

2019年6月17日

報道関係各位

 株式会社六日町リゾート  
 株式会社ホスピタリティオペレーションズ

## 【むいか温泉ホテル】

# この夏はじまる！新潟 南魚沼ならではの新宿泊プラン ～米三昧・夏野菜収穫・あまさけ製造見学～

株式会社六日町リゾート（本社：新潟県南魚沼市、代表取締役：田中章生）が運営するむいか温泉ホテルは、2019年夏、原点回帰で地域に根差した企業、リゾートホテルを目指し、新潟 南魚沼を全身で体感いただける宿泊プランを新たに発売いたします。

米どころ 南魚沼ならではの「米三昧ご宿泊プラン」、地の利を生かした高原野菜を収穫できる「夏野菜収穫ご宿泊プラン」、そして、麴と水だけを原料とする、あまさけの製造工程を見学できる「あまさけ製造所見学宿泊プラン」など、多種多様なプランをご用意しております。

### 【米三昧ご宿泊プラン】

水と雪と大地がつくる魚沼の天地“越後新潟”といえば、やっぱりお米。そして、日本酒が魅力的。そこで、この地ならではの米、日本酒を堪能できるご宿泊プランを造成いたしました。

ご夕食時に、八海山の吟醸酒、純米酒をはじめとする、地元酒蔵の日本酒 6 杯をおちょこに注いだ「地酒のみくらべセット」を、お1人様 1 セットご提供いたします。銘柄別の味の違いをご堪能ください。未成年の方へは麴でつくった「あまさけ」（ノンアルコール）をご用意いたします。

また、ご朝食会場では、特Aブランド米の「魚沼産コシヒカリ」をなんと「釜焚き」でご用意いたします。炊きたてのお米、釜底のパリパリおこげもご賞味ください。



### ◎米三昧ご宿泊プラン

【期間】 2019年7月13日（土）～8月31日（土）

【料金】 1泊2食 大人 8,000円～ 小学生 5,200円～ 3歳～未就学児（プラン特典は含まれておりません） 3,000円

#### ■本件に関するお問い合わせ先■

〔本社広報〕 株式会社ホスピタリティオペレーションズ マーケティングチーム 竹川紀人  
 TEL. 03-5755-5516 E-mail: ntakegawa@hospitality-operations. co. jp

〔現地広報〕 株式会社六日町リゾート 樋口明広  
 TEL. 025-773-3311 E-mail: ahiguchi@muikamachi. com

**【夏野菜収穫ご宿泊プラン】**

むいか温泉ホテルから約 15 分の提携農家にて、旬の野菜の収穫体験ができるオプション付きご宿泊プランです。トウモロコシ、ジャガイモ、きゅうり、トマトなど、時期によって様々な野菜を収穫していただけます。

もちろん、収穫した野菜はお土産としてお持ち帰り可能ですので、帰宅後も、新潟 南魚沼を感じていただくことができるご宿泊プランとなっております。お子さまの夏休みの宿題、絵日記などのテーマとしてもうってつけです。

**◎夏野菜収穫ご宿泊プラン**

【期間】 2019年7月13日(土)～8月17日(土)

【料金】 1泊2食 大人8,500円～ 小学生6,000円～ 3歳～未就学児(収穫体験現地払い500円)3,000円

**【あまさけ製造所見学ご宿泊プラン】**

むいか温泉ホテルから約 15 分の八海山あまさけ製造所の見学ができるオプション付きご宿泊プランです。原料は麴と水だけ。日本酒造りの伝統技術を生かした「あまさけ」の製造工程を、製造所スタッフ様のわかりやすいご案内とともに見学することが可能です。

あまさけをアレンジしたドリンク(ノンアルコール)の試飲も好評です。

**◎あまさけ製造所見学ご宿泊プラン**

【期間】 2019年7月13日(土)～8月31日(土)

【料金】 1泊2食 大人7,500円～ 小学生5,300円～ 3歳～未就学児3,000円