



オリビアン小豆島
夕陽ヶ丘ホテル
サンセットタイムの
おもてなし
(詳細：P12)



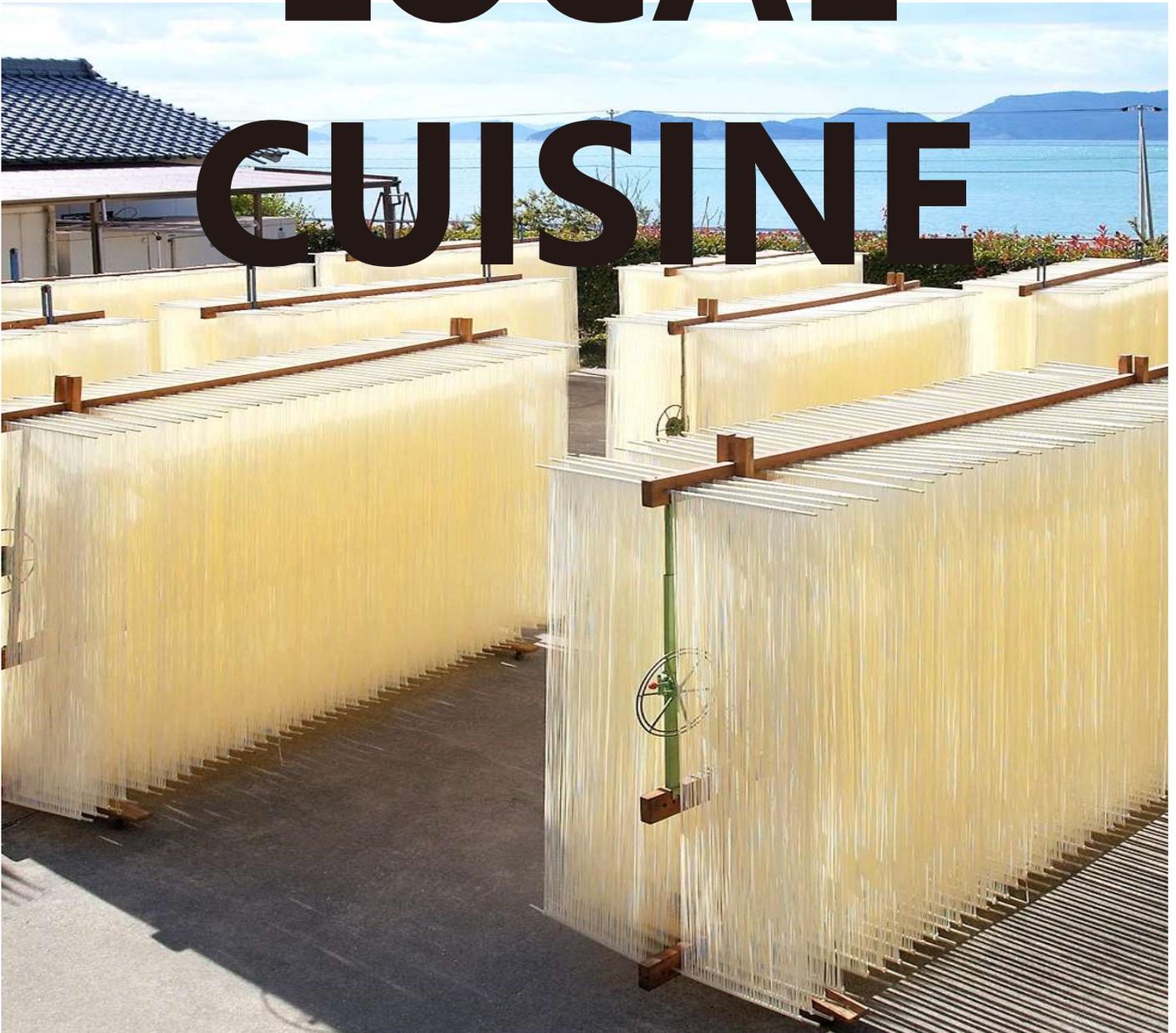
MY TRAVEL NOTE



-わたしの小豆島旅 Ver.3-

LOCAL

CUISINE





旅のテーマ

旬の食材や小豆島伝統の調味料に出会い、味わう。

小豆島ならではの奥深い食文化に触れ、

郷土料理を味わい

旅を彩る☺

醤油

塩業が盛んだった小豆島では、塩を使った発酵調味料の醤油づくりが発展した。“日本の約1/3の木桶が小豆島にある”と言われるほど、小豆島の各醤油は江戸時代から続く木桶で作られている。オリビアン小豆島夕陽ヶ丘ホテルのバイキングでは各工場の醤油が6種類もラインナップされている。味比べして好みの醤油を探してみましよう！



提供：（公社）香川県観光協会

小豆島オリーブ

日本で初めてオリーブの栽培に成功した小豆島はオリーブの島とも呼ばれています。春に白い花が咲き、6月下旬に実が付き始めます。夏に成長した実は9月下旬頃に成熟し、新漬け用とオイル用に手摘みで収穫されます。小豆島のオリーブオイルは品種によりフルーティーさや渋み、ピリッとした辛味があるのが特徴です。好みのオイルを探してみましよう！



©(一社)小豆島観光協会



©(一社)小豆島観光協会

SCHEDULE



DAY 1

東京 → 小豆島 サンプル スケジュール

羽田空港発

航空機



(約1.5時間)

