

COVA KAKUDA – VOL.1

岬と入り江が折り重なりあう伊勢志摩・英虞湾の里海を堪能。覚田真珠が手がけた、大人が翼を休め、心の栄養を摂り、日本の美を昇華させる新しい形のリゾートステイ「COVA KAKUDA」へようこそ



三重県・伊勢志摩国立公園・英虞湾のほわりには全国屈指のラグジュアリーリゾートが点在していますが、COVA KAKUDAはほかと一線を画すコンセプトを持っています。

ヴィラの客室は全4棟のみ。それゆえの日本の温かいおもてなしと、美しい英虞湾とその周囲の自然豊かな環境をありのままに体験できるアクティビティの数々には、オーナーの想いが込められています。そして伊勢志摩の地産地消の素材を使った和食のオーベルジュは、忘れることができない思い出となるでしょう。

＜真珠養殖の養殖場が静寂のリゾートに＞

伊勢志摩国立公園、真珠養殖発祥の地として知られる英虞湾。この入り江に、COVA KAKUDAがあります。

はるか昔、マルコポーロの東方見聞録で紹介されることになった日本の真珠。世界のどの真珠にもないそのオリエントの輝きは、大航海時代の冒険者たちの心を惹きつけました。20世紀の初めには、ここ英虞湾で発明された cultivation of spherical pearlsが、日本中に、そして世界へ広まりました。時代が変わっても、真珠は自然と人とのつながりを表す、そして寄り添う宝石なのです。



その真珠養殖を担ってきた覚田真珠は1931年に創業した地元の老舗企業です。現在3代目である覚田譲治社長は、日本真珠輸出組合の理事長を務め、日本の真珠輸出策の立案実行を指揮しています。その覚田氏が、この美しい英虞湾の里海維持・再生や地元の雇用創出、伝統文化の継承などの課題を包括的に解決していくために、その養殖場(工場)だった建物を再利用して、COVA KAKUDAを誕生させました。COVAとは、日本語で工場を意味します。その工場(コウバ)を、スモールラグジュアスなリゾートステイの場所として再生させたのです。



Photo: Visit Iseshima

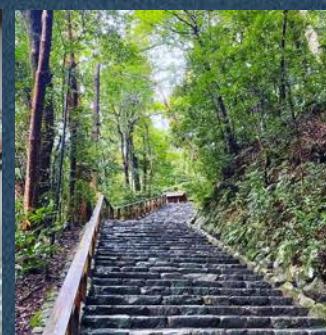
そして複雑に入り組み穏やかな海域を作り出す英虞湾には、大小60の島が浮かんでいます。この地域は日本で最も真珠養殖と海女漁が盛んな地域で、2017年には日本農業遺産に指定され、代々受け継がれてきた海女文化にも注目が集まっています。



Photo: Visit Iseshima



Photo: Visit Iseshima



かつて真珠養殖の地として名を馳せたこの地の気候はとても穏やかです。入り江が連なるその美しさから、昨今は隠れ家的な高級リゾート地として国外から注目を集めています。

GREETING FROM GEORGE KAKUDA



覚田真珠株式会社
代表取締役 覚田 譲治

ようこそ伊勢志摩へ。大人のリゾートリゾート、COVA KAKUDAで、洗練と本質、そして日本の美を感じるご滞在を思う存分お楽しみください。

「この地は昭和初期より真珠養殖場として歴史を育んできました。当時はこの地に100人以上の従業員が仕事をし、工場のことをコーバと呼んでいました。その当時の記憶を引き継ぐ場として「COVA」と命名しました。SDGsが提唱されるずっと前から続いてきた里海の持続可能なサイクルを、大人のリゾートの場として実現させました。当地へお越しになる国外からのゲストには、他所とは違う、日本の美を感じる空気感として昇華

されるような、新しい形のリゾート・ステイを堪能していただきたいと願っております。」

COVAのキーワードは、「おもてなしのこころ、冒険、静謐(せいひつ)さ、そこにしかない体験、ユーモア、あたたかみ、悦び」です。多様な価値観の交換・交流が、あらたな循環としての文化を醸成していく場を目指しています。

岬と入り江が折り重なる「里海」の自然や文化を体験していただくことで、宿泊客がその静寂さを愉しみ、体験を楽しみ、そして癒しと活力が得られていくような大人のハイエンド・リゾート施設、「COVA KAKUDA」でのご滞在をお楽しみくださいませ。

