

<ご案内>

日本屈指のキャニオニングスポット！
愛媛県松野町・足摺宇和海国立公園の滑床溪谷に
「四万十川源流、森の国『水際のロッジ』」開業のお知らせ



株式会社サン・クレア（本社・広島県福山市：代表取締役CEO 細羽 雅之）は、愛媛県西南部、四万十川の源流の一つでもあり、日本屈指のキャニオニングスポットでもある足摺宇和海国立公園・滑床溪谷内に「四万十川源流、森の国『水際のロッジ』」（10室）と、ロッジ1階に愛媛の食材を使ったイタリアンレストラン「野生のピッツェリア『Selvaggio（セルバジジョ）』」（総席数38席）を2020年3月20日に開業いたしました。

滑床溪谷は、松山市から高速道路松山自動車道経由で2時間ほどの秘境。雄大な自然を体験するトレッキングやキャニオニングなどのプログラムを備えたアクティビティリゾートです。日本の滝100選にも選ばれた「雪輪の滝」では、高さ40メートルにも及ぶ一枚岩の花崗岩を滑り降りるキャニオニングが体験でき、日本最大級の天然ウォーターライダーとして愛媛県内外からも人気を集めています。

滑床溪谷沿いに建ち、鹿の親子も顔を覗かせる『水際のロッジ』は「森の国ホテル」の再生プロジェクトの第一弾として、アルプスの山岳リゾートを彷彿とさせる赤い三角屋根とクラシックな外観はそのままに、建物内はすべてリノベーションされました。川の音や木の香り、森の気配に寄り添ったナチュラルなインテリアデザインで、バンクベッドと言われる2階建てベッドを備えた4名～6名部屋が10室。吹き抜けのロビーは、暖炉を囲みゆったりとくつろげる空間にリニューアルされました。各部屋にはブックセクター川上洋平さん(book pick orchestra代表)が選んだ自然にまつわる本が15冊ほど設置され、川のせせらぎと鳥の声をBGMに落ち着いた1日を自然の中で過ごすことができます。

1階に併設されたイタリアンレストラン『セルバジジョ』は、ナポリピッツァの世界大会などで数々の受賞歴を誇る東京都練馬区石神井にある「PIZZERIA GTALIA DA FILIPPO（ピッツェリアジターリアダフィリッポ）」のオーナーシェフ岩澤 正和氏がフード監修を担当。薪窯ピッツァは、ピザ生地の世界基準STGに合わせて岩澤シェフが北海道の農家と取り組み作った小麦と愛媛県産の小麦を使用。松野町の農家で作る酸味が際立つトマトを使用した「マルゲリータ」、自然農法で育てる柑橘が人気の愛媛県西予市「無茶々園」の柑橘、松野町の蜂蜜を使った「愛媛の柑橘と蜂蜜のクアトロフォルマッジ」をはじめ、瀬戸内のしらすを使ったピザ、愛媛の野菜を使った野菜のピザ、松野町で捕れる鹿や卵を使ったピザなど、選び抜いたチーズ、野菜、肉、魚などの近郊の素材をとことん追求することで、四国、瀬戸内の食材の豊かさを感じられるメニューをお楽しみいただけます。

<本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先>

- PR窓口：株式会社サン・クレア 東 真貴 TEL：084-927-0996 MAIL：azumaki@oriental-web.co.jp
- 首都圏PRサポート：松波砂耶 TEL：090-1171-5538 MAIL：sayafull@gmail.com
- 愛媛広報サポート：清水 淳子 TEL：090-2426-2599 MAIL：shimizu@t3f.jp

■「四万十川源流、森の国『水際のロッジ』」 客室



オーク材のフローリングやサイザル麻など自然の素材が感じられる材料を使用し、自然に寄り添いながら川の音や木の香り、森の気配に寄り添ったナチュラルなインテリアデザインで、バンクベッドと言われる2階建てベッドを備えた4名～6名部屋が10室。吹き抜けのロビーは、暖炉を囲みゆったりとくつろげる空間にリニューアルされました。ミニバーには、自然農法で育てる柑橘が人気の愛媛県西予市「無茶々園」のみかんジュース、リデュース、リユース、リサイクルに取り組む徳島県上勝町のエコクラフトビール「カミカツビール」など(有料)。各部屋にはブックセレクトター川上洋平さん(book pick orchestra代表)が選んだ自然にまつわる本が15冊ほど設置され、川のせせらぎと鳥の声をBGMに落ち着いた1日を自然の中で過ごすことができます。

