

2013年9月26日

各 位

オリックス・ゴルフ・マネジメント合同会社

10月8日よりOGM全国のゴルフ場レストランにて 「秋の味覚フェア」を開催 食欲の秋！秋に収穫される旬の食材を使った料理でおもてなし

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、運営する全国のゴルフ場レストランにおいて、2013年10月8日から2013年11月7日まで^{※1}「秋の味覚フェア」を開催しますのでお知らせします。

本フェアは、OGMの各ゴルフ場レストランで、紅葉に彩られる風景とともに、秋に収穫される旬の食材を利用した期間限定のメニューで、味覚でも秋を楽しんでいただく恒例のイベントです。昨年のメニューの一例として、「神無月御膳」（六甲カントリー倶楽部/兵庫県）、「松茸と飛騨牛のすき焼き膳」（富士OGMエクセレントクラブ 御嵩花トピアコース/岐阜県）、「サーモンとイクラの親子丼」（きみさらずゴルフリンクス/千葉県）など、各ゴルフ場でこの季節ならではのおいしい食材を吟味し、ご提供してきました。今年も各ゴルフ場の料理長が、きのこや秋鮭などの旬の食材を使った、バリエーション豊かなメニュー^{※2}をご用意してお待ちしております。

【昨年の「秋の味覚フェア」メニューの一例】



●神無月御膳

（六甲カントリー倶楽部/兵庫県）
国産黒毛和牛の柳川風のお鍋、
松茸・旬野菜の天ぷら、お造り、
香の物、栗ご飯他



●松茸と飛騨牛のすき焼き膳

（富士OGMエクセレントクラブ
御嵩花トピアコース/岐阜県）
飛騨牛・松茸を使ったすき焼き、
料理長特製割り下、香の物、ご飯他



●サーモンとイクラの親子丼

（きみさらずゴルフリンクス/千葉県）
サーモン、イクラ、
香の物、味噌汁他

OGMは、今後とも、「先進」「安定」「満足」の企業理念のもと、「1日を、大切に作るゴルフ場へ。」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。

※1 ゴルフ場により開催時期が異なる場合があります。

※2 ゴルフ場ごとにご提供メニューは異なります。

10月8日より「ORIX GOLF WEB」にて順次掲載となりますので、各ゴルフ場の「レストラン情報」をご覧ください。

以 上

<本リリース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 44 施設（ゴルフ場 41 カ所・練習場 2 カ所・インドアスクール 1 カ所）】

※2013 年 9 月 20 日より朝宮ゴルフコース（滋賀県甲賀市）がグループ入りしました。



【OGM サービスブランド】

OGM
ORIX Golf Management

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