

2012年12月14日

各 位

オリックス・ゴルフ・マネジメント合同会社

12月15日からレストランイベント「冬の味覚フェア」を開催 ～身も心も温まる、各ゴルフ場の期間限定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2012年12月15日から2013年1月14日まで開催しますのでお知らせします。

「冬の味覚フェア」は、OGMの各ゴルフ場が、おいしさと栄養豊富な冬の旬の食材や、各地の特産品をコラボレーションさせた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イベントです。白菜や長ネギ、大根といった旬の野菜はもちろん、豆腐やカニ、魚介をふんだんに使ったこの季節ならではのメニュー^(※1)をご用意してお待ちしております。

◆「冬の味覚フェア」メニューの一例◆

「すき焼き定食」（播州東洋ゴルフ倶楽部／兵庫県）

旬の野菜があふれんばかりに入るお鍋に国産和牛のお肉を入れて、料理長が今回のフェアのために作った特製の割り下で思う存分ご賞味ください。シメのうどんとの相性も抜群で、ボリュームも満点です。後半のラウンドに向けたスタミナ補給にもおすすめの一品です。



すき焼き定食（播州東洋ゴルフ倶楽部）



阿蘇赤鶏の塩鍋（阿蘇大津ゴルフクラブ）

「阿蘇赤鶏の塩鍋」（阿蘇大津ゴルフクラブ／熊本県）

阿蘇山麓の大草原で育てられた『阿蘇赤鶏』（別名：肥後の赤鶏）を使用しています。竹炭の粉末を飼料に使い、坪羽数^(※2)をおさえながら健康的に育てた鶏は、独特の臭みがありません。また出荷前45日間はハーブを入れた無投薬飼料で飼育しており、味と安全を期した地鶏です。手間暇かけて愛情たっぷりに育てられた地鶏の旨みを生かすため、スープは塩ベースであっさり仕上げています。



牛バラ肉の赤ワイン煮込み
(グリーンハイランドカントリー倶楽部)



寄せ鍋会席ランチ
(東ノ宮カントリークラブ)



陳麻婆豆腐&芙蓉蟹腿
(きみさらずゴルフリンクス)

「牛バラ肉の赤ワイン煮込み」(グリーンハイランドカントリー倶楽部／三重県)

厳選された牛バラ肉をふんだんに利用し、赤ワインでじっくりと時間をかけて煮込みました。口の中でとろける牛バラ肉の食感と、その旨みが染み込んだ野菜との相性はぴったりです。サクサクとしたパイのふたを崩してシチューとからめると、また違う食感が味わえます。

「寄せ鍋会席ランチ」(東ノ宮カントリークラブ／栃木県)

旬の野菜に加え、手羽元、ホタテ、海老、鮭などの海鮮素材をぜいたくに使っています。醤油ベースのだし汁に素材の旨みがからみ合う鍋と、あん肝酢、合鴨のオランダ煮、蟹酢、鯛昆布メなどの一品料理で楽しいお昼のひとつをお過ごしください。

「陳麻婆豆腐(四川風マーボー豆腐)&芙蓉蟹腿(フウルオンシェトイ：ズワイガニの淡雪あんかけ)」(きみさらずゴルフリンクス／千葉県)

「陳麻婆豆腐」は、麻婆豆腐に欠かすことの出来ない「麻」(山椒の痺れるような辛味)、「辣」(唐辛子の辛味)を出すために、四川省の豆板醤と山椒を使用しました。一度食べるとやみつきになる辛さです。また、「芙蓉蟹腿」は、旬である大ぶりのズワイガニにあっさりとした塩味のあんかけを淡雪仕立てにしました。雪のように舌の上でとろける感触を味わいながらお召し上がりください。

このほか、各ゴルフ場毎にバリエーション豊かなメニューをご用意しております。身も心も温まりたくなるこの季節、OGMのゴルフ場にご来場いただき、ぜひご賞味ください。

※1：ゴルフ場ごとにご提供するメニューは異なります。
※2：1坪あたりの飼養羽数

OGMは、今後も「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。

以上

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

【OGM 運営 43 施設（ゴルフ場 40 カ所・練習場 2 カ所、インドアスクール 1 カ所）】



【サービスブランド】

