

報道関係者各位
プレスリリース

2023年11月16日
休暇村瀬戸内東予

**キウイの生産量日本一の愛媛県
休暇村瀬戸内東予では、糖度18度以上の極甘な高級フルーツ
「レインボーキウイ」のお土産が付いた宿泊プランを12月1日より販売**

瀬戸内海の多島美と霊峰石鎚山を同時に眺望できるリゾートホテル休暇村瀬戸内東予（所在地：愛媛県西条市河原津、支配人：土田恭子）では、メロンより甘い糖度18度以上の「レインボーキウイ」がお土産に付いた宿泊プランを12月1日（金）より販売します。キウイの生産量・日本一の愛媛県の自慢のブランドキウイです。



レインボーキウイの収穫

◆レインボーキウイとは？

キウイ特有の産毛が少ないのが外見の特徴で、中を割ってみると、断面の鮮やかな黄色と中心部の赤色のコントラストに驚きます。高橋農園の高橋さんが精魂込めて作った希少なレインボーキウイはメロンより甘く、糖度18度以上にもなります。口いっぱいキウイの甘みが広がり、最後に上品な酸味がやってきて、もっと食べたいと思わせてくれるフルーツです。

高橋さんが育てる「レインボーキウイ」は平成20年度に愛媛県で開かれた育樹会で皇太子殿下のおもてなし料理にデザートとしても献上されました。



レインボーキウイ

◆レインボーキウイがおいしい3つの理由

<その1> 水へのこだわり

日本名水百選に選ばれた『石鎚連峰』から流れる山水で栽培しています。また、専業だからこそできるきめ細やかな水管理も重要です。

<その2>

土へのこだわり除草剤を使用しないのはもちろんのこと、魚を主原料とした有機肥料を使っています。美味しいだけでなく、安心・安全なレインボーキウイを育てています。

右図：レインボーキウイの果実



<その3> 陽へのこだわり

土の栄養と同じくらい重要なのが光合成による栄養です。葉の1枚1枚、実の1玉1玉まで太陽の光が充分にあたることで熟度と玉太りが向上します。そのため、収穫後～冬にかけての剪定作業は特に重要です。

◆休暇村瀬戸内東予“糖度 18 度以上！極甘な高級フルーツ レインボーキウイお土産付き宿泊プラン”

平日限定でレインボーキウイのお土産と1泊2食がついたお得な宿泊プランです。

販売期間：2023年12月1日（金）～2024年1月28日（日）

料金：14,500円（税込/入湯税別）

※レインボーキウイのお土産はお1人様3個お渡しします。

※平日和室10畳2名1室利用時の1名様料金

◆ご夕食は“愛ある愛媛のおもてなしビュッフェ～冬～

夕食は瀬戸内海・宇和海産の新鮮な魚介類がメイン。中でも屋台で提供する愛媛自慢の高級魚「媛スマ」や養殖本鮪「だてまぐろ」の握り寿司は絶品。その他国産牛ステーキ、西日本最高峰「石鎚山」の伏流水が育む地元野菜に、柑橘王国えひめならではのフルーツたち。また、今治名物のご当地唐揚げ「せんざんき」などのご当地グルメや、旬を迎えるカキを使ったカキフライ、お子様メニューも充実した、愛媛の食材をふんだんに使ったビュッフェにこの時期の愛媛ならではのグルメがずらりと並びます。



愛ある愛媛のおもてなしビュッフェ～冬～ 愛媛野菜チーズフォンデュ



冬が旬のカキフライ



組合せ自由 オリジナル鍋



牡蠣グラタン



冬野菜のポトフ

◆休暇村瀬戸内東予

海拔 60mの高台に建ち、ホテルからは西日本最高峰「石鎚山」をはじめとする石鎚連峰の美しい稜線や瀬戸内海に浮かぶ島々を一望できます。全室オーシャンビューのお部屋からはパノラマ写真のような景色が広がり、開放感あふれるレストランでは、瀬戸内海の旬の食材を使ったお料理をお楽しみいただけます。

所在地 : 〒799-1303 愛媛県西条市河原津乙 7-179

支配人 : 土田恭子

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



◆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等豊かな環境に展開するリゾートホテル。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】

休暇村瀬戸内東予 担当：徳増（とくます） 達朗 / 兼子 舞

TEL : 0898-48-0311 FAX : 0898-48-0313

MAIL : kokuho_pr@qkamura.or.jp