

報道関係者各位  
プレスリリース

2023年2月21日  
休暇村蒜山高原

**休暇村蒜山高原でしか味わえない「1日10組限定希少ジャージー牛トマホークステーキ  
(約1.8Kg) 付き季節のひるぜん高原ビュッフェ宿泊プラン」を販売開始**

大山隠岐国立公園に位置するリゾートホテル「休暇村蒜山高原」(所在地：岡山県真庭市蒜山、総支配人：西村 文博)では、流通量が少なく希少な蒜山ジャージー牛トマホークステーキ(約1.8Kg)と好評いただいている「ひるぜん高原ビュッフェ」がセットになった「1日10組限定希少ジャージー牛トマホークステーキ(約1.8Kg)付き季節のひるぜん高原ビュッフェ宿泊プラン」を2月20日より販売開始します。



ジャージー牛トマホークステーキ

**◆蒜山高原で育ったジャージー牛トマホークステーキ**

蒜山高原はジャージー牛の飼育頭数が日本一(市町村単位)で、国内で飼育されている約10,000頭のジャージー牛のうち、約2,000頭が蒜山高原で飼育されており、一地域としては最多です。ミルク、ヨーグルト、チーズなど乳製品の濃厚な味わいが有名なジャージー牛ですが、肉質は赤身で不飽和脂肪酸(オレイン酸)が豊富に含まれているため、柔らかく口どけのよいステーキが味わえます。提供する蒜山ジャージー牛トマホークステーキは、流通数の少ない希少なジャージー牛から、肉質がきめ細かいリブローズを骨1本分カットした、全国で休暇村蒜山高原でしか味わえないステーキです。



◆「1日10組限定希少ジャージー牛トマホークステーキ（約 1.8Kg）付き  
季節のひるぜん高原ビュッフェ宿泊プラン」概要

籠盛りグルメのテーブルサービス、ライブキッチン、テラスにテイクアウトもできる高原デザートなど、牧歌的な風景が広がる蒜山をグルメチックに堪能できるひるぜん高原ビュッフェに希少な蒜山ジャージー牛トマホークステーキ（約 1.8Kg）が付いたボリューム満点に楽しめる宿泊プランです。

また、高級ヒレとサーロインが一度に楽しめる T ボーンステーキ付きプランも併せて販売開始。

※T ボーンステーキは、厳選した外国産牛肉をご用意しています。

期間：2023年2月20日（月）～2023年3月31日（日）

料金：1泊2食 25,500円（税込／入湯税 150円別）

※平日和室大人2名1室利用時の1名様料金

上図：籠盛りのテーブルサービスやライブキッチンで多彩な料理が楽しめるひるぜん高原ビュッフェ

下図：季節の山陰のグルメが楽しめる籠盛りテーブルサービス（画像は幻のモサエビ入り春の籠盛り）



◆休暇村蒜山高原について

上蒜山・中蒜山・下蒜山からなる蒜山三座を正面に建つ高原のリゾートホテルです。天然のラドン温泉に浸かれれば、身体が芯から温まると好評です。

米子道蒜山 IC からお車で約 10 分とアクセスも良く、牧歌的風景の高原リゾートをお楽しみいただけます。

所在地：〒717-0602 岡山県真庭市蒜山上福田

TEL：0867-66-2501

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

上図：牧歌的な風景とそよ風が心地よいリゾワテラス

下図：蒜山三座を一望できる天然ラドン温泉本館展望大浴場

「高原の湯」



◆新しい旅のスタイル“ゼロ密のリゾート”を目指した取り組み

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/>

◆自然にときめくリゾート 休暇村

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】

休暇村蒜山高原 担当：内山・阪上

TEL：0867-66-2501 FAX：0867-66-2501

MAIL：kouho\_pr@qkamura.or.jp