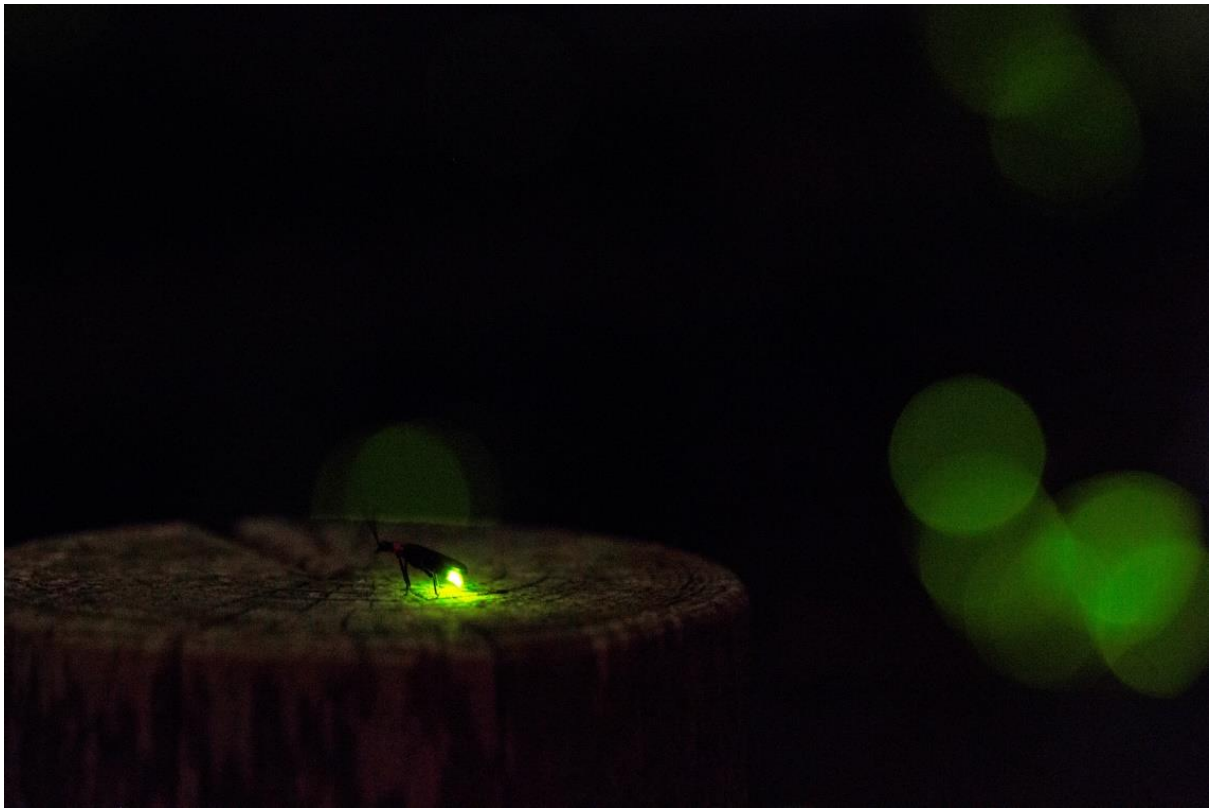
自然にときめくリゾート 休暇村

報道関係者各位
プレスリリース

2023 年 5 月 29 日
休暇村紀州加太

速報！今年も休暇村紀州加太にホタルが現れました
５月３０日より、宿泊者限定・ホタル観賞ツアーを実施
～この時期にしか見られない、ゲンジボタルとヒメボタルの饗宴をお楽しみください～

紀淡海峡を望む高台に立地するリゾートホテル「休暇村紀州加太」（所在地：和歌山県和歌山市深山483、総支配人：義本　英也）では、今年もホテル園地内に流れる阿振川にホタルが現れたのに合わせて、ご宿泊者限定の「ホタル観賞ツアー」を５月３０日より実施します。ゲンジボタルの他、そのそばにある林ではヒメボタルと、2 種類のホタルを見ることができます。



毎年好評、初夏の風物詩「ホタル観賞」ツアー

◆ご宿泊者限定「ホタル観賞ツアー」

ホテルより車で約 5 分キャンプ場に流れる「阿振川」では毎年5月下旬から6月上旬にかけてゲンジボタルと林ではヒメボタルを見ることができます。ホタルの出現に合わせて、ホテルのマイクロバスでホタルを見られるスポットまでご案内します。

期　間：2023 年 5 月 30 日～6 月上旬
※ホタルの出現状況や天候により実施期間は前後します
時　間：20：00～約 30 分
参加費：無料

自然にときめくリゾート 休暇村

◆ ６月１日より開始、関西の夏の風物詩「ハモ」

紀州加太の正面に望める島「沼島（ぬしま）」は「ハモブランドの島」。沼島近海のハモは、頭が小さく胴太で皮が薄く程よく脂がのり、肉質は非常に良くひと口食せば身の締まりと旨味は別格です。そんな沼島近海で育ったハモを湯引き・天ぷらの他に骨から取ったダシで食べるハモすき鍋、照り焼きなど、計７品のハモづくし会席をご用意します。

フワッと花が咲いたような鱧湯引きは梅肉と相性抜群

ハモの骨からとった特製ダシと玉ねぎの旨味が凝縮の鱧すき鍋

和歌山県産の山椒がアクセントになった鱧照り焼き

◆休暇村紀州加太「沼島近海産ハモ会席」

期　間：2023 年 6 月 1 日（木）～8 月 31 日（木）

価　格：1 泊 2 食（平日 2 名 1 室和室 10 畳トイレ付）

お一人様 23,000 円～（税込・入湯税別）※休前日・夏休み期間中料金は異なります。

＜お品書き＞

前菜：あぶり鱧紫蘇ジュレがけ・南高梅甘露煮・鱧オクラ煮こごり／造り：鱧湯引き・鯛・マグロ・カンパチ・赤海老／鍋物：鱧すき鍋 ～ハモの骨からとった黄金出汁～／焼物：鱧てり焼き／蒸物：鱧茶碗蒸し ～鱧子あんかけ～／揚物：鱧天ぷら／食事：梅そうめん

◆休暇村紀州加太

紀淡海峡に浮かぶ島々を一望する絶景のホテルです。客室は全室オーシャンビュー、特に夕景の美しさは別格です。また、春の桜鯛、夏のハモ、秋の伊勢海老、冬のクエ等、四季を通して海の幸も楽しめます。大浴場にある自慢の露天風呂は、紀淡海峡と湯面が一体化する趣向で人気があります。敷地内の深山砲台跡をはじめ、アニメファンに話題の友ヶ島もすぐそこにあり、周辺フィールドも見所沢山です。

所在地　：〒640-0102　和歌山県和歌山市深山 483

総支配人：義本　英也

ＵＲＬ　：https://www.qkamura.or.jp/kada/

上図：全室オーシャンビュー人気の和洋室タイプ
下図：紀淡海峡一望　絶景露天風呂

◆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をお届けします。

休暇村 自然にときめくリゾート

国立公園 オフィシャルパートナー

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】
休暇村紀州加太　　担当：宮﨑・杉村
TEL：　073-459-0321　　FAX：　073-459-0815
MAIL：　kouho_pr@qkamura.or.jp