

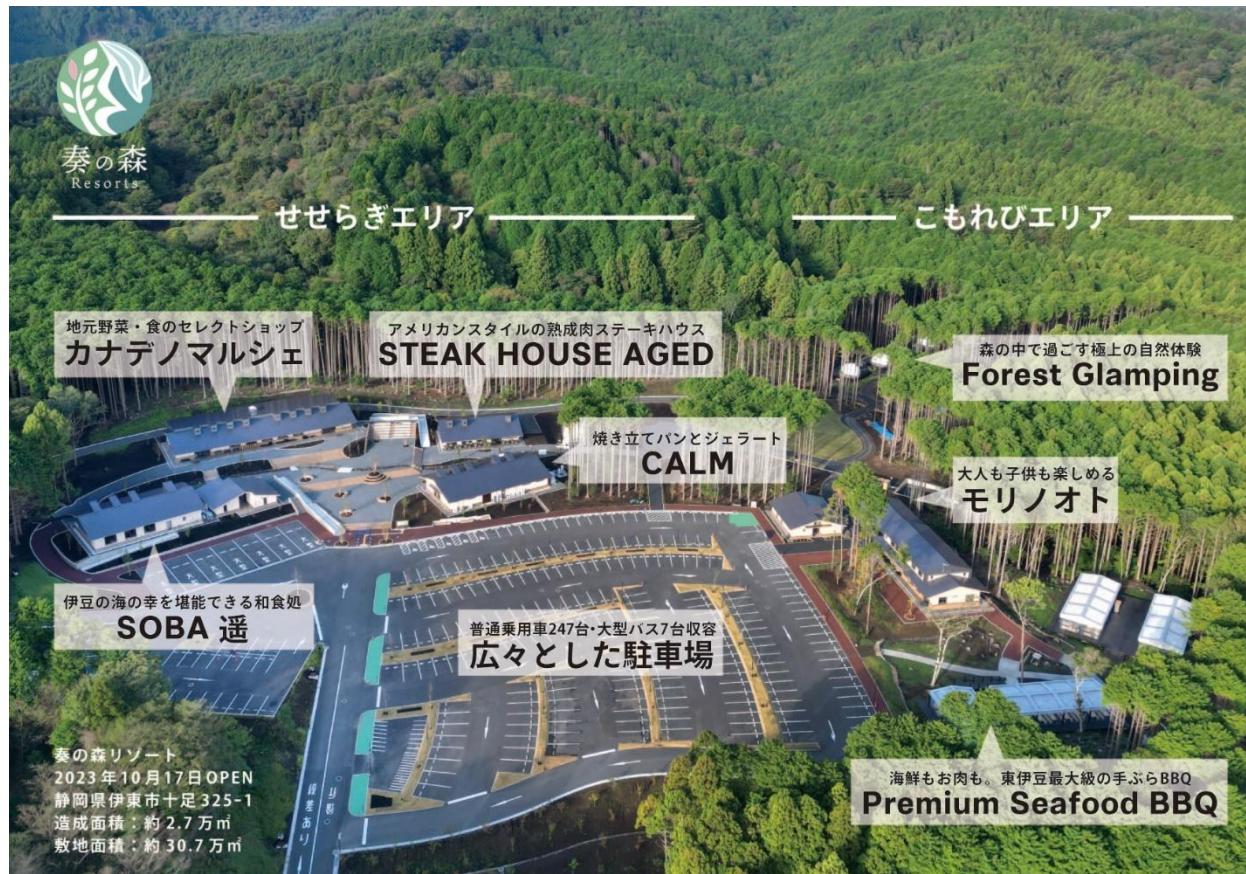
伊豆高原 大室山の麓に広大な森のリゾートが誕生！

「奏の森Resorts」

森の中に設えられたくつろぎの空間で

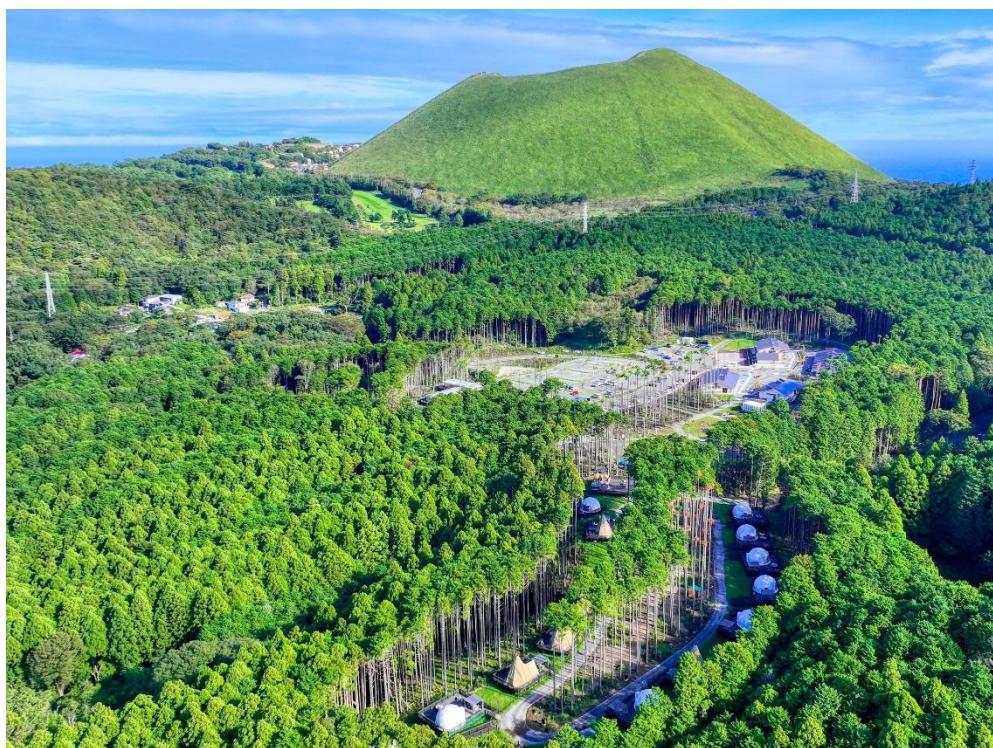
伊豆の自然の恵みを存分にご堪能ください。

株式会社ライフェック（本社：神奈川県海老名市、代表：東海林 春男）は、静岡県伊東市十足325-1で複合観光施設「奏の森Resorts（かなでのもりリゾート）」を新規オープンいたしました。当施設は、国の天然記念物である大室山の至近に位置した森林にグランピングやBBQも楽しめる「こもれびエリア」とお買い物や飲食などを楽しめる「せせらぎエリア」の2つからなる複合観光施設です。



奏の森Resorts総合コンセプトは **癒しのエコリゾート** です

奏の森リゾートとは



2023年10月にオープンしたばかりの複合観光施設『奏の森リゾート』は、360度ぐるっと自然を感じることが出来る森林エコリゾートです。

当施設は、静岡県伊東市の国指定天然記念物『大室山』至近に位置し、雄大な大室山を望む美しい景観と質の高い食事やサービスを提供しており、来場者に心地よい空間と感動をお届けできる場所となっています。

施設の特長は何といっても「自然感」です。

森林をくり抜いたように作られた施設のため、常に身近に緑を感じることができます。

その環境下で、食を楽しみ、体験を楽しみ、自然を楽しんでいただけます。



