



小豆島で数日過ごす人のための、お泊りガイド

SHODOSHIMA STAY GUIDE 2026 (仮)

媒体資料



2026年1月 小豆島倶楽部 編集部

げに
株 ほん
式 さん
会 きん
社

にほんげんき ペンギン e-ブックス

【はじめに】

小豆島倶楽部 では、“小豆島で数日過ごす人のための、お泊りガイド「SHODOSHIMA STAY GUIDE 2026」の発行を計画しております。

小豆島には毎年100万人近くが訪れます。その約7割は日帰り客です。
 ※2024年の小豆島の観光客数は97万9481人で、うち宿泊者数は28万6696人。

小豆島観光協会では中期観光目標として掲げた“宿泊観光客50万人、日帰り観光客75万人”を掲げています。そのためにも、島での滞在価値を編集し、伝えていくことが必須です。

これまでOTAや既存のガイドブックなどの旅行商品造成側や旅程情報提供側が小豆島 を扱う場合に、「短時間消費型の観光動線素材」の延長線上に位置付けられ、小豆島が本来持つ自然・営み・文化・時間の深さを体験する滞在旅をお客さまに十分に提示されないこの構造が、島の宿泊需要を大きく制限してきた、ともいえます。

これまで島の皆様に協力いただき展開してきた「小豆島倶楽部」が創刊から徹底してきた独自の編集方針は「島の自然・営み・暮らし・文化・時間の流れ=島の物語をつたえていくこと」「島の文化や自然と営み」を五感で体験することに価値をおいたことが日本だけでなく、世界の皆様から評価いただき“島に滞在してこそ味わえる体験”への関心を育ててきました。

今回編集部で『SHODOSHIMA STAY GUIDE 2026』では、島での宿泊へつなげる“ステイガイド”として、これまでの小豆島倶楽部のコンテンツを活用し「滞在でこそ、小豆島の本質的に味わえる」という新しい旅の基準を提示し、

- ①「宿泊滞在することで体験できる魅力情報」の提供
- ② 宿泊施設情報の提供で島全体の宿泊需要の底上げ

を目的として、計画していきたいと考えています。
 どうか、ご賛同、ご支援のほどよろしくお願いいたします。



●課題

これまで小豆島は、短時間消費型の観光地として扱われてきた経緯から、島本来の自然・営み・文化・時間の深さが十分に伝わらず、宿泊選択につながりにくい構造であること。

●本企画の役割

『SHODOSHIMA STAY GUIDE 2026』は、小豆島倶楽部の編集資産を活かした小豆島初の総合ステイガイドです。「滞在こそが小豆島の本質」という新しい旅の基準を提示し、宿泊選択を促します。

●目的

1. 宿泊滞在で体験できる魅力の体系的提示(日帰り中心から 滞在型観光への転換)
2. 島全体の宿泊需要の底上げ(宿泊施設の選択肢紹介)
3. 宿泊・地域事業者への波及効果「泊まる島・小豆島」というブランド確立

【発行体制・仕様想定】

発行・企画・編集:小豆島倶楽部 編集室(にほんげんき株式会社)

協賛:小豆島観光協会戦略部会

協力:小豆島カメラ ほか

発行時期:2026年5月予定(年1回)

発行配布形態 :E-BOOK(Kindle版+台湾readmoo版:世界13か国にて発行)

