

2011年12月15日

各位

オリックス・ゴルフ・マネジメント合同会社

12月15日から冬季限定イベント「冬の味覚フェア」を開催

～ 身も心もあたたまる、各ゴルフ場の冬のオリジナルメニューをご提供 ～

オリックス・ゴルフ・マネジメント合同会社（本社：東京都目黒区、社長：小池 正昭、以下「OGM」）は、OGMが運営する全国のゴルフ場レストランにおいて「冬の味覚フェア」を2011年12月15日から2012年1月12日まで開催しますのでお知らせします。

本フェアは、冬の食材を吟味し、各ゴルフ場のオリジナルメニューをご提供する期間限定のレストランフェアです。冬の味覚の代表であるカニをはじめ、脂の乗った鰯や白菜、ブロッコリーなど旬の食材をふんだんに使用し、この季節に一番美味しく、体の芯まであたたまるメニューでおもてなしをさせていただきます。（※）

本フェアメニューの一例として



左：麓地鶏の水炊き／右上：海鮮せいろ蒸し御膳

右下：石焼中華風おこげ(蟹と野菜の餡かけ)

「麓地鶏の水炊き」（花祭ゴルフ倶楽部／佐賀県）は、佐賀県屈指の三地鶏のひとつ麓地鶏を使用。この鶏肉には甘みがあり食感も程よく柔らかく、水炊きには最適な食材です。料理長がこの地鶏本来のうまみがさらに増すよう、手間ひまをかけ調理している出し汁はなんとも言えない風味と奥深さがあります。寒い季節に身も心もあたたまるお薦めの一品です。

「海鮮せいろ蒸し御膳」(かすみがうらOGMゴルフクラブ/茨城県)は、北海道の海老、帆立貝などの魚介類に地元取り立ての冬野菜、ブロッコリー、カリフラワーなどをせいろ蒸しにしてみました。食べて心地よい、やさしい味に仕上がりに、カロリーも控えめですので女性へお薦めの一品です。蟹ごはんもついて、ポン酢・胡麻・にんにく風味の3種のつけダレでお楽しみいただけます。

「石焼中華風おこげ」(三木セブンハンドレッドゴルフクラブ/兵庫県)は、蟹、海老、帆立貝の海の幸にチンゲン菜、タケノコなど具沢山のあんをアツアツに熱した石鍋に入ったパリパリご飯にその場でかけていただきます。オイスターソースの香りとジュウジュウという音にも食欲がそそられます。フカヒレスープもついて大満足の一品です。

OGMのゴルフ場では、これらのメニューをはじめ、ゴルフ場毎に異なったバリエーション豊かなメニューをご用意しておりますので、この機会に是非ご賞味ください。

OGMは、今後とも、「先進」「安定」「満足」の企業理念のもと、「1日を、大切にするゴルフ場へ。」をサービスブランドに掲げ、さらなるサービス向上に努め、ゴルファーの皆さまからより一層愛されるゴルフ場を目指してまいります。

※ ゴルフ場ごとにご提供するメニューは異なります。

以 上

＜本件に関するお問い合わせ先＞
広報担当：古田・久松 TEL：03-5487-0562
ホームページ：<http://www.orix-golf.jp>

【フェア概要】

名 称：冬の味覚フェア

期 間：2011年12月15日（木）から2012年1月12日（木）

内 容：吟味した冬の食材をふんだんに使用し、各ゴルフ場のオリジナルメニューで
ご提供する期間限定のレストランフェアです。

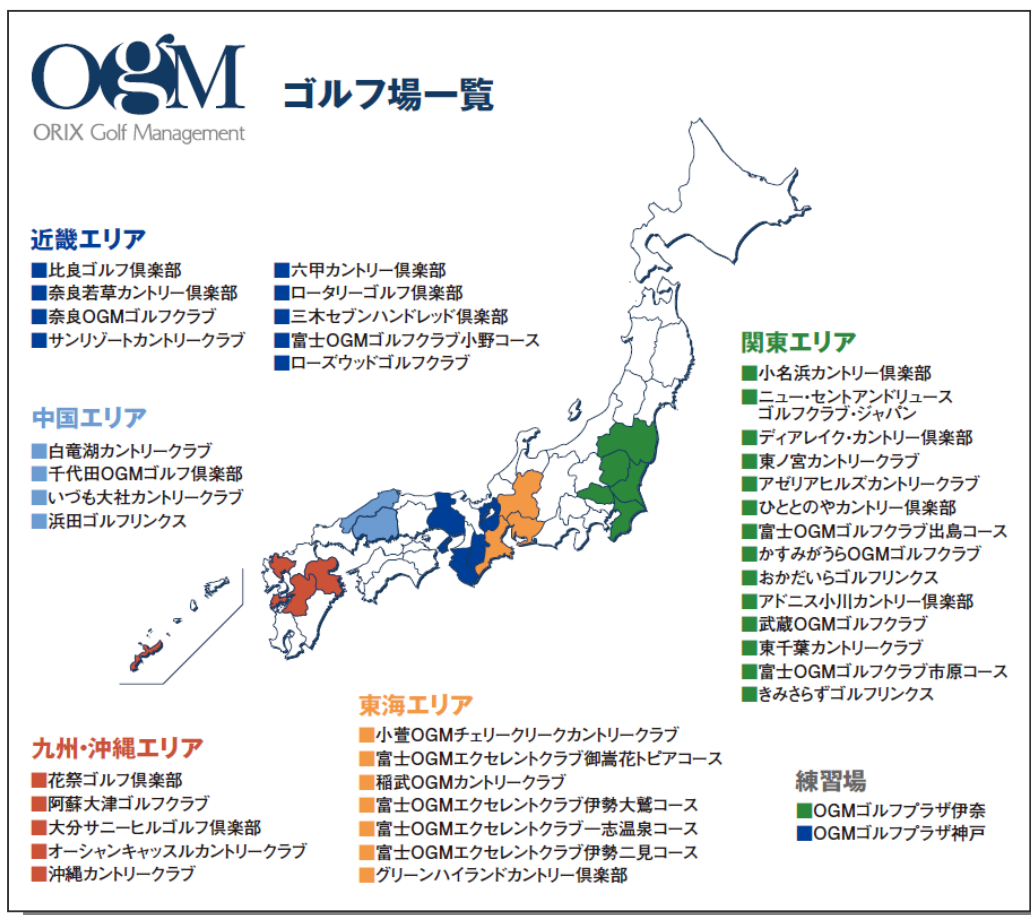
※ 詳細のお問い合わせは、各ゴルフ場までお願いします。

【「ORIX GOLF WEB」 サイト URL】

<http://www.orix-golf.jp>

※ 本フェアメニューは各ゴルフ場ページの「レストラン情報」にあります。

【OGM 運営 41 施設（39 ゴルフ場・2 練習場）】



【OGM サービスブランド】



1日を大切にするゴルフ場へ。

お客様の1打、1打の積み重ねから、OGMのゴルフ場でお過ごしいただく1日まで、すべてに「満足」していただくサービスを提供します。

オリックス・ゴルフ・マネジメント

