

プレスリリース
報道関係者各位

2024年10月8日
休暇村南阿蘇

世界農業遺産認定の熊本県阿蘇地域 休暇村南阿蘇のエントランスに、農業遺産資源のひとつ「地トウキビ」の大迫力フォトスポットが新登場！高さ3m、960本の「地トウキビ」がお出迎えします

熊本県阿蘇の南部、南阿蘇の奥座敷といわれる高森町に位置する自然にときめくりゾート「休暇村南阿蘇」（所在地：熊本県阿蘇郡高森町高森、総支配人：瀬井 英生）では、豊かな地域資源とすばらしいポテンシャルを持った阿蘇地域を知ってもらおうと、このたび、お客様をお出迎えするおもてなしとして、高森町の伝統風景で農業遺産資源でもある「地トウキビ」をエントランスの壁一面に装飾。旅の思い出になるよう、「アソニコフォトスポット」として設えました。休暇村南阿蘇では、休暇村南阿蘇の新しいおもてなしとして、ニコッと笑顔に！をテーマに「アソニコ」を繰り広げています。



阿蘇地域で昔から育てられてきた「地とうきび」は、焼いて食べるとコクがあり食べ応えがありますが、生産者が年々減少しており、阿蘇地域外では入手困難となっています

◆「地トウキビ」について

阿蘇を代表する農産物の一つに「とうもろこし」があります。阿蘇ではとうもろこしを「トウキビ」と呼び、更に阿蘇の在来種のトウキビを「地トウキビ」と呼んでいます。地トウキビが軒先に吊るされている風景は秋の風物詩です。地トウキビはそのままご飯に混ぜたり、直火で焼いて食べたり、軒先に吊るして乾燥させ保存食にしたり、牛馬の飼料としています。実が固く、ほのかな甘さが特徴で素朴なおいしさです。また、乾燥した地トウキビの実を効率よく取るために「とうもろこしあやし」と呼ばれる手動の機械が使われます。現在、地トウキビは一部の農家が育てています。



左：乾燥させたトウキビの実がきれいに取れる「とうもろこしあやし」
(画像提供：阿蘇地域世界農業遺産推進協会)

《休暇村九州グループ プレゼンツ【ナイトデザート★テイクアウト】》

九州に建つ休暇村グループでは、【ナイトデザート★テイクアウト】を9月より始めています。夕食ビュッフェでご提供しているデザートやセレクトスイーツを、食後にお部屋にテイクアウトしていただき、ゆっくりとお召し上がりいただこうという新しいサービスです。



休暇村志賀島（福岡県）「プチケーキ」、杏仁豆腐や、和風デザートも盛りだくさんご用意しています



休暇村指宿（鹿児島県）鹿児島の名物スイーツ「しろくま」もテイクアウトOK！



レインボー桜島（鹿児島県）バニラアイスにスイートチョコをあわせたチョコバッキーをご用意

《休暇村南阿蘇のナイトデザート★テイクアウト フルーツキングダム Kumamoto》

熊本県は数多い種類のミカンやメロン、いちご、ぶどうなどのフルーツが豊富で、一年を通して美味しく食べられます。休暇村南阿蘇では、「フルーツキングダム Kumamoto」と称して、旬のデザートやフルーツをご用意しています。10月からは香り・甘味・食感・そしてポリウム感が魅力の『みかんと梨の食べ比べ』が始まりました。甘味が強い「肥（ひ）のあかり」、濃厚な食味の「興津（おきつ）早生」などの温州みかんと、ジューシーな「あきづき」、ほんのり甘酸っぱい「豊水」などの梨と、併せて6品種の食べ比べができます。

期 間：～2024年11月30日



デザートやセレクトスイーツをテイクアウトできるので、お部屋でゆっくりと楽しめます

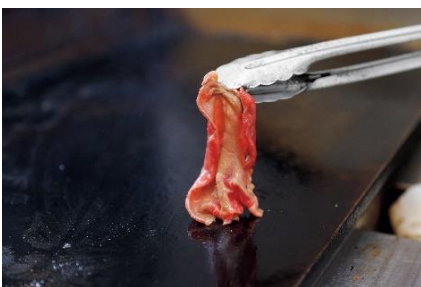
《休暇村南阿蘇 秋のビュッフェ宿泊プラン》

夕食のプレミアムビュッフェでは、阿蘇グルメの筆頭「赤牛」の焼しゃぶステーキや季節の天ぷら、旬の握り寿司などオープンキッチンで作り立てをご用意しています。朝食は「あずき&きなこ」を新コンセプトに、ハレの日に相応しい熊本の郷土菓子「こんころ餅」やミニッツステーキを作り立てで提供している他、ヌードルバーには熊本ラーメンやタイピーエンなどが並びます。

期 日：～2024年11月30日

料 金：平日2名1室利用 1泊2食付き大人1名 13,650円（税込）～

詳 細：<https://x.gd/NvDp1>



美味しい瞬間「3 たて」の焼きたてには、赤牛焼きしゃぶステーキ、山女魚の囲炉裏焼きなどが並びます



美味しい瞬間「3 たて」の揚げたてには、6種類の旬の天ぷらが並びます



美味しい瞬間「3 たて」の握りたてには、旬の握り寿司や名物肉いなり、巻き寿司などが並びます

◆休暇村南阿蘇

世界最大級のカルデラ、阿蘇山麓に位置するリゾートホテル。ホテル目の前からは阿蘇五岳のなかでも、日本百名山の一つ「根子岳」の絶景スポットとしても知られ、深緑の春や紅葉の秋などのシーズンは、登山口までも車で約10分と近く、ハイキングや登山の拠点としても便利です。

総支配人：瀬井 英生

TEL：0967-62-2111

URL：<https://www.qkamura.or.jp/aso/>



目の前に阿蘇五岳の大パノラマが広がる絶景と温泉が楽しめるホテルです

◆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】

休暇村南阿蘇 担当：大井 剛 / 中山 弘章

TEL：0967-62-2111 FAX：0967-62-2100

MAIL：kouho_pr@qkamura.or.jp