OUR VILLAS – RIGHT NEXT TO THE COVE, COVERED IN SILENCE

ヴィラは4棟あります。全て自然素材がもつ美しさや荒々しさ、温かみが表現され、家具は自然の材料から自然の負荷なく人の手によって作られたものが中心です。また目の前に広がる入り江に浮かぶような浮遊感、真珠養殖時代を思わせる木で組まれたいかだ、編まれた網やかごなど、海の気配を感じつつ、この場所を持つ特別な時間、風土や文化を感じることができます。



<HAMAAGE>

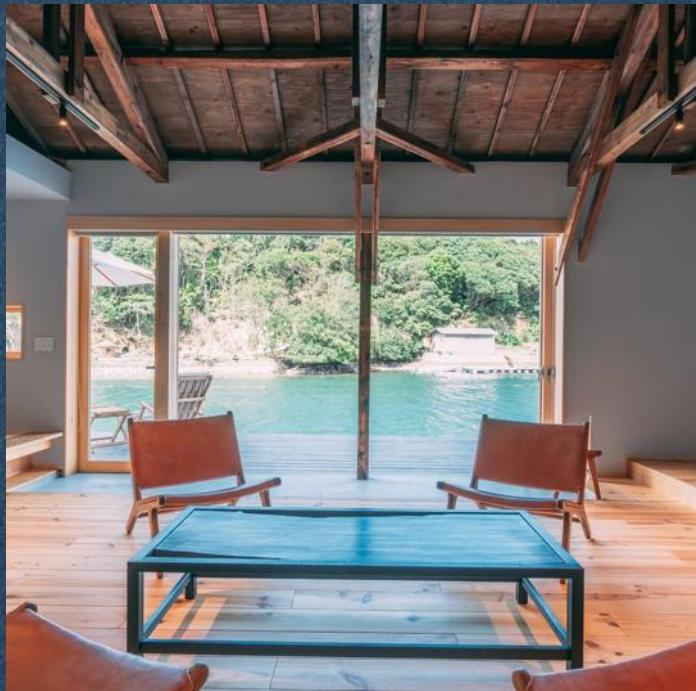
むき出しの梁などかつての真珠養殖場の躯体をそのまま生かした106平米のヴィラ。ゆったりとした湯舟やリビングの大窓には入り江の海が広がります。客室にはロウリュ可能なプライベートサウナを備えており、ウッドデッキのクールドバスを上げれば、デッキで海を満喫することができます。

<OKI> <TAKA>

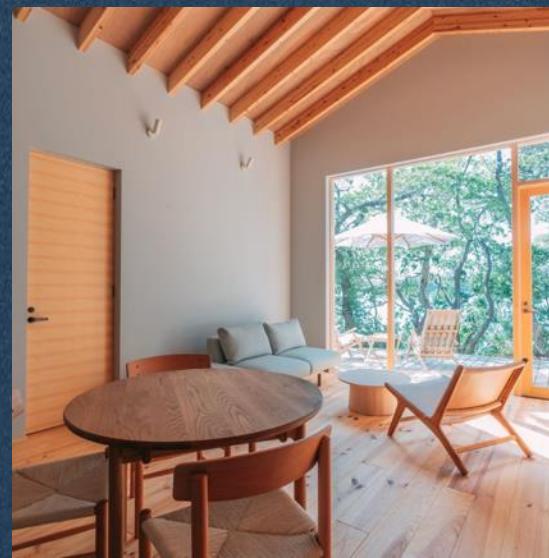
尾鷲ヒノキの梁と白壁のインテリアが特徴的で、ゆったりとした湯舟やリビングの格子窓越しには穏やかな入り江の海が広がります。専有面積は143平米で、ヒノキの香る67平米の客室と海の間には76平米のテラスが広がり、海との一体感を高めています。

<MIHARASHI>

リビングの大窓から真珠養殖筏を見下ろせる高台の森の中にある、もっともプライバシーレベルの高い85平米のヴィラ。68平米の客室にはゆったりサイズのプライベートサウナを備えており、17㎡のテラスではチラーを備えたクールドバスを楽しめます。残照に夜の帳が降りれば圧倒的な静寂に包まれます。

