



NESTA RESORT
KOBE

報道関係者各位

2024年11月28日
株式会社ネスタリゾート神戸

【ネスタリゾート神戸】冬の寒さを楽しむ贅沢グランピング ～兵庫県のブランド肉で彩るこたつ鍋～

大自然の冒険テーマパーク ネスタリゾート神戸(所在地:兵庫県三木市、代表取締役社長:田中淳 <https://nesta.co.jp/>)は、冬の寒さを楽しむ新しいスタイルのグランピングプランを開始いたしました。客室内のこたつで温まりながら、兵庫県産のブランド肉(はりま牛、播州百日鶏、神戸ポーク)や新鮮な食材を使った美味しい鍋を囲みながら、特別な時間をお楽しみください。



■グランピング鍋 兵庫産三大お肉の饗宴

期 間: 11月28日(木)～2025年2月28日(金)
場 所: グランピングキャビン(ネスタリゾート神戸内)
料 金: 1泊2名19,500円～(税サ込・2食付)
チェックイン15:00/チェックアウト11:00
温 泉: 野天SPA「十界の湯」入浴券付
※グランピングキャビン宿泊者限定
選べる朝食: モーニングブッフェ(ホテルレストラン)
神戸牛のハンバーガーセット(GLAMP)



※兵庫県三大肉を使用したお鍋について

<はりま牛>播磨の豊かな自然で育ったはりまブランドの県産牛です。食べ応えのある旨味が強いジューシーな肉質です。

<播州百日鶏>肉のうまみの素であるイノシン酸がピークに達するまでの約100日間を自然に近い環境で専用飼料を食べて育った鶏です。甘みと深いコク、肉のしまりが特徴。

<神戸ポーク>神戸市西区にある高尾牧場で生産されたオリジナルブランドポークです。こだわり抜いた「エサ」と「水」で大切に育てられ、さっぱりと上品な口当たりながら黒豚に負けないコクと旨みも持っています。

■グランブ鍋「醤油ちゃんこ」

前 菜：はりま姫牛すじ煮込

食 材：・神戸ポークバラ（兵庫県産）
・播州百日鶏（兵庫県産）
・はりま牛（兵庫県産）

有頭エビ／帆立／鮭／キャベツ／玉ねぎ／もやし／人参／ごぼう
／白ネギ／エノキ／ペラーメン（醤油ちゃんこスープ）／みかん



■グランブ鍋「とまと」

前 菜：はりま姫牛すじ煮込

食 材：・神戸ポークバラ（兵庫県産）
・播州百日鶏（兵庫県産）
・はりま牛（兵庫県産）

有頭エビ／帆立／ソーセージ／キャベツ／玉ねぎ／ジャガイモ／
人参／トマト／プチトマト／ブロッコリー／ペリゾットセット
（トマトスープ）／みかん



■「はりま牛ロースすき焼き」＜年末年始限定＞

期 間：12月31日（火）～2025年1月3日（金）

前 菜：はりま姫牛すじ煮込

食 材：・はりま牛ロース（兵庫県産）
・オクノの卵（兵庫県産）

白菜／玉ねぎ／シイタケ／糸こんにゃく焼き豆腐／菊菜／エノキ
／水菜／白ネギ／ごぼう／人参／べうどん／みかん／バニラア
イス



※オクノの卵・・・兵庫県加古川市にある株式会社オクノが生産した卵。TKG（卵かけご飯）チャンピオンシップを3連覇。2020年には農林水産大臣賞を受賞した兵庫県が誇るたまごブランドです。

大自然の冒険テーマパーク ネスタリゾート神戸 概要

大自然の冒険テーマパーク ネスタリゾート神戸では、アウトドアアクティビティをはじめ、手ぶらで楽しめる本格バーベキュー、天然温泉、プール、グランピングやリゾートホテルなど、大人から子供まで一日中楽しめる多彩なプログラムをご用意しています。日本最速（注1）の鳥になる冒険「スカイ・イーグル」、巨大球体に入って長い斜面を下っていく「キャニオン・ドロップ」など、本能が揺さぶられる興奮に満ちた大自然アクティビティをお楽しみいただけます。

※（注1）うつ伏せ姿勢で飛行するジップライントタイプのアクティビティとして日本最高速度（体重 85～115 kgの場合）

※ 大自然アクティビティの内容は天候によって予告なく変更になる場合があります

壮大な大自然がこんなに近くに。お車で大阪方面から約45分、神戸方面から約35分。三ノ宮駅、大阪駅、難波駅からは便利な直行バスも!!



ネスタリゾート神戸の公式画像は下記よりダウンロードください

nesta.co.jp/press

ID **nesta**

Password **RcoB33**

<お問い合わせ>

ネスタリゾート神戸 広報担当：西嶋

TEL：070-1809-9158/FAX：0794-86-2620

MAIL：press@nesta.co.jp