

報道関係者各位  
プレスリリース



2022年12月01日  
株式会社アウルコーポレーション

## 京都・丹後半島の[夕日ヶ浦温泉 時季を彩る 佳松苑] 今秋の大規模リニューアルに合わせ新プランが登場！

～築地のプロからも高評価の伊根まぐろを存分に味わう期間限定プラン～

海の京都で知られる丹後半島にて、8館のホテル・旅館を運営する株式会社アウルコーポレーションは、【夕日ヶ浦温泉 時季を彩る 佳松苑】を今秋大規模リニューアルいたします。ロビーや大浴場のリニューアルを行い、今後も7階を特別フロアとして露天風呂付き客室にフルリノベーションし、2023年1月末オープン予定となっています。

それに伴い、冬プランではメインダイニングである【食の坐 月映】にて、旬を迎える伊根まぐろを堪能できるコースを2023年1月15日まで提供いたします。



どん！とbuffetゾーンに登場する大舟盛は圧巻

写真だけでも、赤身の旨さが伝わってくる伊根まぐろ

### ■築地のプロも高評価の伊根まぐろとは？

築地でも評価の高い伊根まぐろは、京丹後・伊根町の新たな味覚として注目されています。伊根まぐろとは夏季に日本海で捕獲されたまぐろを数カ月間いけすで育成し、脂が載った冬に出荷される短期養殖のまぐろです。

肉質や脂の乗りも良いと評判で、分類上でこそ養殖だが、水揚げまで9割以上の期間を自然界で過ごしているため中心サイズは100キロ以上で、一般的な国産養殖より2倍以上のサイズを誇り、赤身本来のうまさや、天然物に負けない味わいを持ちます。

岡田料理長は、「伊根まぐろは味が良いのですが、一匹丸ごと買い付ける必要があるため、実はどこでも気軽に楽しめるものではないんです。だからこそ、ホテルの自慢のメニューにしたいと、今春から企画してようやく実現しました。当社ではグループホテルの強みを活かして買い付けし、料理長が丁寧にさばいて提供しています。」と話しています。

一匹丸ごと買い付けるからこそ、様々な部位を味わえるのも楽しみの一つ。造りはもちろん、炙りや特製ソースなどで味変しながら味わうことができます。

### ■伊根まぐろ食べ放題付きプラン

ホテルは今秋リニューアルし、ロビーでは暖炉やアーティスト作品などが温かくゲストを迎えます。大浴場もリニューアルし、サウナも完備するなどよりくつろげるスパ施設として生まれ変わります。

深まりゆく秋から冬にかけてゆったりと温泉を楽しみながら、旬を迎えた伊根まぐろに舌鼓する至福の秋冬の旅プランを用意しております。

京丹後の冬といえばカニが有名だが、それと並ぶ新たな味覚を存分に味わいに、ぜひ京丹後への旅がおすすめです。

全国支援割りも延長され、年内の空き室はわずか。

・ご宿泊はこちら！

【今季最強☆1番人気】迷ったらコレ！蟹フルコース☆さらに伊根マグル食べ放題付き◇大浴場リニューアル特別プラン

URL：[https://reserve.489ban.net/client/kasyouen/0/detail/633556?\\_ga=2.5784571.970209492.1669850251-418617425.1644370480](https://reserve.489ban.net/client/kasyouen/0/detail/633556?_ga=2.5784571.970209492.1669850251-418617425.1644370480)

※上記の伊根まぐろの食べ放題付きプランは2023年1月15日まで、  
2023年1月15日からはカニバイキングスタイルに変わります。

【夕日ヶ浦温泉 時季を彩る 佳松苑】

所在地：〒629-3241 京都府京丹後市網野町木津247

URL : <https://kasyouen.com>

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社アウルコーポレーション 本社営業部

担当：石井

TEL : 0772-74-9018

FAX : 0772-74-9027

MAIL : [m.ishii@kasyouengroup.com](mailto:m.ishii@kasyouengroup.com)

## プレスリリース画像



どん！とbuffetゾーンに登場する大舟盛は圧巻



丸ごと買い付け解体する



カニ会席



リニューアルされたロビーには暖炉がゲストをお迎え



夕日ヶ浦温泉を堪能する大浴場、サウナ



2023年1月末完成予定の半露天風呂付客室5室完成イメージ



お食事処「月映」でカニとまぐろを堪能



2023年1月からはバイキングスタイルで提供



名物の朝から海鮮丼！