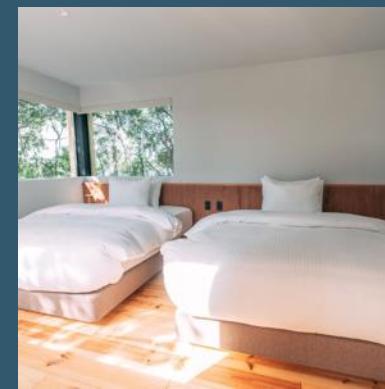
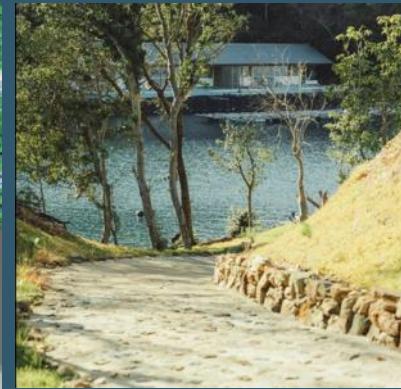
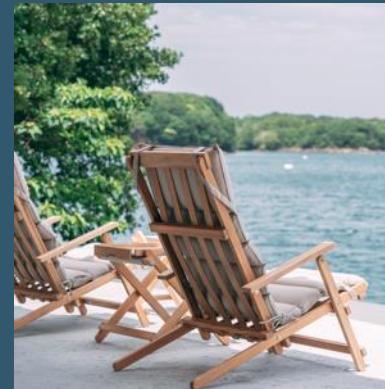
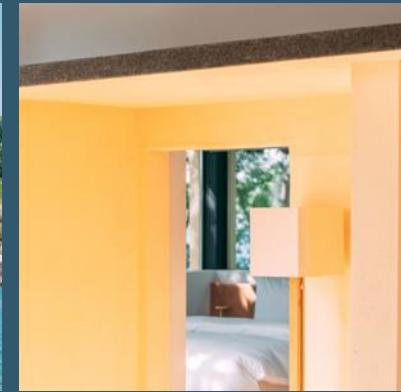


穏やかな海の風を感じながら、ゆっくりとお過ごしください。



RELAXING YOUR SOUL, CALM THE MIND, AND DEEP SLEEP

全てのヴィラは入り江を望み、ベッドルーム、リビングスペース、バスルーム（一部プライベートサウナ付き）、そして入り江と繋がるデッキテラスが設置されています。穏やかに広がる海を心と体で感じることができます。



BEAUTIFUL MAGIC HOUR

入り江の周辺では、日中は遠くに真珠養殖や漁業船の航行音が聞こえますが、夕暮前には皆家路に就き、完全な静寂に包まれます。その夕暮れの美しさ、そして少しずつ暗くなっていくそのさまはまさにマジックアワー、忘れることのできない美しさです。夕食後には静寂の中に広がる星空や焚火を囲み、ゆっくりと心が解きほぐされてリバイタライズされていくのを感じることができます。



OUR AUBERGE – THE BEAUTY OF JAPANESE CUISINE

志摩の豊かな海と風景を連想させるイノベティブ・フュージョン

お食事は、入り江が一面に広がるダイニング「KAZO」で召し上がっていただきます。料理は、地元の名産である伊勢海老、ヒオウギ貝、アコヤ貝、あおさのり、ワタリガニ、シマアジ、松阪牛など季節の地元食材を使った、和食ベースの「イノベティブ・フュージョン」。少人数のゲストだから実現できる、地元の魅力が詰まった料理、おもてなし、距離感、空気感の全てを、内外から訪れるFoodieなゲストに、存分に堪能していただきます。



私たちの和食は、「志摩の豊かな海と風景を連想させるもの」「召し上がった後に身体と心が心地良くなるような作品」がテーマです。志摩の食材を知り抜いたシェフ松本が足繫く集めた新鮮な素材と、日々探求し続けた手法で、志摩の食材をあらゆる方向から調理します。お食事でも“ここにしかない”体験価値を感じていただけることでしょう。

徐々に夜の闇に包まれていく英虞湾。夕食時、KAZOから見える、どこか懐かしいこの情景に心もほどけていきます。

ディナーのコースは約11品。その日の朝に地元の漁港で水揚げされた魚介や敷地内の畑で収穫したばかりの野菜など、新鮮な食材を生かした創作料理を美しい風景に触れながら味わっていただきます。ワインのセレクションは日本食によく合うものを中心に、フランスワインとナチュラルワインのセレクションを多く取り揃えています。また日本酒は地の三重酒と全国の特徴的なものを用意しており、ペアリングには日本酒も織り交ぜてお出しします。ジャパニーズウイスキーのセレクションも用意しています。



