

2013年7月12日

各位

オリックス・ゴルフ・マネジメント合同会社

「夏のスタミナフェア」オリジナルメニューが決定 OGM 全国のゴルフ場レストランにて開催 暑い夏も疲れ知らず！元気復活のメニューをご提供

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、運営する全国のゴルフ場レストランにおいて、本日より2013年8月15日まで^(※1)「夏のスタミナフェア」を開催しますのでお知らせします。

本フェアは、梅雨明けが早まり、暑い夏が続くような今年の夏を乗り切るため、OGMの各ゴルフ場がオリジナルメニューをご提供する、恒例の期間限定レストランイベントです。旬のおいしい食材を使ったメニューや、スタミナ満点のメニュー、涼感あふれるメニューなど、OGM全国の各ゴルフ場でバリエーション豊かに^(※2)ご用意してお待ちしております。

◆「夏のスタミナフェア」メニューの一例◆



(写真左から)

- 『うな重』 (ひとのやカントリー倶楽部／栃木県)
- 『うな重』 (東ノ宮カントリークラブ／栃木県)
- 『ひつまぶし』 (アゼリアヒルズカントリークラブ／栃木県)

疲労回復に不可欠なビタミンB1を多く含む食材として有名なうなぎを、3コースとも新鮮な状態で仕入れ、板長、料理長がさばいて提供します。「さくっ」「ふわっ」とした食感を、料理長こだわりの「肝吸い」とともに味わってください。



- 『牛ロースステーキ定食』
(小萱 OGM チェリークリークカントリークラブ／岐阜県)

南部鉄器の鉄板の上でじゅうじゅうと焼ける肉厚なステーキを季節の野菜とともにお召し上がりください。また、しょうゆベースと塩ポン酢の2種類のタレをご用意しました。



○『ステーキ丼』

(千代田 OGM ゴルフ倶楽部／広島県)

香ばしく焼いた柔らかいロース肉を、甘みが出るまで炒めた玉ネギときざみのりを加え、地元の千代田産コシヒカリの上に盛り付けました。さらに、口のなかでとろける極上の味わいを生み出すためにこのステーキ丼だけのために料理長が考案した、甘辛の特製ダレを使用しています。



○『豚冷しゃぶ』

(グリーンハイランドカントリークラブ／三重県)

夏バテで食欲がない時には、この一品がお勧めです。うなぎと同様に、疲労回復効果があるビタミンB1をたっぷり含む豚肉を、特製のゴマダレでたくさんの野菜とともにお召し上がりください。付けあわせのナスも今が旬です。



○『冷やし鶏飯(ケイハン)』

(富士 OGM ゴルフクラブ 小野コース／兵庫県)

鶏肉は、タンパク質を多く含み消化吸収率が高く、暑い夏の栄養摂取にはうってつけの食材です。自家製の冷たいスープを注げば、暑い夏でも食べやすくお召し上がりいただけます。付けあわせの「はもの天ぷら」は、ふっくらとした食感をご賞味ください。

OGMのゴルフ場のレストランは、プレーの合間の安らぎのひとつとして、またお仲間との語らいの場としてたくさんの皆さまにご利用いただいております。

ぜひご来場いただき、この夏を元気に乗り切る「夏のスタミナフェア」のメニューをご賞味ください。

※1：ゴルフ場により期間が異なる場合があります。

※2：ゴルフ場ごとにご提供するメニューは異なります。

今年のメニューは7月12日より順次、「ORIX GOLF WEB」でもご覧いただけます。

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。

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

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



【OGM サービスブランド】

