

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

2025 年 8 月 8 日

南紀白浜マリオットホテル

青みかんをホテルスタッフが摘果と収穫、サステナブルなカクテル

「和歌山有田の青みかんカクテル」を発売

期間：2025 年 8 月 18 日（月）～9 月 15 日（月）

場所：ラウンジ（1 階）



「和歌山有田の青みかんカクテル」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：笹川昭一）では、2025年8月18日（月）～9月15日（月）の期間、ホテル1階のラウンジにて、和歌山県有田市の特産品であるみかんの生育過程で摘果される「青みかん」を、ホテルスタッフが実際に摘果して考案したサステナブルなカクテル「和歌山有田の青みかんカクテル」を発売いたします。

和歌山県有田みかんの産地のみかん畑では、7月～8月頃に品質の良いみかんを作るため、未熟な果実を間引く「摘果」が行われます。摘果された“青みかん”は鮮やかな緑と爽やかな酸味が特徴ですが、多くは流通せず廃棄されることも少なくありません。当ホテルでは、摘果された青みかんの活用に取り組むNPO法人「クルーズ アリダCRUISE ARIDA」と連携しホテルスタッフも実際に摘果作業を行い、青みかんの酸味とミントの香りが調和した「青みかんモヒート」、フローズンスタイルで仕上げた清涼感あふれる「青みかんマルガリータ」、青みかんの爽やかさとジンジャーエールが織りなすモクテル「青みかんクーラー」の3種をご用意いたしました。摘果みかんを活かした、この時期だけの爽やかな一杯をご堪能いただけます。

青みかんの爽やかな味わいととも、当ホテルならではのサステナブルな旅をご体験ください。

■カクテル「和歌山有田の青みかんカクテル」について

みかんの生産過程で間引きされる青みかんをアップサイクルしたカクテル3種をご用意しております。当ホテルならではのサステナブルカクテルを味わいながら、和歌山の恵を感じるひとときをお過ごしください。

「青みかんモヒート」

文豪ヘミングウェイが愛飲した、キューバ生まれのモヒートを青みかんを使用して和歌山風にアレンジしました。爽やかな青みかんとミントの風味をご賞味ください。



青みかんモヒート イメージ

「青みかんマルガリータ」

テキーラベースのマルガリータを青みかんでフローズンスタイルに仕上げました。夏にピッタリな冷たくキリッと引き締まった味わいです。



青みかんマルガリータ イメージ

「青みかんクーラー」

青みかんとジンジャーエールを合わせたモクテルです。グラスの中のみかんを食べながらドリンクをお楽しみください。



青みかんクーラー イメージ

「青みかんの摘果作業」

7月から8月頃、果実を大きく栄養分を集中させ、品質の良いみかんを作るために間引きます。南紀白浜マリ奥特ホテルでは、スタッフが実際にみかん畑に行き、摘果作業を手伝っています。



「和歌山有田の青みかんカクテル」概要

期 間	:	2025年8月18日(月)～9月15日(月)
時 間	:	11:00～23:00 (L.O. 22:00)
場 所	:	1階 ラウンジ
料 金	:	・青みかんモヒート 1,700円 ・青みかんマルガリータ 1,700円 ・青みかんクーラー 1,350円

※上記料金はサービス料・消費税込の料金です。

※入荷の都合などにより、記載のメニュー内容は変更になる場合がございます。

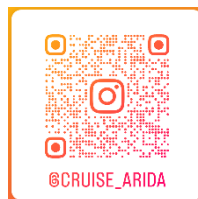
※状況により、営業時間は変更になる場合がございます。

■NPO法人「CRUISE ARIDA」について

2021年に和歌山県有田市で設立。有田みかんのブランド力を高めるため、有田みかんを使った無料イベントを多数開催しています。みかんだけでなく、みかんの花や廃棄されることが多い青いみかんを活かした商品の開発もしています。

所在地：和歌山県有田市宮原町東26

Instagram：@cruise_arida

**<お問い合わせ先>**

南紀白浜マリオットホテル TEL：0739-43-2600 URL：<https://www.shirahama-marriott.com>

マリオット・ホテルについて

世界 70 以上の国と地域において、およそ 600 軒のホテルとリゾートを展開するマリオット・ホテルは、ホスピタリティの芸術を高め続け、お客様を第一に考えることはブランドの生きた遺産です。マリオットホテルは、モダンで快適な空間と心のこもったサービスを一貫して提供し、日常を超えた体験を提供することで、その水準を高めています。世界中の旅行者のニーズと期待が進化するにつれ、マリオットホテルも進化を遂げ、スタイル、デザイン、テクノロジーを取り入れたグレートルームロビーやモバイルゲストサービスなどの革新的なサービス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](#) や [X \(@marriott\)](#)、[Instagram \(@marriotthotels\)](#) 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](#) 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.com 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・海谷

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