ビーガン、ベジタリアン、ペスカタリアン、コーシャー、そしてハラルにも対応しています。予約時にご相談ください。

朝食一例
シェフ手製の地元産干物 手製ひりょうず 地魚南蛮漬け 出汁巻き卵 園内の畑で採れたサラダ ヨーグルトと園内で採れたハチミツなど 普段は朝食を摂らないゲストが完食されることも。軽い洋食も可能です。



EXPERIENCE OUR EXCLUSIVE SAUNA

サウナでは、窓から見える美しい水面とともに山海一体の英虞湾を感じます。リトリートの要素を持つサウナですが、COVA KAKUDAの森の間伐材を薪にして有効活用しています。16℃のクールドバスを用意していますが、海の美しさに誘われて栈橋から海に飛び込むゲストも多くいらっしゃいます。



サウナに入ると木々の香りに包まれます。紀州から志摩にかけてのみ植生するウバメガシは高級木炭である備長炭の原料となります。固く締まった木なので、高温で長時間火力が安定している特徴から、日本中の高級料亭・炭焼き料理の店では必ずこの炭が使われます。COVA KAKUDAでは炭焼きに使わない幹の部分の斧で割り、2年間天日で干して程よく乾燥した薪をサウナの熱源にしています。サウナの室温は75℃程度を保ち、じわりじわりと体の奥から優しく暖まるのをねらいます。サウナを出たらすぐそこに16℃程度に保った水風呂を備えているので、夏のサウナも堪能できますが、秋から冬のサウナはもっとも魅力的です。サウナから芝生と栈橋を通ると15秒で海に入ることができます。12月も末になると海の温度は13℃前後になるので、巨大なクールドバスさながら。海とサウナの間には横になれる芝生が広がっています。



さて、17世紀の日本各地の風土風俗を描いた甲陽軍鑑という文献には、この地方には石風呂が多いという記載があり、これが日本の銭湯文化の始まりとも言われています。今でも伊勢の隣の玉城町では有形文化の保存に、石風呂神事が行われています。COVAのサウナは二棟ありますがそのひとつは、サウナストーブを使って、この石風呂を再現しました。暗い空間で瞑想できるつくりになっていて、石風呂から出ると海とその光に包まれます。古式に従って浜で禊(みそぎ)をしてから石風呂の湯垢離(ゆごり)で身を清め、伊勢神宮に向かうのも人気のコースです。

WE OFFER MANY ACTIVITIES TO CHOOSE

交感神経と副交感神経、緊張と弛緩、動と静、光と影、童心と大人心。リラックスやワークアウトの後の心地よさ。そして自分を見つめる時間。COVAではお客さまに思う存分滞在を楽しんでいただきたく、当地ならではのアクティビティを多数ご用意しています。その一部をご紹介します。



COVAトレールウォーキング・ランニング

- 朝日を迎えに行くミニツアー
- 奥志摩原風景を巡るコース
- 雄大な太平洋岸の景観を楽しむコース



COVAエクスペリエンス～ここにしかない体験

- 里海の物質循環を知る真珠養殖体験
- 厨房スタッフと魚市場訪問
- 料理ワークショップ (伊勢海老のビスク*)
- ワタリガニや地の魚を籠漁
- 伊勢海老漁の収穫見学と市場見学
- 里山の植生探索と薪割り & 火起こし
- 里山の植生探索と草木染・アロマ抽出
- 里山の東屋で楽しむ抹茶
- 地元銅版画家吉田賢治氏の工房訪問 (*秋冬期)



静寂を楽しむプログラム

- 星空を眺める夜のクルーズ
- 焚火と星空観察～星空ソムリエのガイドで

深いリラックスのためのフィジカルアクティビティ

- ヨガ
- 眼前の英虞湾にてオープンウォータースイム & リアスカヤック & カヤックフィッシング
- リアスSUP & アイランドシュノーケリング
- サーフィン
- フィッシング (外洋チャーターあり)

<一部のプログラムは有料で事前アレンジメントが必要です。予約時に申し付けください。>

SOME EXAMPLES – YOUR CHOICE OF OUR ACTIVITIES

<Day 1 - COVA KAKDUA へようこそ！まずはごゆっくりとお過ごしください>

14:00 チェックイン
COVA KAKUDAで収穫したハーブティを楽しみながら
15:00 フィジカルアクティビティにチャレンジ
(カヤック / SUP / 釣り / スイミングetc.)
16:45 入り江を一望するサウナでリフレッシュ
18:00 夕食



