

報道関係者各位  
プレスリリース

2023年8月8日  
休暇村嬬恋鹿沢

**嬬恋村の農家さんが朝採れ高原野菜を直接販売  
休暇村嬬恋鹿沢「白樺マルシェ」、8月7日より本格スタート！  
～大人気のブランドキャベツ「嬬恋高原キャベツ」も旬を迎えています～**

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、支配人：小森克敬)では、ホテルのエントランスで嬬恋村の農家さんが朝採れ高原野菜を販売する「白樺マルシェ」を8月7日(月)よりスタートします(8/1からプレオープン中)。夏秋の出荷量が53年連続日本一の「嬬恋高原キャベツ」を始め様々な高原野菜を購入することができ、鎌原(かんばら)きゅうりや万願寺とうがらし、花豆などの珍しい品種も販売しています。



キャベツだけでなく、トマト、茄子、ズッキーニ、ブルーベリー等の朝採れ高原野菜が並ぶ

**◆期間中は毎朝開催します「白樺マルシェ」**

昼夜の寒暖差が大きく、火山灰が堆積したエリアに生成される「黒ボク土」を活かして、嬬恋村では今や村の代名詞でもある「嬬恋高原キャベツ」を始めとした様々な高原野菜が育ちます。

休暇村の夕朝食で使用する高原野菜の仕入れ先の農家さんが、当日の朝に採れた高原野菜を持ち寄り、ホテルエントランスで直接販売する「白樺マルシェ」を実施します。完熟状態の野菜を収穫、鮮度も抜群のため、野菜本来の旨みを堪能できます。栽培している農家さんから直接購入するため、新鮮な野菜の見分け方やオススメの調理方法なども気軽に教えてくれます。



朝採れ高原野菜をお楽しみください

期間 2023年8月7日(月)～9月24日(日) ※8/1よりプレオープン中  
 場所 休暇村婦恋鹿沢エントランス ※雨天時は休暇村ロビーにて営業します。  
 時間 8:00～10:00

◆「白樺マルシェ」に登場するさまざまな高原野菜

婦恋高原キャベツ：夏秋の出荷量が53年連続日本一。柔らかくて甘みが強いのが特徴。  
 トマト、きゅうり、カボチャ、ナス等：完熟の野菜を収穫するため、野菜本来の旨みが楽しめる。  
 とうもろこし：糖度が高く、茹でると甘みが格段にUP。鮮度が高いため、生でも食べることができる  
 鎌原（かんばら）きゅうり：普通のきゅうりより水分が多く、2回り程大きいのが特徴。  
 軽く塩もみして、そのまま食べると美味。  
 万願寺とうがらし：普通のとうがらしより大きく、ほとんど辛味はない。天婦羅がオススメ。  
 花豆：黒豆より大きく、豆特有の旨みが強いのが特徴。  
 アレキサンドリア：クリーミーでオイルとの相性抜群の紫ナス。パスタや揚げ物がオススメ。



◆婦恋高原キャベツまるっと1玉&キャベツカレープレゼント付き宿泊プラン

婦恋村の農家さんの朝採れ「婦恋高原キャベツ」を丸々1玉に加え、休暇村婦恋鹿沢の料理長監修で作った婦恋高原キャベツペースト入りキーマカレー（レトルト）を1袋プレゼントします。  
 夕食は「つまごいプレミアムビュッフェ」。上州・信州の食材や郷土料理と全国各地から料理長がセレクトした旬の素材が融合したビュッフェです。一品一品に時間と手間をかけたこだわりの料理をご提供します。  
 もちろん、婦恋村育ちの高原野菜を使い、サラダを始め様々な調理方法でご用意します。真空低温調理で柔らかく仕上げた「国産和牛ステーキ」も大人気です。

期間 2023年7月31日(月)～9月29日(金) ※除外日=8/5～8/20、9/16・17  
 料金 1泊2食付き 15,300円 (Q会員は1,000円引き)

※除外日以外の土曜日と7/31～8/4・21～26は2,200円増し。

※和洋室・和室ツインは1,000円増し、洋室ツインは500円引き、8畳和室は1,000円引き。



◆休暇村 孺恋鹿沢

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 群馬県吾妻郡孺恋村田代 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 孺恋鹿沢 担当：眞嶋 祐介 / 久保田 啓

TEL：0279-98-0511 FAX：0279-98-0513

MAIL：kouho\_pr@qkamura.or.jp