の日」に合わせ、ご家族で楽しめて、お得な特典をご用意します。

実施期間/2024年10月1日(火)~31日(木)泊

お孫さんと同行されるグループで、1泊2食付きプラン「おすすめコース」「特撰コース」「極みコース」をご予約のお客様。(和みコース、素泊まり、朝食付きは除く)

※ご予約時に「〇〇様の孫の日プランのご利用」とお申し付けください。
※バースデーキャンペーンのみ併用可

特典① 売店500円オフチケットでお買い物体験 (対象:小学生以下のお孫さん) **滞在中限定**

特典② お菓子掴み取り (対象:小学生以下のお孫さん)

特典③ 期間中の宿泊料金30%off ◎おじいさん・おばあさんが同行のお孫さんが対象
※大人食、ジュニアは2食付が対象
※キッズは食事のみも対象
※お孫さんは学生の方まで対象(学生証をご持参ください)

さらに!!「記念のお写真Present!」
ご希望の方はスタッフにお声掛けください!

今なら会員カードを増やせるチャンス!! 「プラチナ会員」のご案内 プラチナ会員登録キャンペーン

プラチナ会員は
募集口数に達し次第、
終了させていただきます。

※会員種別により
カード発行可能枚数が異なります。



●例えば大人5名様でご利用の場合

宿泊料金(例) 平日 1泊2食付き 11,000円(税込) × 5名 = 55,000円(税込)
平日 素泊まり(5名2部屋利用時) = 22,000円(税込)

◆資格要件 下記3項目すべてに当てはまる方が対象

- 10年以上 個人名義で 会員権を所有 されている会員様
- 70歳以上で 会員権を所有 されている会員様 (現在の代表者様年齢)
- お子様やお孫様に 名義変更 をされる会員様

ご好評につき『10年以上所有』に関して条件緩和を致しました。

- ① 会員権を切替された会員様 切替前からの所有期間に
- ② 祖父母・父母より名義変更をされた会員様 変更前からの所有期間に
- ③ 法人→個人に名称を変更された会員様 変更前からの所有期間に

◆メリット

- プラチナ会員登録手数料無料
- 名義変更手数料無料 (別途登記費用・印紙代が必要となる場合あり)
- 現在の会員カード枚数に プラチナ会員カードの追加ができます
- プラチナ会員様は 従来のカードと同条件でご利用可能です
- 親御様世代とお子様世代共に、 お得に幅広くご利用いただけます
- 年会費は従来通りのままでご利用いただけます

会員種別により、諸条件がございますので、まずはお気軽にお問い合わせください。

プラチナ会員登録のお問い合わせ先

0570-00-1955

受付時間/平日10:00~18:00

ハピサマ 2024

フクワク!
ドキドキ!
楽しいコトが
いっぱい夏!

ハッピーサマーパケーション

インスタキャンペーン結果報告

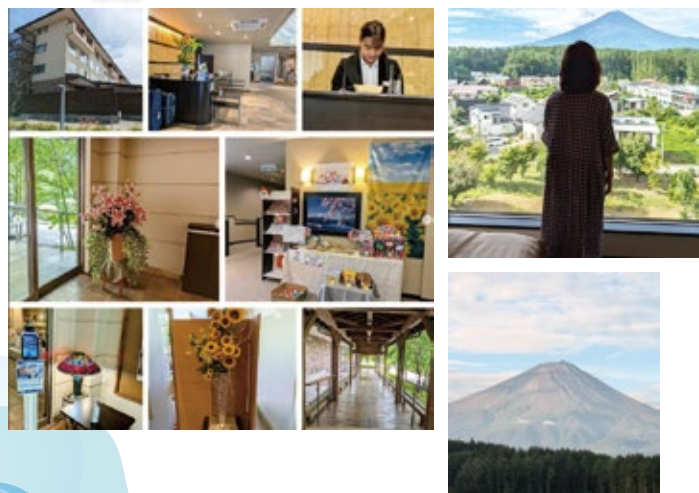
最優秀賞

kiyomaru51様



優秀賞
景色部門

becchin1109様



優秀賞
料理部門

fan_shinkyuin様



期間中、たくさんのご利用と
Instagram投稿をありがとうございました。

Information 01

Information 02

Information 03

Information 04

カラオケ 親睦パーティー

9月6日にも
カラオケ親睦パーティーを
開催いたしました!
楽しい時間となりました。

ステージでカラオケを披露いただく
人気のイベントです。
お気軽にご参加ください。

開催日 2024年10月21日(月)

- と き / 17:30~
- と ころ / プリンセス有馬
2階コンベンションルーム
- 募集定員 / 30名
- 参加費 / 3,300円(税込・サービス料別)



Information 01

Information 02

Information 03

Information 04

サンテレビ 「あんてなサン」の 取材を受けました!