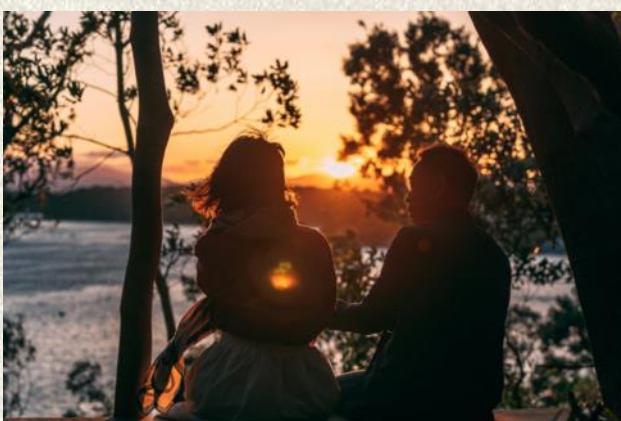
<Day 2 - 大人のリトリートをフルに体験>

6:00 伊勢海老漁の収穫体験・市場見学
8:00 朝食
9:30 真珠養殖場訪問 里海の人と自然のつながりを知る
12:00 志摩で人気の「暁」でお寿司
14:00 地元版画家吉田賢治氏の工房を訪ねる
16:15 サンセットクルーズ
18:30 夕食
20:00 焚火を囲んで星空とシングルモルト



<Day 3 - 豊かな自然を堪能しながら、身体も心もフルに解放>

7:00 里海を眺めるデッキテラスにてヨガ
8:00 朝食
9:30 里山を知る植生探索と草木染め・アロマ抽出
11:00 チェックアウト



<Day 1 - 豊かな自然を堪能しながら>

14:00 チェックイン
15:00 海を豊かにする森の探索・薪割り
18:00 夕食
20:00 焚き火・星・ウィスキー

<Day 2 - 地元の人たちとの交流も楽しみ>

6:00 魚市場訪問
8:00 朝食
10:00 市場で仕入れた食材で料理ワークショップ
13:00 志摩で評判の手打ちそば すぐ木で昼食
15:00 入り江を眺めながらお茶を楽しむ
17:30 石風呂を再現したサウナで瞑想・入浴
18:30 夕食

<Day 3 - 最後は美しい自然を散策>

7:30 岬と地元の古い集落をラン/ウォーク
9:00 朝食
11:00 チェックアウト



OUR LOCATION – CHECK IN ON THE CRUISE SHIP



賢島駅を出るとすぐ港が広がります。COVA KAKUDAに到着するまで、美しい英虞湾クルーズの旅をお楽しみください。

ホテルへは、大阪難波から近鉄特急で、賢島まで2時間半の旅。東京からだと新幹線のぞみ号でまずは名古屋まで1時間半。そこから近鉄特急で賢島まで、車窓の景色を楽しみながら2時間の旅です。

近鉄賢島駅の改札口にスタッフが迎えにあがります。そこは既に伊勢志摩国立公園内。駅前にある港から、約25分のクルーズでCOVA KAKUDA に到着します。(有料)



INFORMATION



Small Luxury Stay – COVA KAKUDA

伊勢志摩国立公園内の静かな入り江に誕生したプライベートステイ。美しい英虞湾の里海を独り占め。真珠養殖の工場(コーバ)だった時代の面影を残す、スモールラグジュアリーなリゾート体験型ホテル。



HP: <https://cova-iseshima.jp>

Instagram: [cova_iseshima](https://www.instagram.com/cova_iseshima)

住所：三重県志摩市志摩町片田1397-14

面積：約4万平米(里海・樹木林・果実園など周辺環境を含む)。全室入り江を望むプライベートヴィラ(4棟各約70平米)。ベッドルーム・リビング・プライベートサウナ(2棟のみ)を設置。船着場、ダイニングレストラン、オリーブ畑、農園、体験施設、サウナ棟。

料金：1泊1室2名利用/1名151,000円～(税込み)

オールインクルーシブ。

夕食&朝食、飲み物、アクティビティ、サウナ、1クルーズの利用が含まれます。

クルーズの送迎は別途33,000円(片道)

アクティビティは一部有料なものもございます。ビーガン、ベジタリアン、ベスカタリアン、コーシャー、そしてハラルへも対応しています。予約時にご相談ください。アルコールは別途代金が発生いたします。



ENQUIRY & RESERVATION

ご予約・お問い合わせは下記へお願い申し上げます。ご予約をお待ち申し上げます。

担当：予約担当

Email: info@cova-iseshima.jp

電話：0599-52-0231

(海外から：81-(0)599-52-0231)