

**渥美半島名産のマスクメロンが旬！好きなだけメロンを食べられる幸せ…
休暇村伊良湖では「メロン食べ放題&収穫体験」付き宿泊プランを
7月10日より販売**

渥美半島の先端、伊良湖岬に立地するリゾートホテル「休暇村伊良湖」(所在地：愛知県田原市中山町大松上1、支配人：小池賢吾)は、渥美半島名産のマスクメロンの食べ放題と収穫体験を楽しんでいただける近隣のメロン農園とタイアップした宿泊プランを実施いたします。渥美産マスクメロンを30分間食べ放題と1玉を収穫してお土産にできる名産地ならではのまさに夢のような体験ができます。



マスクメロンの収穫体験 収穫したメロン1玉はお土産に

◆渥美産メロンの豆知識**<その1> 渥美半島のメロンの歴史**

渥美半島に位置する田原市は温暖な気候であることから温室園芸の始まりも早く、昭和7年頃にはメロン栽培が始まったといわれています。昭和43年豊川用水の通水を契機に栽培面積が増えたため、メロンの一大産地となりました。

**<その2> 渥美半島のマスクメロンの特徴**

渥美半島の気候は黒潮の影響で年間を通じて温暖な気候で、太陽の恵みと海からの潮風をいっぱいを受けて育てられたマスクメロンは濃厚な甘みときめの細かい網目模様が特徴です。また、マスクメロンは1本の木から1玉しか作ることができないため、まさに美味しさと農家さんの努力が凝縮したフルーツなのです。

<その3> 種類も豊富な渥美産メロン

渥美半島では露地系やハウス系、様々なメロンが栽培されています。代表的なメロンを紹介します。

『イエローキング』時期：4月下旬～7月上旬

露地メロンで黄色いつるつるした球形のメロン。果肉は白色で厚みがあり、まろやかな甘さとやわらかい食感でさっぱりした後味が特徴

『タカミメロン』時期：6月下旬～8月上旬

肉厚でやわらかく、口当たりがとても滑らか。糖度も15～16度ととても高く、甘いだけでなくコクのある味わい。

『マスクメロン』時期：6月中旬～8月下旬

言わずと知れたメロンの王様。ハウス栽培で最高の味と芸術的な網目(ネット)に仕上げるため、1本の樹に1個しか作られません。芳醇な香りと上品なきめ細かなネットが特徴。

その他、プリンス、ホームラン、ルピアレッドなどが栽培されています。



<その4> 美味しいマスクメロンの見分け方

- ・丸みがきれいで網目にむらがなく、くっきりと美しいものを選ぶ。
- ・網目が頭の方まで入っているものが良い。・ノーネット系は果皮の色が新鮮でツヤのあるものを選ぶ。
- ・メロンの重さは軽いものよりも重みのあるものを選ぶと良い。

◆ 休暇村伊良湖「メロン食べ放題&収穫プラン【1日10組限定】」

メロン農園の完熟マスクメロンの食べ放題(約30分)とお土産用の1玉収穫体験(お土産)がセットになった1番人気の宿泊プランです。

期間：2024年7月10日(水)～8月19日(火) ※プラン除外日8/10～17

料金：1泊2食+メロン食べ放題&収穫体験 17,300円(税込)

※平日和室2名1室利用時の1名様料金

※宿泊日よりアップ料金あり



冷えたマスクメロンが30分間食べ放題

◆ 食べ放題はしなくても、収穫体験はしたいな… そんな方向けのプランもご用意

「ハーフメロン&収穫プラン【1日10組限定】」

マスクメロン半玉と1玉収穫体験(お土産)がセットになったプランです。

期間：2024年6月20日(土)～8月19日(火)

料金：1泊2食+メロン1/2玉&収穫体験 16,200円(税込)

※平日和室2名1室利用時の1名様料金

※宿泊日よりアップ料金あり



◆ 体験はここで！メロン観光農園「シーサイドファーム伊良湖」

住所：愛知県田原市和地町下大道155 ※公共交通でお越しの方は農園までの送迎あり

営業時間：10:00～16:00 / 電話：0531-38-0031

◆ 休暇村伊良湖自慢の夕食「渥美半島ごちそうビュッフェ」

農業産出額全国トップクラスを誇る渥美半島の恵まれた食材をふんだんに使用するビュッフェ。伊良湖港に水揚げされた魚介や渥美野菜など生産者から直送する「こだわり食材」の料理をお楽しみいただけます。



渥美半島ごちそうビュッフェ



低温調理で焼いた
愛知みかわビーフのローストビーフ



鰻の巻き寿司

◆「渥美半島ごちそうビュッフェ」では期間限定で「アジアンフェア」を開催中

グランドメニューに加えて、「アジアンフェア」と題し、渥美食材を使ったエスニックなお料理をご用意します。日替わりで毎日6～7種のアジアン料理が登場します。

期間：2024年9月8日(日)まで

＜一例＞

ネパール料理：アルタマ、チキンティッカ、アルコアチャール

台湾料理：小籠包、台湾カステラ、豆腐干、ビーフン

タイ料理：トムヤムクン、パッタイ、カオマンガイ

トルコ料理：パルックエクメーイ、チョバンサラタ、ピデなど



アルタマ
＜新じゃがと筍のスープカレー＞



台湾カステラ



パルックエクメーイ
＜鯖サンド＞



トムヤムクン
＜トマトとハーブの海老スープ＞

◆休暇村伊良湖

三河湾国定公園・渥美半島のほぼ先端に位置し、周辺には恋路ヶ浜、日出の石門（ひいのせきもん）などの景勝地があり、広大な敷地にホテル、コテージ、キャンプ場の他、園地や遊歩道、テニスコート、グラウンドなど自然の中で様々なレクリエーションを楽しめるリゾートホテルです。

所在地：〒441-3651 愛知県田原市中山町大松上1

支配人：小池 賢吾

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



◆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 伊良湖 担当：岡部 一男 筒井 亮子

TEL：0531-35-6411 FAX：0531-35-6414

E-mail：kouho_pr@qkamura.or.jp