大室山の麓にあるさくらの里から約300m先左側に入口があります。

こもれびエリア（宿泊・体験・BBQ）紹

■Forest Glamping（フォレストグランピング）



『フォレストグランピング』は、当施設唯一の宿泊施設です。

まさに「森の中で」過ごしている感覚を味わえるエリアであり、旅行者をリラックスさせてくれる空気が漂います。

夜は炭火を利用した和牛熟成肉BBQを味わった後、満点の星空を楽しみながら焚火を囲んで語り合い、朝は大室山からの日の出を見ながらお散歩し、施設自慢の焼き立てクロワッサンを堪能していただけます。

グランピングという魔法の体験は、旅行者を非日常の世界に誘います。

最大55名様収容



■Premium Seafood BBQ（プレミアムシーフード バーベキュー） 10:30~21:00



『プレミアムシーフードBBQ』は500席を有する東伊豆最大級のBBQ施設です。

その名の通り、伊豆ならではのシーフード・伊勢海老、アワビ、サザエをはじめとし、伊豆名物「ジビエ」や奏のファームでとれた新鮮すぎる野菜など、自分で好きなものを好きなだけ選ぶことが出来るスタイルです。もちろん「自分では決められない！」という人のためにお得なセット、団体メニューも用意しております、自分に合った手ぶらBBQを楽しめます。

また、ワンちゃんと一緒に楽しめる屋根付き特別エリアも用意されていますので、半屋外の解放感を味わいながら、家族・友人・ワンちゃん連れ、団体旅行、どんな組み合わせでも楽しいシーンを演出できます。

