

南紀白浜マリオットホテル
和歌山県西牟婁郡白浜町 2428

Press Release

2022年4月19日

南紀白浜マリオットホテル

和歌山県の特産品「南高梅」の農園で、6月だけの収穫体験

宿泊プラン「南高梅狩り体験ステイ」を発売

期間：2022年6月4日(土)、11日(土)、18日(土)



イメージ

南紀白浜マリオットホテル（和歌山県西牟婁郡白浜町、総支配人：八田 徹）では、2022年6月4日(土)、11日(土)、18日(土)の3日間限定で、この時期にしか体験できない和歌山県の特産品「南高梅」の収穫ができる宿泊プラン「南高梅狩り体験ステイ」を発売いたします。

「南高梅」は柔らかい皮と厚い果肉が特徴の最高級品種の梅で、和歌山県が出荷量全国1位をほこる和歌山県（みなべ町）で誕生した品種です。そんな地元特産品の収穫体験を通して、和歌山県の魅力を再発見していただくべく、「^{こうばいりけほんぽ}幸梅漬本舗」の梅農園の協力のもと、本プランをご用意いたしました。収穫いただく完熟梅は、自然落下するまで熟した「南高梅」。1年のうちこの1ヶ月程度しか収穫できない貴重な体験です。収穫した梅はお持ち帰りいただけますので、ご自宅で梅酒や梅ジュース作りをお楽しみください。また、ホテルラウンジでは日本酒や泡盛古酒と合わせ仕込んだクラフト梅酒5種類の飲み比べ体験も合わせてお楽しみいただけます。

暖かな潮風に包まれる初夏の南紀白浜で、和歌山県の特産品の魅力をより味わうひとときをお過ごしください。

■宿泊プラン「南高梅狩り体験ステイ」について

地元「幸梅漬本舗」の梅農園に訪問し、6月に収穫のピークを迎える南高梅の収穫体験と開放的なホテルラウンジでのクラフト梅酒の飲み比べができる宿泊プランです。ご自宅でも紀州産の南高梅をお楽しみいただけるよう、農園でご自身が収穫した梅と、「幸梅漬本舗」梅酢・梅干しまたは梅ジャムのお土産をお渡しいたします。この時期でしか体験できない和歌山県の魅力を再発見する旅をお楽しみください。

クラフト梅酒の飲み比べについて

日本酒や泡盛、焼酎をベースに完熟南高梅の香りや味わいを引き出した「みなべクラフト梅酒」の飲み比べ。完熟南高梅の酸味と日本酒のキレが立つクセのないすっきりした味わいや濃厚な甘さと泡盛古酒の香りが特徴の梅酒、砂糖を使わず、はちみつで梅のエッセンスを抽出した梅酒など5種の飲み比べを開放的なホテルラウンジにてお楽しみいただけます。

提供時間：ご到着日 11時～23時 (L.O.22時)

場 所：ホテル1階ラウンジ

※新型コロナウイルス感染拡大の状況により、営業時間を変更させていただく場合がございます



イメージ

梅狩り体験について

地元「幸梅漬本舗」の梅農園に訪問し、6月に収穫のピークを迎える南高梅の収穫体験です。収穫した「南高梅」は、お1人様最大2kgまでお持ち帰りがいただけます。

ご体験日：ご出発日 9時～11時

※ご希望の方は梅農園まで送迎いたします。詳しくはホテルまでお問い合わせください。

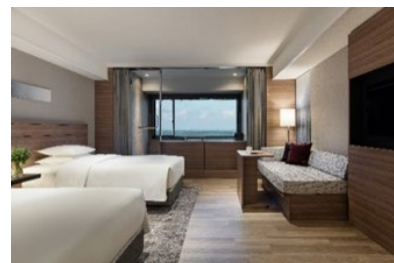
※梅狩り体験の際には汚れてもよい恰好でお越しください。

※雨天の際には雨具をお持ちください。

宿泊プラン「南高梅狩り体験ステイ」概要

期間： 2022年6月4日(土)、11日(土)、18日(土)