8月25日(日)放送

先日、サンテレビ「あんてなサン」内「ふぉーかすサン」
コーナーにて「HESTAソーラー」と「大倉クラブ&ホテルズ」
について取材していただきました!

CMでも話題のHESTAソーラーの特徴や、今後HESTA
大倉が目指す未来、社会的責任について、新社長鬼塚
よりお話をさせていただきました。
また、レポーターの武田訓佳さんには実際にHESTA
ソーラーの軽さや柔軟性・薄さなどを体験いただき、
驚きの声をいただきました。

大倉クラブ&ホテルズについては、広報担当 岩井田より
ホテルの魅力や、飲食事業について、また今後の展開や
HESTA LIFEアプリのPRもさせていただきました。



詳しくは
こちらから→



「HESTA LIFE」アプリの開始に伴い、
2024年11月30日(土)をもって、
大倉ポイントカードのサービスを終了いたします。

サービス終了のお知らせ

※グランリゾートアプリも
 2024年7月31日(水)に
 終了させていただきます。

大倉ポイントカード



2024年12月1日(日)以降は
「HESTA LIFE」アプリをご利用ください。

ポイントの統合やアプリインストールをお手伝いいたします。お気軽にスタッフにお声がけください。



「HESTA LIFE」アプリは、暮らし、ショッピング、旅行、AI+IoTサービスなど、
 より良い未来の暮らしを提案するライフスタイルアプリです。生活を豊かにする新しい体験や発見がここにあります。

暮らし・ショッピング

旅行

IoTサービス



「ポイントも!」

すべてのサービスでポイントが貯まる!
 貯まったポイントは、
 アプリ内で一括管理できます!



「いまなら **アプリ登録 & ポイント統合** で、**最大1,000ポイントプレゼント!**」



ダウンロード
無料



新規登録で500ポイントがもらえる!

「HESTA LIFE」なら、HESTA大倉グループの全サービスで使えるポイントの管理から、
 ホテルのご予約やショッピングまで、アプリひとつで完結することができます。

ポイント統合の流れ

- 1 残高のある大倉ポイントカードをスタッフにお渡しください。
- 2 HESTA LIFEアプリの会員証ページを開き、スタッフにお見せください。
- 3 スタッフがポイントを移行・統合します。
- 4 これでポイント統合完了!

※サービスによりポイント利用できない場合があります。

「HESTA LIFE」アプリをいますぐダウンロード!

更に

大倉ポイントカードと
 ポイント統合で **500ポイント**プレゼント!

ポイントの統合は、各ホテルフロントにて対応させていただきます。

※統合後は大倉ポイントカードを回収させていただきますのでご了承くださいませ。

App Store

App Store
 からダウンロード



Google Play

Google Play
 で手に入れよう



○ポイントサービスや会員登録機能などをご利用いただくには会員登録/ログインが必要です。○アプリ内の各サービスは通信を使用します。通信回線の状況によってはご利用いただけない場合がございます。

《ポイント統合に関するお問い合わせ先》大倉クラブ & ホテルズ事業本部 ナビダイヤル 0570-00-1955 営業時間 9:00~18:00 (夏冬期休業日・土日祝除く)



LINE公式アカウント
お友だち募集中!

「今すぐ/
 友だち追加」



豪華商品が当たる!

HESTAつながろう
 キャンペーン開催中



Villa Ryusei ペア宿泊券



グランリゾートペア宿泊券



くまもと黒毛和牛「和牛」



ヘルスマーター



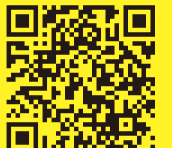
HESTA V BLOCK SPRAY

※抽選商品は一例です

キャンペーン応募方法

- 1 公式LINEアカウントHESTA大倉グループを、友達追加
- 2 届いたメッセージの案内に沿って、アンケートにお答えください
- 3 最後に、希望賞品を選択して応募完了!