■アクティビティ紹介



松山市から高速道路松山自動車道経由で2時間ほどの愛媛と高知の県境に接する松野町は総面積のうち80%以上を山林が占め、その豊かな森から生まれる川の流れは、日本最後の清流といわれる四万十川に注いでいます。1,000m級の山々が連なる鬼ヶ城山系を源とする滑床溪谷は、日本の滝百選に選ばれた雪輪の滝や奇岩、巨岩が12kmにわたって連続する国立公園です。

滑床溪谷は全国的に見ても数ヶ所しか存在しない花崗岩(かこうがん)の滑らかな岩肌が延々と続き、高さ40メートルにも及ぶスライダーポイントで日本の滝100選にも選ばれた「雪輪の滝」(幅20m長さ80m)は、日本最大級の天然ウォータースライダーとも言われており、日本屈指のキャニオリングスポットとして愛媛県内外からも人気を集めています。キャニオリングとは、水流に身を任せて滑ったり、滝つぼへ飛び降りたり、ロープで下降したり、全身で溪谷を満喫するフランス生まれのリバースポーツです。滑床溪谷では、インストラクターが楽しみ方を丁寧に教えてくれるので、初心者でも安心してチャレンジできます。また、8月からは、お客様連れのお客様にお楽しみいただけるよう、スイカ割り、焚火での焼きマッシュマロ、星空ツアーなどのイベントも開始しました。(いずれも無料)さらに、今後も、専用のロープやサドルを利用して木に登り、木や森、自然との一体感を味わえるアクティビティのツリークライム、水辺で楽しむ朝食や旬の野菜や山菜の収穫体験など森での体験や学びを通して人と自然との成長ができる場を創造していきたいと思っています。※上記のアクティビティにつきましては3密を避けるよう配慮して行います。

■野生のピッツェリア『セルバッジオ』



「四万十川源流、森の国『水際のロッジ』」1階に併設されたイタリアンレストラン『セルバッジオ』は、ナポリピッツァの世界大会などで数々の受賞歴を誇る東京都練馬区石神井にある「PIZZERIA GTALIA DA FILIPPO（ピッツェリア ジターリア ダ フィリッポ）」のオーナーシェフ岩澤 正和氏がフード監修を担当。岩澤氏はEUの条約で決まっている小麦粉を北海道の農家と作り上げ、旬の地野菜を使うなど、その場所の素材の豊かさを最大限に活かす店作りをされることから、今回の監修依頼に至りました。薪窯ピッツァは、ピザ生地の世界基準STGに合わせて岩澤シェフが北海道の農家と取り組み作った小麦と愛媛産の小麦を使用し、松野町の農家まっちゃんが作る酸味が際立つトマトを使用したマルゲリータ、自然農法で育てる柑橘が人気の愛媛県西予市「無茶々園」の柑橘、愛媛県松野町の蜂蜜を使った「愛媛の柑橘と蜂蜜のクアトロフォルマッジ」をはじめ瀬戸内のしらす使ったピザ、愛媛の野菜を使った野菜のピザ、松野町で捕れる鹿や卵を使ったピザなど、選び抜いたチーズ、野菜、肉、魚などの近郊の素材をとことん追求することで、四国、瀬戸内の食材の豊かさを感じられるピザをお楽しみいただけます。



正式表記 : 野生のピッツェリア「Selvaggio」
 英語表記 : Selvaggio
 ふりがな : やせいのぴつつえりあ「せるばっじお」
 住所 : 愛媛県北宇和郡松野町大字目黒 滑床溪谷
 電話番号 : 0895-43-0331 (水際のロッジ)
 営業時間 : 11:30 ~ 15:00 (14:30LO)
 : 17:30 ~ 21:00 (20:30LO) /要予約
 客席数 : 38席

＜メニュー＞

・マルゲリータ 1,300円 (写真左)

ナポリの食材と松野・四国の食材でつくるSTG世界基準のピッツァ。

(STG:EU特産品保証)国産小麦100%のオリジナル生地は、ほんの少しだけもちもちした食感で、生地だけでも美味しく召し上がっていただけます。

・愛媛の柑橘と蜂蜜のクアトロフォルマッジ 2,300円 (写真右)