最大500名様収容

■ACTIVITY ROOM モリノオト（アクティビティルーム モリノオト） プログラムによる



『モリノオト』では、施設を訪れた人のすき間時間に楽しめるお手軽体験プログラムを複数ご用意しています。

ピザ窯を使った本格的なピザ焼き体験や老若男女が楽しめるレジンクラフト体験をはじめ、薪割り体験や箸づくり、苔テラリウムづくり体験などの自然を感じる体験もあります。

モリノオトは、お子様はもちろんのこと、大人も童心に返って三世代で楽しめる空間になっています。

最大100名様まで対応可能（体験内容による）

せせらぎエリア（お土産・食）紹介

■KANADE NO MARCHE（カナデノマルシェ） 9:00~18:00



『KANADE NO MARCHE（カナデノマルシェ）』では、食のセレクトショップとして、一般的なお土産物屋さんやスーパー・マーケットとは異なる商品を揃えています。もちろん地元野菜も販売していますが、自社運営の畠「奏のファーム」で収穫した野菜も並びます。

■BOULANGERIE+GLACERIE CALM（ブーランジェリー＆グラスリー カルム） 7:00~17:00



カフェ利用のできるブーランジェリー＆グラスリー『CALM』では、若手ブーランジェが質の高いセンスに溢れるパンを焼き立てで提供するだけでなく、フランスの世界的な有名店で腕を磨いたパティシエが監修したジェラートも提供しており、施設内を流れるせせらぎを眺めながらカフェタイムを過ごしていただけます。

■和食遙（はるか） 11:00~18:00（水曜日定休、18時以降は応相談（ご宴会、団体様））

伊豆の海の幸を堪能できる和食処『遙』では、毎日店舗で打つ蕎麦や食べきれないほどのボリュームがある名物・大海老天丼や様々な海鮮丼が人気です。そば、天ぷら、寿司を中心に、鍋物や金目鯛を使ったメニュー対応や、団体メニューも各種用意があります。

最大60名様収容

■STEAK HOUSE AGED（ステーキハウス エイジド） 11:00~15:00、17:00~21:00

アメリカンスタイルのステーキハウス『AGED』（エイジド）では、店舗で2週間熟成させ、旨味を凝縮した和牛熟成肉を、シェフが最良の焼き加減でご提供しています。

ランチではちょっとお得なステーキや熟成をキーワードにしたお料理の他、ローストビーフや短角牛ステーキ、ビーフ100%ハンバーグなど、手軽なメニューを味わっていただくことも出来ます。

極上の食事とソムリエ厳選ワインのペアリングで、特別なひとときを。

最大収容50名様

ロゴについて



奏の森
Resorts

森の木々の葉が風にゆれる音 川のせせらぎの音 鳥のさえずり 森の奏でる自然の音をモチーフの中に隠されている四分休符と共に奏の森を表現。

「奏の森Resorts」で四季を感じながら休息・癒しの時間を過ごしてほしいという想いが込められています。

奏の森リゾート 基本情報

【営業時間】7:00～21:00 ※店舗により異なる。詳細はエリア紹介参照

【定休日】無休（メンテナンス休業あり）

【無料駐車場】普通乗用車247台（うち障害者等用駐車区画5台）大型バス7台

【住所】414-0052 静岡県伊東市十足325-1

【電話番号】0557-55-7200（代表）

【FAX】0557-55-7205

【WEBサイト】<https://kanadenomori-resorts.jp/>



株式会社ライフエッグについて

【本社】神奈川県海老名市中新田5-24-1

【設立日】平成26年2月14日

【代表】代表取締役 東海林 春男

【業務内容】神奈川県海老名市に本社を構え、輸入事業、OEM開発事業、プリント事業、ワイン事業などを展開しています。これまで培ったものづくりのノウハウを活かし、商品開発から検証や品質の管理を実施。当社は株式会社オウルテックをはじめとしたライフエッググループを支えています。お客様に寄り添い、お客様と一緒に魂を込めた商品を企画し、より多くの方に喜んで頂けるものづくりを第一に考え、努力を怠らず、既存の商品や未来のものづくりに活かしていきます。

【WEBサイト】<https://www.life-egg.co.jp/>

お問い合わせ先

株式会社ライフエッグ 奏の森リゾート事業部 Tel : 0557-55-7200(代) 営業時間 : 9:00～18:00

担当 : 三日尻 光司 (ミカジリ コウジ) mikajiri@kanadenomori-resorts.jp