

小豆島の歴史と味わいをモダンに堪能できる「海音真里」
4月7日グランドオープン、「一休 Plus+」に加盟
～国内オンライン旅行予約サイトでは『一休.com』が唯一の取り扱い～

高級ホテル・旅館の予約サイト『一休.com』(<https://www.ikyuu.com/>)を運営する株式会社一休(本社:東京都港区、代表取締役社長:榎 淳、以下一休)は、「海音真里(うみおとまり)」(香川県/小豆島町)がグランドオープンする4月7日より「一休 Plus+」に加盟したことをお知らせします。

なお、「一休 Plus+」に加盟することで、国内のオンライン旅行予約サイトでは『一休.com』でのみ予約が可能となります。
※一休 Plus+…いっきゅうぶらす。『一休.com』で予約できる宿の中でも特に上質で、国内インターネット専業宿泊予約サイトでは『一休.com』のみご予約可能な宿。

「海音真里(うみおとまり)」紹介ページ: <https://www.ikyuu.com/00002609/>



「海音真里(うみおとまり)」は、本館「島宿真里(しまやどまり)」の別邸として2019年4月7日にグランドオープンを迎えました。

本館「島宿真里」は小豆島にある一軒の醤油屋から生まれた、歴史をつむぐ文化財の宿。築90年余りの日本家屋をリノベーションし、島の自然が育んだ伝統の醤油会席でお客様をお迎えしております。

この度オープンを迎えた別邸「海音真里」は本館から車で約5分、瀬戸内海をのぞむ静かな海沿いに全6室で完成いたしました。エステ専用ルームも完備した、プライベート感あふれる雰囲気のお宿です。

宿を構成する木・石は、地場の力ある素材を組み込んでおります。特に「石」は、日本三大花崗岩で非常に希少な「庵治石(あじいし)」や小豆島の火山岩など様々な石を活用して、機能性とモダンさの融合をテーマに作り上げました。お部屋から刻々と移ろいゆく淡い瀬戸内のグラデーションが季節ごとにお楽しみいただける立地となっており、お食事も海を臨めるレストランでお召し上がりいただけます。

食材に対する想いも強く、本館同様に醤油・素麺といった地元名産を多く用いています。加えて、魚貝・野菜などの作り手の方とも深く繋がりがりながら、作り手の方のこだわりや誇りをお料理に反映していきたいと考えております。ご夕食は「オリーブ会席」。島内の農家の方が丹精込めて育てた20種類ほどのオリーブオイルを取りそろえ、季節や素材に合わせた組み合わせでご提供いたします。

■施設概要

名称：海音真里(うみおとまり)

所在地：香川県 小豆郡小豆島町堀越字東脇478