高松空港着
高松空港発

リムジンバス



(約50分)

高松港着
高松港発

フェリー or 高速艇



(フェリー：約60分)
(高速艇：約35分)

土庄港着 (小豆島)
土庄港発

ホテルシャトルバス



(約15分)

オリビアン小豆島夕陽ヶ丘ホテル着

★おすすめ：2022年5月に新設した約8㎡の広さのテラス付きの夕陽が見える部屋
エグゼクティブテラスルーム (ツイン)

<https://olivean.com/executive/>



チェックイン後、各自ホテル滞在や散策をお楽しみください

★夕食：下記からお選びいただけます

- ①バイキング
- ②「日本エスコフィエ協会」ディシプル会員に昇格した山田料理長の洋コース
- ③小豆島ならではの素材を用いた懐石料理

DAY2へ

SCHEDULE



DAY 2

小豆島

各自ご滞在をお楽しみください



SCHEDULE



DAY 1

小豆島 → 東京

オリビアン小豆島夕陽ヶ丘ホテル発

ホテルシャトルバス



(約15分)

土庄港着
土庄港発

フェリー or 高速艇



(フェリー：約60分)
(高速艇：約35分)

高松港着
高松港発

リムジンバス



(約50分)

高松空港着
高松空港発

航空機



(約1.5時間)

羽田空港着

お疲れ様でした♪

MAP



< 香川県小豆島 >



SPOT



小豆島鱧

小豆島鱧は6月～11月がシーズン

小豆島近海で漁獲された小豆島鱧は、重さやサイズ引網時間に至るまで
厳しい条件がございます。

ふっくらした身と上品であっさりとした味わいが特徴の小豆島産鱧
湯引きや天ぷら等でお楽しみいただけます。





オリーブ牛

小豆島で誕生したオリーブ牛

食べた瞬間口に広がる旨み

さっぱりした脂、そして柔らかい赤身。

オリーブ牛はオリーブオイルを搾油した後の果実を乾燥させ、

それを飼料として育てられている牛です。

オレイン酸と抗酸化成分を含むオリーブを食べて育つオリーブ牛は

美味しくてヘルシーです。

※オリビアン小豆島夕陽ヶ丘ホテルでは追加（有料）でオリーブ牛のご用意が可能です。



SPOT



小豆島素麺

小豆島素麺の特徴はごま油

小豆島の素麺はつゆに浸して食べる他、ぶっかけや釜玉、にゅうめんも楽しみたい。

約400年続く小豆島の手延べ素麺にはごま油が練り込まれ、

麺はやや黄身がかっており

ツルツルとしたのど越しとモチモチとした食感が特徴です。

※オリビアン小豆島夕陽ヶ丘ホテルでは楽天朝ごはんフェスティバルで過去に香川県1位、全国5位を受賞した小豆島素麺ガレットも楽しめます。

Don't miss it!



©(一社)小豆島観光協会



うどん

小豆島は香川県

小豆島は素麺が有名ですが、れっきとしたうどん県と言われている香川県。讃岐うどん特有の強いコシとモチモチ食感は様々な食べ方で親しまれております。

また、小豆島には“こびきうどん”といううどんが存在します。手打ちではなく、手延べ素麺の製法で伸ばして作られており、モチモチ食感と麺の甘みを感じられるのが特徴です。

讃岐うどんと小豆島ならではのこびきうどん、滞在中に食べ比べしてみたいはいかがでしょうか。



提供：（公社）香川県観光協会

SPOT



ソフトクリーム

小豆島のご当地ソフトクリーム

しょうゆソフト、佃煮ソフト、オリーブソフト。
何れも小豆島を代表する特産品の珍しいソフトクリームです。
ちゃんと風味がするのに、これが美味しいんです。



SPOT



おもてなし

夕陽を眺める安らぎの時間のおもてなし

オリビアン小豆島夕陽ヶ丘ホテルでは
夕陽がご覧いただける日にロビーで
スパークリングワインやオレンジジュースを提供しております。

瀬戸内の海に沈む美しい夕陽に乾杯 🍷

※おもてなしの時間は季節により異なります。



SPOT



オリビアン小豆島夕陽ヶ丘ホテル

絶景の夕陽をご覧いただけるホテル

瀬戸内海の夕陽を一望できる客室を完備し、

2022年5月には広々としたテラス付のエグゼクティブフロアがオープン！

日本の夕陽百選にも選ばれた瀬戸内の海に沈む夕陽は、

なぜか懐かしくて心温まる、いつまでも記憶に残る美しさです。

ホテルのガーデンには四季折々の花々が彩り、ハーブが香り、果物が実る。

温もりと寛ぎの世界で心安らぐひとときをお過ごしいただけます。



INFORMATION

施設名・名所地

オリビアン小豆島夕陽ヶ丘ホテル

〒761-4142 香川県小豆郡土庄町屋形崎甲63-1
TEL：0879-65-2311



<https://olivean.com/index.html>

JAL（日本航空）



<https://www.jal.co.jp/jp/ja/>

ANA（全日空）



<https://www.ana.co.jp/>

ことでんバス
（高松空港～高松港のリムジンバス）



<https://www.kotoden.co.jp/publichtm/bus/limousine/index.html>

小豆島フェリー
（高松港～小豆島/土庄港）



<https://www.shikokuferry.com/lp-ferry/>

小豆島高速艇
（高松港～小豆島/土庄港）



<https://www.shikokuferry.com/timetable/takamatsu-tonoshou2>