

プレスリリース
報道関係者各位

2024年9月13日
休暇村奥大山

**西日本最大級のブナの原生林が黄葉シーズンを迎えます 鳥取県鍵掛峠
(かぎかけとうげ) は標高約 910m に位置する極上の指定席 大山でも
屈指の絶景ポイントとして人気です**

鳥取県の名峰 大山の南側 烏ヶ山 (からすがせん) の麓にある高原リゾートホテル「休暇村奥大山 (所在地：鳥取県日野郡江府町 支配人：岩田 修)」では、周辺の山々が10月初旬より色づきはじめ、下旬から11月初旬にかけて紅葉のピークを迎えます。山麓の森が朱やオレンジ、黄色に染まる紅葉は日本でも屈指の美しさを誇り、特に、大山南壁の中腹から続くブナ林が一面黄金色に染まる黄葉は素晴らしく、鍵掛峠には全国から多くの観光客が訪れます。



標高約 910m に位置する鳥取県 鍵掛峠は、目前に迫るダイナミックな大山の南壁を眺める屈指の絶景ポイントです (鍵掛峠展望台までは休暇村奥大山から車で約 15 分)

◆休暇村奥大山のすすき野原

休暇村奥大山の建つ鏡ヶ成 (かがみがなる) は、烏ヶ山・象山・擬宝珠山の山々に囲まれた盆地のような地形で、その麓にススキ主体の草原が広がる風光明媚な地域です。草原内には鳥取県内でも希少な湿地が存在していて、多様な自然環境が残されている地域でもあります。1966年に大山隠岐国立公園で開催された第8回国立公園大会で自然保護憲章の制定の提案が決議されたことから、この地が自然保護憲章発祥の地としても知られています。



ススキが主体の草原内には鳥取県内でも希少な湿地が存在しています

【休暇村奥大山「秋の贅沢料理～のどぐろの塩焼きと 鳥取和牛のすき焼き～」宿泊プラン】

地元でも高級魚の「のどぐろ」を塩焼きでご用意しました。ジュとあふれる脂とトロトロになった身をあっさりとした塩味でお召し上がりください。最高品質の「鳥取和牛」は、脂の旨味と特有の香りがあり、コクと旨味が増す「すき焼き」でご用意。口の中で柔らかく溶け出す甘みとうまみの口福をお楽しみください。また、オープンキッチンなどにも「食のみやこ鳥取県」を代表する季節の食材を使った料理が並びます。



日本海の秋のおすすめ食材「のどぐろ」の塩焼きやお造り、全国でも高評価の肉質を誇る「鳥取和牛」と鳥取産キノコのすき焼き鍋など、鳥取自慢の食材を使用した贅沢料理です

期 間：～2024年11月7日（木）

料 金：平日2名1室利用 1泊2食付
お一人様18,500円（税込）～

◆休暇村 奥大山

中国地方の秀峰大山の南側、烏ヶ山（からすがせん）の麓、標高920mに広がる高原で、鏡のように平らな地形から「鏡ヶ成（かがみがなる）」と呼ばれています。広い園地が自慢のリゾートホテルはキャンプ場、スキー場も併設。春の新緑、夏の避暑、秋の紅葉、冬のスキー、また烏ヶ山登山のベースとして四季折々楽しめるエリアです。地下250mから汲みあげる硬度13度の「天然水」も自慢のひとつで、提供するお料理は天然水仕込み。「天然水浴場」のお風呂では、優しいお湯が疲れた体を癒します。



「天の川」が見え、「流れ星」も見やすく、「美しい」星空を持つ鳥取県休暇村奥大山は美しい星を楽しめるホテルです

所在地：〒689-4424 鳥取県日野郡江府町御机字鏡ヶ成 709-1

支配人：岩田 修

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

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】

休暇村奥大山 担当：小西 美月 / 植波（うえは）克洋

TEL：0859-75-2300 FAX：0859-75-231

MAIL：kouho_pr@qkamura.or.jp