

報道関係者各位
プレスリリース

2024年3月13日
休暇村日光湯元

**休暇村日光湯元コーヒースペシャリストのスタッフがコーヒーの世界へご案内
Cup of Excellence の試飲体験もできる「コーヒー講座」を3月22日より開始
～毎年好評メープルシロップ作り体験も3月21日より実施～**

奥日光、湯ノ湖畔に立つリゾートホテル「休暇村日光湯元」(所在地：栃木県日光市湯元温泉 総支配人：川崎孝利)では、3月22日よりコーヒースペシャリストのスタッフが皆様をコーヒーの世界へご案内する「コーヒー講座」を開始します。コーヒーの起源からコーヒー豆の焙煎や産地、コーヒーチェリーから生豆を取り出す「精選」についてなど、コーヒーの魅力をご紹介。実際に最高品質のコーヒーのみに贈られる称号「Cup of Excellence (カップオブエクセレンス)」受賞のコーヒー3種類の試飲体験も行います。

また、カエデから樹液を採取し煮詰めてメープルシロップ作り体験をする期間限定のプログラムも3月21日より実施します。



コーヒーの魅力をたっぷりご紹介する「コーヒー講座」

◆コーヒーの世界へご案内！「コーヒー講座」

休暇村日光湯元のコーヒースペシャリストのスタッフが、コーヒーの魅力をご案内します。最高品質のコーヒーのみに贈られる称号「Cup of Excellence」受賞のコーヒー3種類を飲み比べできる試飲体験も行います。実際に試飲したスタッフからは「普段のコーヒーとは比べ物にならないくらい美味しい！」との声も聞こえる最高品質のコーヒーをぜひご堪能ください。

期 間：2024年3月22日～6月中旬の水曜日・金曜日

※他プログラム開催日を除く

時 間：10:30～11:00

※前日19時までの予約制、2名以上の予約から実施

参加費：100円



挽きたてのコーヒー豆の香りが漂います

◆「Cup of Excellence」とは

「Cup of Excellence」(通称 COE) とは、生産国ごとにその年に採れた一番美味しいコーヒーを決める大会で、最高品質のコーヒーのみに贈られる称号です。審査は世界中から選ばれた国際審査員と当該国のカップテスターによって行われ、ほんのひと握りのコーヒーだけが選ばれます。COE 受賞のコーヒーは国際インターネットオークションにかけられ小規模の農園の豆でも、高品質であれば正当に評価され、労力に見合った金額が支払われます。



産地によるコーヒー豆の違いも楽しみの一つ

◆「森の恵み体験～日光産メープルシロップ～」

冬の厳しい寒さを耐え抜いたカエデは、春先になると蓄えていた養分が樹液となります。この樹液を採取し、煮詰めてメープルシロップ作り体験をする期間限定のプログラムです。1 リットルの樹液からできるメープルシロップはなんとたったの 25 ミリリットル。大変貴重な出来立てのメープルシロップをお楽しみください。

期 間：2024 年 3 月 21 日～4 月中旬の火曜日・木曜日

※樹液採取期間のみ

時 間：10：30～12：00 ※前日 19 時までの予約制

参加費：無料



森の恵みをいただきます

◆休暇村日光湯元

名所「いろは坂」を上り、中禅寺湖や戦場ヶ原を過ぎると、標高約 1,500 メートルの湯ノ湖のほとりに休暇村日光湯元が建ちます。シラカバやカラマツの木々に彩られたホテルは、建築家“清家清”氏のデザインで、周辺の自然に溶け込む佇まいは四季の移ろいが感じられ、戦場ヶ原ハイキングや日光東照宮など世界遺産めぐりの拠点にも便利。日本で 4 番目に濃い硫黄泉と言われる「日光湯元温泉」から引いた源泉かけ流しの温泉が楽しめます。

所在地：〒321-1662 栃木県日光市湯元温泉

総支配人：川崎 孝利

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

上図：源泉かけ流しの温泉

下図：大きな窓から奥日光の自然を望むレストラン



◆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。

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】

休暇村日光湯元

担当：三ツ井

TEL：0288-62-2421

FAX：0288-62-2423

MAIL：kouho_pr@qkamura.or.jp