「CHECK/
 キャンペーン
 応募サイトは
 こちら」



HESTA大倉グループのお得な情報配信中!!

予約受付番号



0570-00-1955

行く ゴーゴー

大倉クラブ&ホテルズ事業本部

〈受付時間〉9:00~18:00
月~金曜日(土曜・日曜・祝日を除く)

ホテルでも宿泊ご予約を承っております

Table with 4 columns: 熱海, 伊豆, 軽井沢, 三方五湖, 近江舞子. Includes phone numbers and hotel names like 天の橋立, 京都, 淡路島, etc.

※志摩ベイサイドテラスの改修工事に伴うホテル休館日のお知らせ
期間/2024年9月8日(日)泊~同年12月20日(金)泊 詳しくは、ザ グラン リゾートのホームページをご確認ください。

■予約受付開始日

Table showing reservation start dates for various hotel types and categories like GR会員, 軽井沢・熱海白浜・伊豆会員, etc.

※1=プリンセス有馬ポート(GJ)・京都ポート(PJ)・淡路島ポート(QJ)・オーナーズ会員(LJ)の特別期間の所有ホテルの予約は6か月前の同日から受付となります。

※2=TH・THR・TM・RTM・TMK会員の特別期間の予約受付は2か月前の同日から受付となります。受付日に関しては特定日を設定する場合がございます。

軽井沢の夏季期間・特別期間の予約は、軽井沢以外の会員様は6か月前から予約開始となります。

※特別期間の予約受付に関しましては、次ページでご案内しております。

ホテル休館日 HPでホテルの空き情報をご確認いただけます。 ザ グラン リゾートのホームページ <http://www.granresort.jp>

Table with 2 main sections showing hotel availability for 10月, 11月, 12月, and 2025年1月. Includes hotel names like プリンセス富士河口湖, GRE軽井沢, etc.

* GR和歌の浦は、設備不良と原因調査のため当面の間休館させていただきます。
* 休館日は変更になることがあります。

■事業本部受付時間外のご予約お申し込み・変更・キャンセルについて

ホテルにおきましても予約状況のご案内や各ホテルごとのご予約のお申し込み・変更・キャンセルを受付させていただいておりますので、事業本部受付時間外もホテルまでお気軽にお電話ください。

■会員証・利用券ご提示のお願い

健全なクラブ運営のため、チェックイン時に会員証・利用券のご提示をお願いしております。今後とも、安心・安全で親しみの持てるクラブ運営を目指して参りますので、どうぞご協力いただきますようご案内申し上げます。

■OTA (on-line travel agent) による客室提供について

大倉クラブ&ホテルズでは、空室の有効活用および新規会員様募集を目的としてOTAによる客室提供を行っております。大倉クラブ&ホテルズの魅力をご存じでない方に体験宿泊していただくことで、会員入会の機会を提供しております。また、会員様の迷惑にならない範囲で空室を有効的に活用し、ホテルの活性化と雇用創出を図り、会員様へのサービスの向上を目指しております。また、直前割引プランや短い滞在時間を設定したプランとして値段を変更して販売することがあります。引き続き会員の皆様のご理解とご協力を何卒よろしくお願い申し上げます。

本誌掲載の内容は新型コロナウイルスの影響のため、イベントの中止、延期や臨時休館をいただく場合がございます。詳しくは各施設または大倉クラブ&ホテルズ事業本部までお問い合わせください。

■ホームページのご案内

株式会社HESTA大倉のホームページ

<http://okura.co.jp/renewal/>

ザ グラン リゾートのホームページ

<https://www.granresort.jp>

ご利用料金・キャンセル料金についてはこちら



特別期間ご利用受付のご案内 ヴィラ・リュウセイ、ヴィラ・コンコルディアおよび提携ホテルは別規定になります。

■ 年末年始特別期間/2024年12月28日(土)~2025年1月4日(土)泊

■ 2泊制限<泊数の制限解除は11月6日(水)>

■ 申込受付開始日/オーナー様:所有ホテル 6月11日(火)