- 内容：
- ・ スーペリアルームや和洋室、温泉付 プレミアールーム (いずれも41.2㎡) など選べる5タイプのお部屋でのご宿泊
 - ・ ホテルラウンジでのクラフト梅酒飲み比べ
 - ・ 南高梅狩り体験
 - ・ お土産(1人完熟梅最大2kgまで／梅酢／梅干しまたは梅ジャム)
 - ・ ホテルレストランでのご朝食



温泉付 プレミアールーム

料金： 1名様21,900円～ (2名1室ご利用時)

※上記料金はサービス料・消費税込の料金です。別途、入湯税を申し受けます。

※料金はご利用日により異なります。詳しくはお問い合わせください。

※3日前17時までの事前予約制となります。

<ご予約・お問い合わせ先>

南紀白浜 Marriott ホテル TEL：0739-43-2600 URL：<https://www.shirahama-marriott.com>

■幸梅漬本舗について

漢方薬である陳皮（ミカンの皮）・太棗（ナツメ）を主成分とし、26種類の生薬で構成され微粉末加工（特許）した漢方土壌活性剤を使用した土作りや、肥料にはだしり、天かすなどを自家配合した有機肥料を取り入れ、安心安全で味わい深い梅を作っています。

URL: <https://www.koubaiduke.com/>



■ホテルにおける新型コロナウイルス感染拡大防止のための取り組みについて

南紀白浜マリオットホテルでは、新型コロナウイルスによる感染症への対策として、お客様ならびに従業員の健康と安全を第一に考え、またお客様に安心してホテルをご利用いただけるよう、徹底した感染対策を行っております。

【パブリックスペースの取り組み】

- ・ロビーやレストラン、化粧室等へのアルコール消毒液の設置
- ・ドアノブやエレベーター内のボタンなどお客様の触れる機会が多い箇所への定期消毒の強化
- ・レストランなど席と席の間隔を広げるなどソーシャルディスタンスの確保
- ・温泉大浴場の混雑状況を確認できるアプリサービスの導入 など

【ホテルスタッフへの取り組み】

- ・検温など毎日の体調チェック、また、37.0度以上の発熱や体調が優れない場合は自宅待機
- ・体調不良時の行動基準と従業員の健康状態を管理する仕組みを導入 など

【お客様へのお願い】

- ・ご来館時のマスク着用、手指のアルコール消毒のご協力
- ・ご宿泊、レストランご利用時の検温実施 など

詳細はホテルWEBサイトをご覧ください。<https://www.shirahama-marriott.com>

マリオット・ホテルについて

世界 65 以上の国と地域において、590 軒以上のホテルとリゾートを展開するマリオット・ホテルは、ゲストがリラックスし、マインドをクリアにし、新しいアイデアを引き出すお手伝いをしたり、旅行者のニーズを先読みすることで、ゲストにひらめきを与え自身のもつポテンシャルをフルに活かせるようにし、滞在中のあらゆる面を通して旅行というものを進化させています。マリオットはスタイル、デザイン、テクノロジーを融合した「グレートルームロビー」や「モバイルゲストサービス」を導入するなど、革新的なアイデアで業界をリードしています。詳しい情報は www.MarriottHotels.com をご覧ください。また、[Facebook](https://www.facebook.com/marriott) や [Twitter](https://twitter.com/marriott) (@marriott)、[Instagram](https://www.instagram.com/marriotthotels) (@marriotthotels) でも情報を発信しております。マリオット・ホテルは、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムである Marriott Bonvoy® (マリオット ボンヴォイ) に参加しています。Marriott Bonvoy は会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオや [Marriott Bonvoy Moments](https://www.marriott.com/bonvoy-moments) での体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、[MarriottBonvoy.marriott.com](https://www.marriott.com/bonvoy) をご覧ください。

(本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先)

南紀白浜マリオットホテル セールス&マーケティング課：北原

TEL：0739-43-2600 E-mail：press@shirahama-marriott.com