

報道関係者各位
プレスリリース

2023年7月3日
休暇村嬬恋鹿沢

**夏秋キャベツ出荷量全国 1 位の嬬恋村、いよいよ高原キャベツの収穫が始まります
休暇村嬬恋鹿沢、甘くて柔らかい「嬬恋高原キャベツ」まるっと 1 玉 &
嬬恋キャベツカレーのプレゼント付きプランを 7 月 31 日から販売開始**

群馬県の西端、高原野菜の産地や愛妻家の聖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、キャベツ出荷量全国 1 位の高原キャベツの収穫がいよいよスタートします。それに合わせ、キャベツまるっと 1 玉 & 嬬恋キャベツカレーのプレゼント付きプランを 7 月 31 日から期間限定で販売します。



浅間山麓に広がる、見渡す限りのキャベツ畑

◆キャベツ出荷量 1 位の嬬恋村、全国高原キャベツの収穫が始まります

休暇村嬬恋鹿沢がある群馬県嬬恋村は、夏秋キャベツの産地として全国的にも有名です。夏から秋のキャベツ出荷量が 53 年間全国 1 位。7 月から 10 月末にかけて約 1 億 5000 万個ものキャベツが嬬恋村で生産されています。



◆なぜ、嬭恋村でキャベツがたくさん作られるのか

1. 嬭恋村は標高 700m~1,400m の高原地帯で、6 月~9 月の気温が 15℃~20℃ と涼しく、キャベツに適した温度である。
2. 年間の雨の量が多い地域なので、たくさん水が必要なキャベツが育つのに向いている。
3. 標高が高く、朝と夜の気温差が大きいことで甘くおいしくなり、高原の朝露のおかげで水々しいキャベツができる。
4. 浅間山などの火山に囲まれていて、火山灰を含む排水の良い栄養豊かな黒い土(黒ボク土)が畑に多く、キャベツに向いている。



好条件が揃っている嬭恋村だからこそ育てることができる、嬭恋高原キャベツの収穫が 6 月下旬からいよいよ始まります。収穫時期になると、嬭恋村内の様々な箇所直売所が設営され、朝採れの新鮮な高原野菜がずらりと並び、ここでしか手に入らない野菜を購入することができます。

◆休暇村嬭恋鹿沢【「嬭恋高原キャベツ」まるっと1玉&嬭恋キャベツカレープレゼント付きプラン】

<特典 1>

特有の黒土と昼夜の寒暖差が大きい嬭恋村で育った、全国的にも名高い「嬭恋高原キャベツ」を、まるまる 1 玉プレゼントいたします。

<特典 2>

群馬県内の企業と共同開発した「嬭恋キャベツペースト」を使って、当休暇村料理長監修で開発した「嬭恋高原キャベツのトマトキーマカレー(レトルト)」をプレゼント。

期 間：2023 年 7 月 31 日 (月) ~2023 年 9 月 29 日 (金)

料 金：平日 1 室 2 名利用 大人 1 名 1 泊 2 食付き 15,450 円 (税込) ~

※ビュッフェメニューは日によって内容が変わります。



◆ご夕食は「嬭恋プレミアムビュッフェ」

真空低温調理で仕上げた国産和牛のステーキを始め、嬭恋高原野菜の天ぷらなど群馬や長野の厳選食材を使った料理が並ぶ「つまごいプレミアムビュッフェ」。53 年連続出荷量日本一の「嬭恋高原キャベツ」にこだわり、年間を通して嬭恋高原キャベツを使用したメニューをご提供しています。さらに、季節限定夕食メニューとして 7~8 月は【豊洲直送! マグロ、国産鶏ハムと嬭恋高原野菜のカルパッチョ】、9~11 月は【松茸と国産和牛のすき煮・松茸ご飯】をご提供いたします。



また、朝食の「高原の朝ごはんビュッフェ」では、旬の高原野菜、下仁田蒟蒻、信州そばなど、群馬と長野の食材がずらりとビュッフェラインを彩ります。4 月からは「嬭恋ミニロールキャベツのラザーニャ」も新登場しました。



【オープンキッチン】
真空低温調理で柔らかく仕上げた国産和牛ステーキ



日本一の嬭恋高原キャベツを中心とした新鮮な高原野菜



嬭恋ミニロールキャベツのラザーニャ

◆休暇村 嬬恋鹿沢

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、遊歩道などが整備されています。大浴場には名湯「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 群馬県吾妻郡嬬恋村田代 1312

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

支配人：小森 克敬

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



◆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 嬬恋鹿沢 担当：眞嶋 祐介 / 小田桐 啓

TEL：0279-98-0511 FAX：0279-98-0513

MAIL：kouho_pr@qkamura.or.jp