

海まで徒歩3分！本州最南端の町に「海チカ」オーシャンビューの宿泊施設 和歌山に「MARINE-Q 串本店」8月6日(日) オープン！ ～BBQ、マリンスポーツ、サウナなど日帰り体験できるアクティビティも充実～

目の前に太平洋を望む客室とグランピング施設を備えた宿泊施設「MARINE-Q 串本店」（和歌山県東牟婁郡串本町田並446）が2023年8月6日（日）、本州最南端の町、和歌山・串本の海岸沿いにオープンします。



白とブルーを基調にした客室棟



バルコニーを完備したグランピング施設

■海まで徒歩3分！BBQやマリンスポーツなどのアクティビティを存分に楽しめる宿泊施設！

「MARINE-Q 串本店」は、海を目の前に客室やグランピング施設を備えた宿泊施設です。青と白の外壁が特徴の2階建ての客室棟には、オーシャンビューの客室3室を完備。ジャグジー付きのバルコニーを備えたグランピング施設は2棟あり、各棟にはシングルベッド2台とロフトベッド1台を備えています。全客室のバルコニーからは海が見え、海に沈む夕日や静かな夜の海などここでしか見られない景色をプライベート空間で楽しんでいただけます。

「本州最南端の町」和歌山県串本町はサンゴ群落があり、夏になると黒潮によってさまざまな魚がやってくる日本屈指のダイビングスポットです。そんな豊かな串本の魅力を体感してもらおうと、「海チカ」の立地をいかした様々なアクティビティをご用意。手ぶらで楽しめるBBQや初心者でも楽しめるSUPやシュノーケリング、海釣りなどのマリアクティビティ、スリル満点のバギー、貸し切りテントでのサウナなどを日帰りでも気軽にお楽しみいただけます。

客室棟1階のレストランでは、春に旬を迎えるカツオや冬に脂がのるクエなどの地元でとれた旬の海の幸を使ったメニューやかつお出汁を効かせ地元の醤油を使った「串本ラーメン」などをご提供。まさに、視覚、聴覚、味覚、嗅覚、触覚の五感を使って「串本の魅力」を最大限に楽しんでいただける施設となっています。

■施設概要

名称：MARINE-Q 串本店

開業日：2023年8月6日（日）

住所：和歌山県東牟婁郡串本町田並446

（南紀白浜空港より車で50分、すさみ南ICより車で約20分、串本駅より車で約15分）

電話番号：0735-70-3515

敷地面積：350坪

客室数：客室3室、グランピング施設2棟

宿泊料金：1室 7,000円～（税込、2名利用時）、1棟 2万5,000円～（税込、4名まで利用可能）

館内設備：レストラン、屋外プール、駐車場（6台、無料）、コインランドリー（有料）

公式サイト：<https://k-marineq.com/>

●取材に関するお問い合わせ●

「MARINE-Q 串本店」担当：多々納

TEL：0735-70-1590 E-mail:tatano@yamatogushi.com



■客室について

客室棟には、海をイメージしブルーと白を基調にした客室3室、木造のグランピング施設は2棟用意しています。

客室棟（3室）

広さ25平方メートル以上、太平洋を見渡せるバルコニーを完備。ジャグジー付きの部屋も用意。

- ・オーシャンビューテラス付き客室 2名1室 7,000円～
- ・オーシャンビュージャグジー付き客室 2名1室 1万6,000円～
(1泊2食夕食BBQ付き、プール利用無料)

グランピング施設（2棟）

広さ約16平方メートルの客室に加え、バルコニーにはジャグジーとテントサウナを完備。

各棟、シングルベッド2台、ロフトベッド1台（子供用）を用意。
1室 2万5,000円～

■アクティビティについて

宿泊中はもちろん、日帰りでアクティビティのみのご利用も可能。水着などの道具もご用意しているので手ぶらで楽しんでいただけます。（プール、シャワーも無料で利用可能）

- ・手ぶらで楽しめる食材つきBBQ
串本産のヒオウギ貝や地元契約農家から仕入れた野菜などを用意。
スタンダードプラン 3,800円～
プレミアムプラン 5,000円～
- ・SUP体験 3,300円～
- ・シュノーケリング体験（120分） 3,300円～
- ・バギー乗車体験（20分） 2,200円～
- ・海釣り体験（120分） 2,200円～
- ・貸し切りテントサウナ（50分） 3,300円～

■レストランについて

客室棟1階ではレストランを営業しています。レストランでは、串本で水揚げされたカツオの薫焼きやク工鍋などの海鮮料理はもちろん、地元の「藤野醤油」とかつお出汁をかけたオリジナルの「串本ラーメン」もご用意。食事付プランの朝食では、土鍋で炊き上げたご飯とともにお刺身や焼き魚をご提供します。



白とブルーを基調にした客室



ロッジ風のグランピング施設



セルフロウリュできるテントサウナ



地元の藤野醤油を使う「串本ラーメン」

ぜひ、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。ご不明な点はお気軽にお問合せ下さいませ。

●取材に関するお問い合わせ●

「MARINE-Q 串本店」担当：多々納

TEL：0735-70-1590 E-mail:tatano@yamatogushi.com