午前9時から受付

全会員様:全ホテル 7月 9日(火)*

*TH・THR・TM・RTM・TMK会員様をのぞきます。

TH・THR・TM・RTM・TMK会員様: 11月6日(水)

○WEB・FAXでのお申込みは、予約受付開始日午前11時からの受付となります。

○WEB・FAXでのお申込みは、事業本部からの通信をもちまして、受付とさせていただきます。送信済みでもご予約は完了しておりません。お急ぎの場合は、お電話にてお申込みください。

■ ゴールデンウィーク特別期間/2025年5月3日(土)~5日(月)泊

料金表 ●2024年6月1日よりご利用料金が変わりました。また、同日より10%のサービス料を頂戴します。

■ 1泊2食付き料金(お一人様/税込・サービス料別) ※別途サービス料10%頂戴します (単位:円)

Table showing rates for different membership types (Owner, Corporate, etc.) and dates (平日, 土曜連休, etc.).

※お一人様1部屋利用の場合:上記料金+シングル料金 1,100円(税込・サービス料別)

※プリンセス有馬の鉄板焼きコース(2024年3月より価格改定しております)

- 黒毛和牛鉄板ステーキコース.....特撰コース料金
●活け鮑付き黒毛和牛鉄板ステーキコース.....特撰コース +3,300円(税込・サービス料別)
●伊勢海老 活け鮑付き黒毛和牛ステーキコース.....特撰コース +6,600円(税込・サービス料別)
●活けオマール海老と活け鮑付き黒毛和牛鉄板ステーキコース.....特撰コース +12,100円(税込・サービス料別)

■HESTA箱根
ご利用料金はこちら



■ 素泊まり料金(1室あたり/税込・サービス料別) ※別途サービス料10%頂戴します (単位:円)

Table showing rates for different membership types and room types (1名1室, 2名1室, 3名1室).

※1室3名以上の利用...1名追加につき、平日+3,300円(税込・サービス料別)、土曜連休+4,400円(税込・サービス料別)

※朝食...大人2,200円(税込・サービス料別)・小学生・幼児1,100円(税込・サービス料別)

※小学生は人数に含まず(添い寝不可) ※HESTA箱根は別料金

■ 子供料金(税込・サービス料別) ※別途サービス料10%頂戴します (単位:円)

Table showing rates for children (Junior plan, Kids plan).

<1泊2食付き・素泊まり 共通のご案内>

■土曜連休料金について
プリンセス有馬、GR有馬・淡路島・京都・白浜・近江舞子・プリンセス富士河口湖は通年、軽井沢(夏季)、カニシーズン(11月9日~3月30日) 城崎・天の橋立・三方五湖、8月16日 京都に宿泊の場合は土曜連休料金が生じます。

超軽量化で従来の太陽光パネルの耐震問題を解決

低価格化で設置自在に、電気料金高騰時代に対処



全国施工
対応OK

絶賛販売中!

曲がる! 軽い! 薄い!

次世代型ハイブリットモジュール

HESTAソーラー

最大出力 **440w** 最高変換効率 **20.3%** 出力公差 **0~+5w**

ご自宅・工場・ビルなどお気軽にご相談ください

高性能ソーラーパネルのスペックはそのままに
軽量、低価格化*を実現!

詳しくはこちら

ヘスタソーラー

検索



*施工方法により異なる場合があります。

お問い合わせ・ご相談はこちら

☎ **0120-495-398** 平日 9:00~18:00

 **HESTA OKURA** 

カニ

茹でて、蒸して、焼いて、
さらに生、そしてお鍋も！
この冬も、やっぱりカニ。

カニがないと冬が始まらない！

冬の味覚といえば、やはりカニ。今月は、カニを食べるとどうしても無言になってしまう…そんな折りにちょっとした話題にしていだけるカニのお話、特に大倉クラブ&ホテルズでお楽しみいただく「ズワイガニ」についてご紹介しましょう。

