

報道関係者各位
プレスリリース

2022年7月15日
休暇村 嬬恋 鹿沢

夏秋キャベツの収穫量日本一 嬬恋高原キャベツの収穫が始まりました 休暇村嬬恋鹿沢では、「白樺マルシェ」がオープン

群馬県の西北部、高原野菜の産地として知られる嬬恋村に建つリゾートホテル「休暇村嬬恋鹿沢」(所在地：群馬県吾妻郡嬬恋村田代 1312、支配人：小森克敬)では、嬬恋村の特産「嬬恋高原キャベツ」の収穫が始まったことに併せ、地元農家が高原野菜を販売する「白樺マルシェ」をエントランスにオープンします。群馬県の夏秋キャベツの出荷量は、1969年から52年連続で日本一の記録を更新中。その中核をなす嬬恋村では、7月～10月の間に約1億5000万個ものキャベツが作られています。横に並べると地球を1周するキャベツが出荷されます。



キャベツは気温の低い早朝の時間帯に1個ずつ包丁で切ります

◆嬬恋村とキャベツ

嬬恋村は 夏場の平均気温が15～20度と涼しいこと、年間の雨量が多く、昼夜の気温差が大きいこと、そして「黒ボク土」と呼ばれる火山灰を含む、排水の良い栄養豊かな土が多いことなど、キャベツ栽培の好適地です。キャベツの収穫は気温の低い早朝に行われます。機械では収穫できないため、1個1個丁寧に包丁で切り取り箱に詰めていきます。最盛期には深夜2時頃から収穫が始まり1日で160万個が出荷されます。



栄養豊かな黒い土(黒ボク土)

◆期間限定「白樺マルシェ」がオープンします

新鮮な嬬恋高原野菜を販売する「白樺マルシェ」がまもなく開店します。野菜を販売するのは嬬恋村のベテラン農家さん。キャベツを始め自慢の野菜が数多く並びます。珍しい野菜や美味しい調理方法を、農家さんに直接聞けるのも旅の楽しみ。購入した野菜の発送もできます。

【白樺マルシェ】

期 間：2022年7月26日(火)～9月25日(日)

時 間：8:00～10:00

場 所：休暇村嬬恋鹿沢エントランス

価 格：高原キャベツ1玉120円 トウモロコシ1本150円 ブルーベリー1P450円(200g)

※集荷状況により、販売する野菜や価格が変わる場合があります



農家さんに美味しい食べ方を直接聞けます



朝採れの新鮮野菜が所狭しと並びます



こんなに大きくても1玉120円

《休暇村 嬭恋鹿沢 つまごいプレミアムビュッフェ宿泊プラン》

夕食・朝食は、上州、信州の素材をメインに使ったビュッフェスタイルです。7月～10月は、キャベツを始め、トマトやナス・キュウリ・ズッキーニ・ブルーベリーなど、嬭恋産の高原菜を使ったメニューが多数並びます。料理長自ら、農家の畑に出向き新鮮な野菜を仕入れています。

期 間：通年

料 金：平日1室2名利用 大人1名1泊2食付き 14,150円（税込）～



キャベツの一番人気は、新鮮さを実感できる千切りとざく切り



料理長オリジナル「キャベツの冷製スープ」

◆休暇村 嬭恋鹿沢

群馬県の西端、標高1400mの高原に建ち、周囲をカラマツやシラカバに囲まれ、ホテルから半径1400m以内に民家や観光施設が無い「ポツンと温泉リゾート」。広大な敷地の中にホテルやキャンプ場を始め、自然情報を紹介する鹿沢インフォメーションセンターや遊歩道などが整備されています。大浴場には1000年以上の歴史があると言われる、名湯「鹿沢温泉」を引湯。周辺には花や新緑・紅葉を満喫できるハイキングや登山コースが多数存在しています。

所在地：〒377-1695 群馬県吾妻郡嬭恋村田代 1312

TEL 0279-98-0511 FAX 0279-98-0513

支配人：小森克敬

URL：<https://www.qkamura.or.jp/kazawa/>

◆新しい旅のスタイル“ゼロ密のリゾート”を目指した取組み

お客様、従業員、関係者など皆様の安全・安心を第一に、“ゼロ密のリゾート”を目指し日々取り組んでまいります。

休暇村公式サイト内特集ページ <https://www.qkamura.or.jp/campaign/zero/>

日本の景色を代表する国立公園・国定公園など優れた自然環境の中にあるリゾートホテル。35か所ある休暇村は、「自然にときめくリゾート」のコンセプトのもと、地元の食材を活かした料理や、地域の自然、文化、歴史とのふれあいプログラムなど、その土地ならではの魅力にふれる場を提供し、すべてのお客様に心が自然にときめくひとときをお届けします。

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

休暇村 嬭恋鹿沢 担当：眞嶋 祐介 / ジョン ダウン

TEL：0279-98-0511 FAX：0279-98-0513

MAIL：kouho_pr@qkamura.or.jp