

報道関係者各位
プレスリリース

2024年7月23日
休暇村嬬恋鹿沢

**夏秋キャベツの収穫量日本一の嬬恋村で嬬恋高原キャベツの収穫がスタート
休暇村嬬恋鹿沢では、地元の農家さんが朝採れの高原野菜を直接販売する
直売所「白樺マルシェ」を7月30日よりオープン**

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、嬬恋村の特産「嬬恋高原キャベツ」の収穫が始まったのに合わせて、地元の農家さんが朝採れの高原野菜を直接販売する「白樺マルシェ」を、7月30日(火)にホテルエントランスにてオープンします。もちろん、特産品の「嬬恋高原キャベツ」をはじめ、その他にも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、花豆などの地元ならではの珍しい品種も販売しています。



嬬恋高原キャベツは雄大な土地の中で、1玉1玉大切に農家さんの愛情たっぷりに育てられています

◆「嬬恋村=キャベツ」なのは何故？

休暇村の位置している群馬県嬬恋村といえば、多くの方が「キャベツ」をイメージされます。群馬県の夏秋キャベツの出荷量は1969年からなんと54年連続で日本一の記録を更新中！その中核をなすのが嬬恋村で、7月から10月の間に約1億5,000万個ものキャベツが生産されます。ちなみに、キャベツを横に並べると地球を1周するほどの量なのです。



「黒ボク土」

◆ 嬢恋キャベツの歴史

嬢恋村は夏場の平均気温が 20 度前後と涼しく、かつ年間の雨量が多く昼夜の気温差が大きいこと、そして「黒ボク土」と呼ばれる火山灰を含む排水の良い栄養豊かな土が多いことなど、栽培において良い条件が揃っていたため、明治末期に試験的にキャベツ栽培がスタート。その後、昭和初期に定着し、昭和 40 年頃からは農地造成が進み収穫量が一気に増加したことで、嬢恋ブランドが確立されました。

◆ 嬢恋高原キャベツの出荷量・種類

標高 800～1400m で栽培されている「嬢恋高原キャベツ」は柔らかくて甘みが強いのが特徴です。この特徴を生かすため、収穫は気温の低い深夜～早朝に行われています。キャベツはデリケートなため機械での収穫ができず、なんと 1 個 1 個丁寧に包丁で切り取って収穫しています。最盛期には深夜 2 時から収穫が始まり、1 日で 160 万個、年間で 1 億 5000 万個ものキャベツが出荷されます。

また、嬢恋村の広大な畑で生産されているキャベツの種類は、約 40 種類です。「初恋」「春風」「青琳」、そして、圧倒的な柔らかさを誇る幻のキャベツ「419」など、それぞれに名前がついており、生食に向いているものや、加熱するのが適している新種など様々です。



浅間山とキャベツ畑

◆ 期間限定 毎朝営業「白樺マルシェ」

休暇村嬢恋鹿沢のエントランスで、朝採れの新鮮な嬢恋高原野菜を地元の農家さんが直接販売する「白樺マルシェ」を 7 月 30 日よりオープンします。野菜を販売するのは嬢恋村のベテラン農家さん。キャベツを始め、朝採れの野菜が数多く並びます。珍しい野菜や美味しい調理方法を、農家さんに直接聞けるのも旅の醍醐味です。



地元農家さんとの交流も旅の醍醐味

【白樺マルシェ】

期 間：2024 年 7 月 30 日（火）～9 月 29 日（日）までの毎日

時 間：8：00～10：00

場 所：休暇村嬢恋鹿沢エントランス

野 菜：嬢恋高原キャベツ、トウモロコシ、ブルーベリー、トマト、鎌原きゅうり等 10 種類以上

※集荷状況により、販売する野菜や価格が変わる場合があります。



嬢恋キャベツ



ブルーベリー



とうもろこし

◆甘くて柔らかい「孀恋キャベツ」まるっと1玉&孀恋キャベツカレープレゼント！

～ご夕食は「つまごいプレミアムビュッフェ」～

旬の新鮮な「孀恋高原キャベツ」が収穫できる、この時期限定の宿泊プランです。

〈特典①〉特有の黒土と昼夜の寒暖差が大きい孀恋村で育った、全国的にも名高い「孀恋高原キャベツ」をチェックアウト時にまるまる1玉プレゼント。(大人1名様1泊につき1個)

〈特典②〉「孀恋高原キャベツ」を県内の企業と一緒に共同開発した「孀恋キャベツペースト」を使って、休暇村孀恋鹿沢の料理長監修で開発した「孀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。(大人1名様1泊につき1袋)

ご夕食は、「つまごいプレミアムビュッフェ」をご用意。真空低温調理で柔らかく仕上げた国産鶏ハム(柚子胡椒ドレッシング使用)と孀恋高原野菜のカルパッチョ、季節の天ぷら(孀恋高原野菜)など、群馬や長野はもちろん全国各地の厳選食材が並びます。料理長の目利きで仕入れる孀恋高原野菜と全国各地から仕入れた厳選食材の融合もご堪能ください。また、54年連続出荷量日本一の孀恋高原キャベツにこだわり、年間を通してキャベツを使用したメニューをご提供しています。7月～10月は、孀恋キャベツを始め、トマトやナス、キュウリなど、料理長自ら農家さんの畑に出向き新鮮な野菜を仕入れていきます。

ご朝食は、高原の朝ごはんビュッフェをご用意。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。

期間：2024年7月30日(火)～2024年9月29日(日)

※8月3日～17日、9月14日～15日・21日～22日は除外日

料金：大人1名様1泊2食付き 15,150円(税込/平日1室2名利用の料金)

※ビュッフェメニューは日によって内容が変わります。



ビュッフェに並ぶ新鮮な孀恋キャベツの千切り



【夏限定メニュー】
国産鶏ハムと孀恋野菜のカルパッチョ



季節の揚げたて天ぷら
(孀恋高原野菜)

◆休暇村 孀恋鹿沢

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 群馬県吾妻郡孀恋村田代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 孀恋鹿沢 担当：眞嶋 祐介 / 小田桐 啓

TEL：0279-98-0511 FAX：0279-98-0513

MAIL：kouho_pr@qkamura.or.jp