ズワイガニは成体となるまで7~8年を要し、捕獲が許されるサイズまでは、そこからさらに3年ほどかかります。雄は脚を広げると70cmを超える大型のものもありますが、雌は小さく、セイコ(セコ)ガニやコウバコガニ、コッペなども呼ばれます。濃厚なカニ味噌と卵、朱色の内子とお腹に抱いた外子は珍味で、雌が大好きという方も多いことでしょう。

近年、ズワイガニはブランド化される動きが広がっており、北陸地方では「越前ガニ」、石川県の加賀・能登の一字ずつ取った「加能ガニ」もあります。山陰地方では「松葉ガニ」と呼ばれ、京都府丹後半島の間人(タイザ)港で水揚げされた「間人ガニ」も有名です。



さて、おいしいズワイガニをどのように見分けておられますか？ 生の場合のポイントは、甲羅だそうです。

カニは脱皮を繰り返して大きくなっていき、脱皮からある程度の時間が経つと身が詰まった“堅ガニ”になります。甲羅を指で押しても凹まず、しっかりとしているのが“堅ガニ”の特徴で、身入りの良さしを判断するパラメータ。また、甲羅に付いている黒いつぶつぶにも注目。これはカニビルの卵で、カニが脱皮してから時間が経つほど数が多くなります。カニビルは砂などのやわらかい場所に産卵できないため、堅いカニの甲羅に産卵するだけで、カニに害はないのだとか。カニビルの卵が多いと、それだけ脱皮から時間が経っている証拠で、身が引き締まっておいしくなっているということになります。

今年の冬は、どこへ、誰と、カニ旅行にお出かけですか？ 早割プランもぜひご利用いただき、おいしい幸せをお楽しみください！

お待たせしました!!
いよいよ11月6日より
大倉クラブ&ホテルズの
カニ料理がスタート!

やっってくる!!

シメの雑炊まで
味わって!

カニ派の方も
今年のうちに、ぜひふぐを!
おいしくて
ちょっとおトクです♥



おいしい季節が

暑かった夏が終わり、実りの季節が到来。
海からも山からも旬の味覚が届きます。
そんななかで、今から待ち遠しいのは、
カニ! そしてふぐ!!
冬の美味2強、ご予約承っております!



あつあつ、
じゅわ~を
ご一緒に!



河豚食わぬ
奴には見せな 不二の山
小林一茶

おいしくて健康的な、ありがたいお魚
しっとり淡泊な白身に、上品な旨味。地酒にもぴったりで、俳人・小林一茶も愛した冬のご馳走。ふぐ。高たんぱく質・低脂肪、そのうえコラーゲンたっぷり! ダイエットの味方といわれる鶏ささみよりも低カロリーでヘルシーな食材。おいしくて、ありがたいお魚なのです。



淡泊だから、味わい方いろいろ
さまざまな方法でおいしく食べられるふぐ。なかでも、関西では「てっさ」と呼ばれる、薄く透けるようなお刺身は格別。薄く引いた「ふぐ刺し」は、大皿に花のように美しく繊細に盛り付けられ、鮮やかな薬味を添えて、目でも楽しむことができるふぐ料理の醍醐味といえるでしょう。身の食感を味わうなら、唐揚げ。油で揚げることでふくらみジュシー、香ばしさもアップします。もちろん、香りのいいひれ酒もお忘れなく! 冬の夜にはなくてはならない、大人のお楽しみです。そして、なんといいってもお鍋「てっちり」です。あっさりとしたふぐの身から出るおだしと、季節の野菜が織りなすマリアージュは至高の味わい。最後にごはんを溶き卵を入れた雑炊も、コクと旨味に満ちた「シメ」の逸品です。

平日限定 早割 プラン

ふぐ・カニシーズン到来
2024年10月31日までの
予約がお得!!
今年の秋冬の
ご予約はお早めに!

ふぐコース 11月1日(金)泊から12月26日(木)泊まで
淡路島〈極み〉・三方五湖〈特撰・極み〉

カニコース 11月6日(水)泊から12月26日(木)泊まで
天の橋立・城崎〈特撰・極み〉 三方五湖〈特撰〉

ふぐコース、カニコース、ふぐ・カニコースのご予約でお一人1,000円引き!
HESTA LIFEポイント2倍! BDキャンペーン併用ならポイント5倍付与!
※2024年11月~12月26日までの平日泊限定

対象期間
ホテル