

報道関係者各位
プレスリリース

2026 年 7 月 8 日
休暇村日光湯元

**標高約 1 5 0 0 m の避暑地、奥日光で涼を味わう日光天然水のかき氷
休暇村日光湯元で日光天然かき氷を 7 月 4 日より販売開始**

奥日光、湯ノ湖畔に立つリゾートホテル「休暇村日光湯元」（所在地：栃木県日光市湯元温泉 支配人：渡邊 康広）では、7 月 4（土）より天然氷を使用した「かき氷」を販売します。館内でテイクアウト形式でご利用いただけます。

氷に比べて純度が高く、固くて溶けにくい天然氷は、非常に薄く削ることができ、頭がキーンとなりにくいのも特徴。標高約 1,500m の避暑地、奥日光で暑い季節のひとつきを特別な一杯でお楽しみください。



ふわふわ食感が味わえる天然かき氷をご堪能ください

◆日光の天然氷とは？

山間部などの自然環境下に作られた湧き水などの良質な水を入れ、ゆっくりと自然の寒さで凍らせた氷のことです。日光の冬の厳しい寒さを利用して、2 週間以上という長い時間をかけてじっくりと凍らせます。

氷の成長は 1 日につき約 1 センチで、切り出すまでの間に塵やホコリを取り除く作業が必要になります。

氷の厚さが 1 5 センチ以上になったら切り出しを行い、氷室（ひむろ）と呼ばれる貯蔵施設で保管されます。氷を貯蔵する際に周囲におがくずを使用するのですが、昔ながらの保存方法でおがくずに表面の水分を吸収させて氷が溶けるのを防ぎます。



ここ日光は天然氷のかき氷店がたくさん集まっている場所としても知られ、昭和初期頃には全国に約100軒ほどあった氷室（ひむろ）も、現在では5軒ほどになり、そのうちの3軒が日光市にあり現在も天然氷を作っています。

休暇村では昨年大好評だったので2種類から種類を増やし、今年は5種類のシロップをご用意します。

- 抹茶・・・苦みと甘みの上品な味わいを堪能できます
- いちご・・・（とちあいか）栃木県産の「とちあいか」を贅沢に使用しています
- 宮ゆず・・・ゆずの爽やかな香りをお楽しみください
- 桃・・・（果肉入り）やさしい甘みのシロップと果肉を楽しめます
- マンゴー・・・（果肉入り）トロピカルな気分を味わえる1品

※全て練乳を添えて、ご提供します

◆避暑地奥日光

休暇村日光湯元がある奥日光は標高約1,500mで、関東有数の避暑地です。「天然のクーラー」とも呼ばれ、真夏でも東京より約5～10℃ほど気温が低く、爽やかな風が吹き抜ける関東屈指の避暑地です。奥日光は山々に囲まれた高原地帯で、昼夜の気温差によって風が生まれやすく、湿度も比較的低いため、同じ25℃でも都市部より爽やかに感じられます。

また、日光白根山の冷たい水が奥日光湯元温泉にある湯ノ湖や中禅寺湖などを経て、華厳ノ滝（けごんのたき）へと流れ落ちていくので、豊富な水が奥日光の空気を冷やしてくれます。大量のマイナスイオンと水しぶきを浴びて究極のクールダウンが出来ます。

◆日帰り利用の方も天然かき氷をお楽しみください

【日光天然氷のかき氷屋】

営業期間：2026年7月4日（土）～9月23日（水）

営業時間：11：00～17：00

場 所：休暇村日光湯元館内スキーレンタルコーナー
17:00～20:30 は館内の喫茶にて提供します

料 金：1,300円（税込）から1,700円（税込）

内 容：天然氷のかき氷（シロップ5種+練乳付き）



◆休暇村日光湯元

名所「いろは坂」を上り、中禅寺湖や戦場ヶ原を過ぎると、標高約1,500メートルの湯ノ湖のほとりに休暇村日光湯元が建ちます。シラカバやカラマツの木々に彩られたホテルは、建築家「清家清」氏のデザインで、周辺の自然に溶け込む佇まいは四季の移ろいが感じられ、戦場ヶ原ハイキングや日光東照宮など世界遺産めぐりの拠点にも便利。日本で4番目に濃い硫黄泉と言われる「日光湯元温泉」から引いた源泉かけ流しの温泉が楽しめます。

所在地：〒321-1662 栃木県日光市湯元温泉

支配人：渡邊 康広

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



夏の会席「誉（ホマレ）」



新緑が楽しめる自慢の露天風呂



モダンな雰囲気の和洋室

◆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、歴史とふれあう体験プログラムなど、その土地ならではの魅力に出会える場を提供し、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】

休暇村日光湯元 担当：齊藤
TEL：0288-62-2421 FAX：0288-62-2423
MAIL：kouho_pr@qkamura.or.jp