

プレスリリース
報道関係者各位

2025 年 8 月 22 日
休 暇 村 奥 大 山

鳥取県の梨が最盛期！
休暇村奥大山で楽しむ秋の“おもてなし（梨）”が 9 月 1 日（月）よりスタート
梨食べ放題&梨を使った創作料理の「梨づくしの旅」

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、旬を迎えた鳥取県産の梨を堪能できる秋の「おもてなし（梨）」を 9 月 1 日（月）～11 月 12 日（水）の期間限定に実施します。

夕食時には会席コースとともに、みずみずしい梨の食べ放題をご用意。さらに梨カレーや、梨ドレッシングのサラダなど、料理人が工夫を凝らしたメニューが登場します。梨の品種は時期によって変わり、その時々で最もおいしい旬の梨を提供します。



幸水（こうすい）：甘くてジューシーな、日本一人気の赤梨。作付面積・生産量ともに全国トップを誇ります。

◆鳥取県は梨の名産地

鳥取県での梨栽培は 100 年以上の歴史を持ち、その技術は全国的にも高く評価されています。県内では「二十世紀梨」をはじめ、「幸水（こうすい）」や「新甘泉（しんかんせん）」、「愛宕梨（あたごなし）」など多彩な品種が栽培され、それぞれ個性的な味わいが楽しめます。

特に「二十世紀梨」の生産量は全国第 1 位。透き通るような黄緑色の果皮と、したたるほどの果汁とシャリっとした食感、上品な甘さとほどよい酸味が特徴で、暑さが残る初秋にぴったりの爽やかな味わいです。広大で水はけのよい大地と、昼夜の寒暖差が大きい気候条件が、梨の栽培に最適な環境を生み出しています。



二十世紀梨：鳥取県を代表する名産、爽やかな青梨。果汁が豊かで上品な甘さが特徴。世代を超えて愛され続けています。

◆休暇村奥大山の秋の「おもてなし（梨）」

ご夕食をご利用のすべてのお客様に、ミニビュッフェにて梨の食べ放題をご用意。その品種は時期ごとに変わり、その時々で最も美味しい旬の梨をお楽しみいただけます。（例：幸水・二十世紀梨・新甘泉・愛宕梨など）

また、梨カレーや梨ドレッシングのサラダなど、梨を取り入れた料理もあわせてご提供します。

◆もっと梨を味わいたい方には

＜地元農園直送！とっとり「梨のお土産付」宿泊プラン＞

ご宿泊のお客様お一人に、梨を2玉お持ち帰りいただけるお得なプランです。お渡しする品種は時期によって変わり、その季節ならではの味をお楽しみいただけます。

【期 間】2025年9月1日（月）～11月12日（水）

【料 金】1泊2食付き 14,000円～（税込）

※平日2名1室利用時の1名様料金

＜梨狩りや食べ比べも楽しめる【倉吉観光梨園】＞

「倉吉観光梨園」では、二十世紀梨をはじめ、多彩な品種を自ら収穫し、その場で食べ比べることができます。とれたてならではの果汁や香り、品種ごとの味わいの違いを堪能できるとあって、梨好きの方にも大好評。爽やかな甘さの“もぎたて梨”は、自然の恵みを存分に感じられる逸品です。

休暇村からは車で約1時間。高原ならではの爽やかな気候に包まれ、途中の自然豊かな風景も旅の魅力のひとつです。高原の清々しい朝を出発し、午後にはもぎたての梨と出会う、「食の秋」ならではの旅をお楽しみください。

【開園期間】2025年8月23日（土）～9月23日（火・祝）

※期間中無休

【時 間】10：00～16：00

【料 金】大人1,200円（税込）

小・中学生800円（税込）

※食べ放題なし入園のみの場合は大人1,000円（税込）

【お問合せ】

URL：<https://www.kurayoshi-kankou.jp/nashien/>

TEL：090-3748-8016（倉吉観光梨園 代表者：西谷美智雄）

FAX：0858-26-2245



生産者の愛情たっぷり受けて育てられた梨



倉吉観光梨園 代表者：西谷美智雄

◆山陰の秋の味覚を堪能できるオススメプラン

【だいせん〜絢爛〜KENRAN】コース 概要

のどぐろや鳥取和牛など、地元の旬を迎えた食材を贅沢に使用した料理コースです。あわせて鳥取県特産の梨の食べ放題や、梨を使った創作料理もお楽しみいただけます。さらに、天然水仕込みの小鉢、高原野菜のサラダ、きのこ香る炊き込みご飯、汁物、各種デザートを取り揃えたミニビュッフェスタイルもご用意。鳥取県の「海」と「山」の幸を味わい尽くす季節限定コースを是非ご利用ください。

【期 間】2025年9月1日(月)～11月12日(水)

【料 金】1泊2食付き 20,500円～(税込)

※平日2名1室利用時の1名様料金



◆◇お品書き(一例)◇◇

先 附：ヒオウギ貝殻盛
造 り：のどぐろ・鯛・鮪
小 鍋：鳥取和牛茸鍋
宝楽焼：のどぐろ秋野菜盛
揚 物：穴子一本揚げ
蒸し物：白子茶碗蒸し

◆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1.3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。

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/>



「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

◆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：山邊 聖也 / 植波(うへは) 克洋

TEL：0859-75-2300 FAX：0859-75-231

MAIL：kouho_pr@qkamura.or.jp