

報道関係者各位  
プレスリリース

2023年6月27日  
休暇村南紀勝浦

**休暇村南紀勝浦では、くじらの博物館チケット付き宿泊プランを7月1日より販売開始  
博物館から徒歩5分、日本で唯一くじらと一緒に海水浴が楽しめる  
「くじらの浜海水浴場」も7月21日にオープン！**

紀伊半島・和歌山県南東の熊野灘を一望する高台に建つリゾートホテル「休暇村南紀勝浦」（所在地：和歌山県東牟婁郡那智勝浦町宇久井、支配人：正城 享）では、ファミリー旅行が増える夏休みに向け、くじらの博物館入場券&餌あげ体験付き宿泊プランを7月1日より販売開始します。博物館から徒歩5分の「くじらの浜海水浴場」も、7月21日よりオープン予定です。日本で唯一くじらと一緒に海水浴を楽しめます。



くじらの浜海水浴場

#### ◆太地町立くじらの博物館

国内の捕鯨発祥地であり、太地町の捕鯨歴史やクジラとイルカの情報がぎっしり詰まった施設「太地町立くじらの博物館」。1時間おきに交互に開催されるクジラショー、イルカショーではトレーナーさんの合図に従って迫力ある大ジャンプを見せ、ヒレで挨拶など愛嬌をたっぷり振りまいてくれます。（各ショーは約15分）



海洋水族館マリナリウム

### ◆くじらの博物館入場券&餌あげ体験付きファミリープラン

休暇村ではくじらの博物館入場券&餌あげ体験付き宿泊プランを販売。人気の餌あげ体験プログラムでは餌の入ったバケツをもらいクジラのもとへ。かわいいクジラが口を開けて、声を出して待っています。

ご夕食にはこの時期しか味わえない期間限定「まぐろと熊野牛の旬彩料理」をご用意。和歌山県内にのみ流通している上品な脂ののった熊野牛に勝浦漁港産生マグロのお造りなど和歌山の味覚を存分にお楽しみいただけます。

販売期間：2023年7月1日(土)～9月30日(土)

料 金：1泊2食付 21,500円(税込・入湯税別)～

※平日和室2名様1室利用時の1名様料金

ご夕食：まぐろと熊野牛の旬彩料理

＜お品書き＞

前菜 熊野牛すじ煮込み、鮪昆布め、鮪なめろう

造り キハダ鮪、中トロ、中おち

台物 熊野牛サーロインステーキ(100g)

酢物 熊野牛ローストビーフ風タタキ

洋皿 熊野牛ビーフシチューパイ包

蒸物 鮪の茶わん蒸し

上図：クジラとイルカに餌あげ体験

中図：イルカショー（イルカの大ジャンプ）

下図：まぐろと熊野牛の旬彩料理



### ◆日本で唯一！くじらと一緒に泳げる海水浴場

毎年多くの観光客で賑わいを見せる「くじら浜海水浴場」。くじらの博物館から徒歩5分の場所にある畠尻湾(はたけじりわん)奥の小さな海水浴場で、1日2回いけすからクジラが解放され、クジラと一緒に遊泳が楽しめる日本で唯一の海水浴場です。

※クジラの泳ぐ場所は水深が深くなっているため、小さなお子様や泳ぎに自信のない方にはライフジャケットや浮き輪等の持参・着用をお願いします。

場 所：くじらの浜海水浴場

〒649-5171 和歌山県東牟婁郡太地町太地 3767-1

利用期間：2023年7月21日(金)～8月16日(水) ※予定

遊泳時間：9:00～16:00(シャワー使用時間は16:00まで)

※くじらが海水浴場内を遊泳するのは11:00・13:00、1日2回、各15分程度

設 備：トイレ・シャワー・脱衣所が完備

駐 車 場：あり(普通車約50台)

※満車の場合は、徒歩5分のくじらの博物館付近の駐車場(無料)をご利用ください



#### ◆熊野灘の潮騒に癒される高台の休暇村南紀勝浦

自然豊かな紀伊半島・和歌山県南東の熊野灘を一望する高台に建つ休暇村南紀勝浦は本州最南端の休暇村です。温暖な気候と豊かな常緑樹の山並みを背に恵み豊かな黒潮が寄せる海岸を望むこのエリアは、南国的な風光に恵まれたリゾート地。熊野本宮大社、熊野那智大社、熊野速玉大社の世界遺産「熊野三山」と「熊野古道」の散策拠点としても最適なホテルです。



所在地：〒649-5312 和歌山県東牟婁郡那智勝浦町宇久井

支配人：正城 享

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

#### ◆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】

休暇村南紀勝浦 担当：山邊・水越  
TEL：0735-54-0126 FAX：0735-54-1069  
MAIL：kouho\_pr@qkamura.or.jp