日本初、自然の牧草で育った乳牛から作られたチーズをふんだんに使用(愛媛県内子町)。農薬や化学肥料に頼らず、除草剤も使用せず栽培される「無茶々園」の柑橘(愛媛県西予市)、地元・松野町の蜂蜜を使用。

・愛媛野菜10種のミックスサラダ 1,000円

・宇和島鮮魚のタマクエカルパッチョ 1,500円

・四万十海苔のゼッポリーネ 500円

・森の国鹿のミートソーススパゲッティ1,300円など。



フード監修 岩澤 正和

(ピッツェリア ジターリア ダ フィリッポ代表)

1979年生まれ。高校卒業後2002年フランスで修行したのちイタリアへ。帰国後ピッツェリア&パル<サルヴァトーレクオモ>を経て2012年東京都練馬区の石神井公園駅前にナポリピザ専門店<ピッツェリア ジターリア ダ フィリッポ>をオープン。数々の受賞歴を誇り、2006年にはピッツァ世界コンペティション2006テクニカル部門最優秀賞を受賞して世界1位に。同店では世界ナポリピッツァ選手権にて世界1位を獲得したマルゲリータが味わえる。また、EUの基準に合わせた小麦粉の開発や地元の食材を使った唯一無二のピザを作っている。

■「森の国ホテル」の再生プロジェクトとは



1991年から2018年まで愛媛県松野町が経営していた「森の国ホテル」、「森の国ロッジ」。日本最後の清流と呼ばれる四万十川の源流のほとりに建つ、自然豊かな環境の宿泊施設ですが、近年の豪雨災害などにより2018年いっぱいではむなく無期限休業。町の宝である滑床溪谷そして「森の国ホテル」の経営を存続させていきたいと、2019年4月に譲渡先として弊社が選定されることとなりました。

「森の国ホテル」再生プロジェクト第1弾として2020年3月20日に「四万十川源流、森の国『水際のロッジ』」を開業。そして第2弾として、1年後に「森の国ホテル」の開業を予定しています。

松野町初代町長 岡田倉太郎氏は「この森に学び、この森に遊び、あめつちの心に近づかむ」というメッセージを残しており、滑床溪谷の森の中に居させてもらうことで、自然から感じ、学ぶ事の大切さを大切にしてほしいという願いは、「森の国ホテル」、「森の国ロッジ」のコンセプトとして今後も引き継がれます。

■施設概要



MORI NO KUNI
HEADSTREAM
SHIMANTO



ANCHOR HOTELS GROUP

正式表記：四万十川源流、森の国『水際のロッジ』

英語表記：REVERSIDE LODGE

ふりがな：しまんとがわげんりゅう もりのくに みずぎわのろっじ

URL：<https://morino-kuni.com/>

住所：愛媛県北宇和郡松野町大字目黒 滑床溪谷

問い合わせ先：info@morino-kuni.com

電話番号：0895-43-0331

営業時間：24時間（予定）

建築/敷地面積/延べ床面積：地上3階／CB造・木造/1563.10㎡/622.79㎡

客室数：10室 各25平米

料金：1泊2食付き2名宿泊の場合お一人様18,450円～

：1泊2食付き4名宿泊の場合お一人様16,650円～

経営：株式会社サン・クレア

アートディレクション：ドゥービー・カンパニー株式会社

ピッツェリア監修：PIZZERIA GTALIA DA FILIPPO

建築設計：西村崇建築設計事務所

正式表記：野生のピッツェリア「Selvaggio」

英語表記：Selvaggio

ふりがな：やせいのぴつつえりあ「せるばっじお」

住所：愛媛県北宇和郡松野町大字目黒 滑床溪谷

電話番号：0895-43-0331

営業時間：11:30～15:00（14:30LO）

17:30～21:00（20:30LO）/要予約

客席数：38席

■会社概要 株式会社サン・クレア

代表取締役CEO 細羽 雅之

本社住所：広島県福山市城見町1-1-6

<https://sun-crea.biz/>



画像・リリースのダウンロードはこちらから <https://ux.nu/sk1NW>



<本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先>

■PR窓口：株式会社サン・クレア 東 真貴 TEL：084-927-0996 MAIL：azumaki@oriental-web.co.jp

■首都圏PRサポート：松波 砂耶 TEL：090-1171-5538 MAIL：sayafull@gmail.com

■愛媛広報サポート：清水 淳子 TEL：090-2426-2599 MAIL：shimizu@t3f.jp