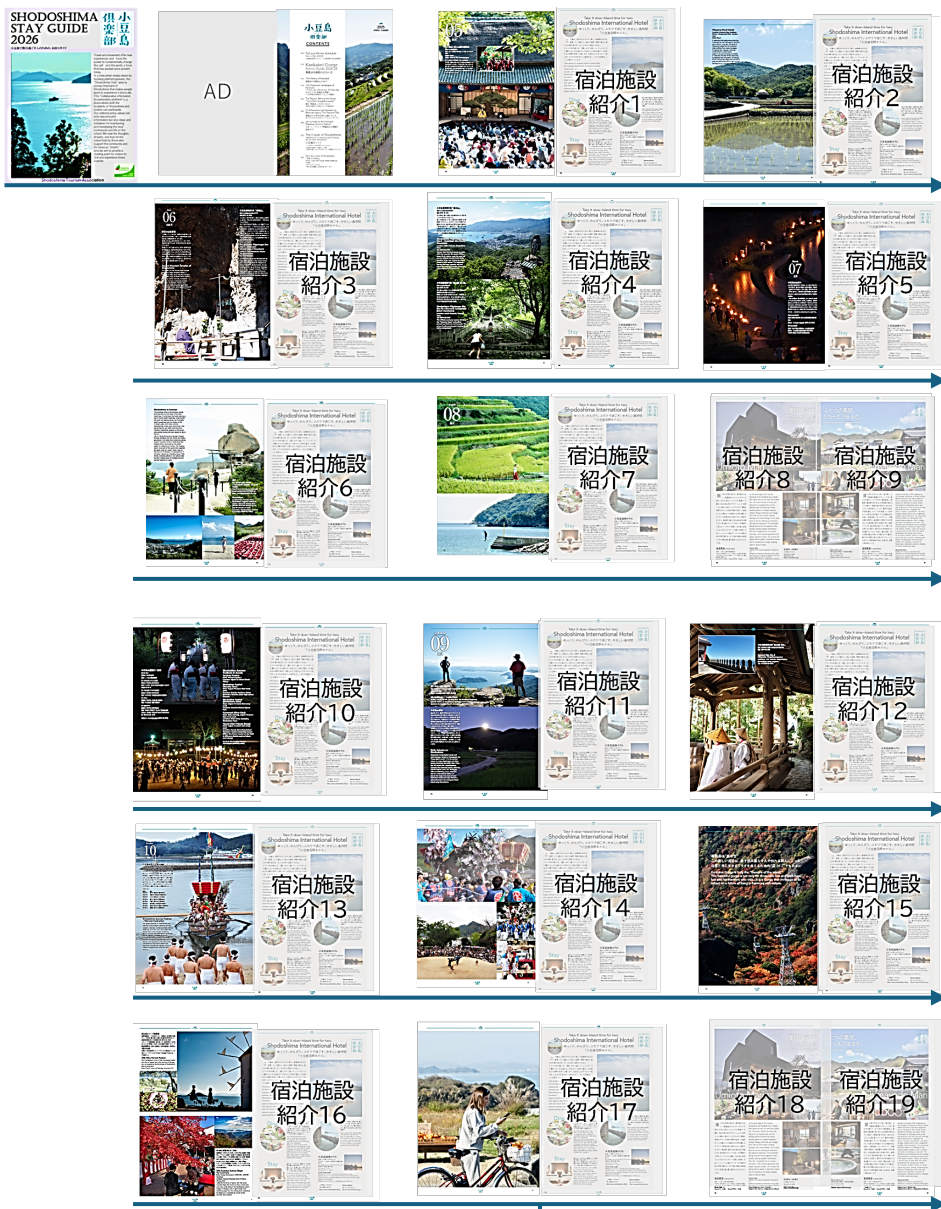
発行部数:2万部

掲載言語:日本語+英語

ページ:A4版/カラー48ページ(予定)



【仮台割】 SHODOSHIMA STAY GUIDE 2026



【媒体料金】

■料金表(税抜き)

スペース	料金(円)	サイズ(mm:A4)
4色1/2P(制作費込み)	150,000	140×200
4色1p(制作費込み)	200,000	297×210
4色2P(制作費込み)	360,000	297×420

※掲載はe-book(電子媒体)

貴施設紹介の掲載ページデータは
貴社でのPR用チラシ、フライヤーなどでお使いいただけます。
事前に 小豆島倶楽部 編集室までご相談ください。

Take it slow—Island time for two. Shodoshima International Hotel

ゆっくり、のんびり。ふたりで過ごす、やさしい島時間
「小豆島国際ホテル」

INFORMATION
倶楽部 小豆島



この島は、自然のたからもの。美しい多島美が広がる海浜、どこか懐かしい里山の風景、季節の恵みに彩られた島の食文化、そして心をつなぐ芸術との出会い…ホテルの目の前には、「願いが叶う道」エンジェルロード。干潮のときにだけ現れるこの幻のような砂の道は、1日2回、あなたを夢の世界へと誘います。大切な人と手をつないで歩けば、ふたりの未来がそっと結ばれる—そんな伝説が、ここには息づいています。

This island is a treasure chest of nature. With its stunning island-dotted seascapes, nostalgic countryside views, a rich food culture nurtured by the seasons, and encounters with moving works of art—Shodoshima offers countless ways to slow down and reconnect.

Right in front of the hotel lies Angel Road, a sandbar that appears only twice a day during low tide. It's said that if you walk across it hand in hand with someone special, your wish will come true. A romantic legend quietly passed down on this peaceful island.



島のおいしいを一品ずつ。夜は、地元食材を使った会席でちよっと贅沢に。朝は海と山の恵みに目覚めるバイキング。瀬戸内の新鮮な魚や、無農薬野菜、小豆島名物の手延べそうめんなど、島の恵みをふたりに味わう時間は、きっと記憶に残るはず。(ベジタリアン・ヴィーガン対応の献立も相談OK!)

Savor the island's flavors, one dish at a time. Dinner is a touch of indulgence with a traditional Japanese kaiseki meal, made using fresh local ingredients. Start your morning with a hearty buffet filled with the blessings of sea and land. From fresh seafood caught in the Seto Inland Sea, to organic vegetables and Shodoshima's famous hand-stretched somen noodles—every bite brings you closer to the island. (Vegetarian and vegan options available upon request.)



窓の向こうに広がる、風景。すべての客室が瀬戸内海を望むオーシャンビュー。朝な夕なに変化する海、深かぶ島々、遠くに佇む四国の山々、時を忘れて、ただ波の音に耳を傾けるひととき。

A view like a painting, right outside your window. All guest rooms feature ocean views of the Seto Inland Sea. From sunrise to sunset, the scenery shifts in color and light—Islands floating gently on the water, distant mountains of Shikoku, and the calming sound of the waves lapping the shore. It's a moment where time seems to pause.

POINT



波打ち際の湯船に、星降る夜。静かに響せる波の音。空を流れる星の川。波打ち際に流れられた露天風呂は、まさに瀬戸内の自然を五感で味わう贅沢。

Starlit nights at the water's edge. Just steps from the sea, the open-air bath offers a moment of pure serenity. Gaze up at a sky full of stars as gentle waves lap the shore nearby. It's a rare kind of luxury—bathing in the sights, sounds, and soul of Setouchi.

小豆島国際ホテル

住所：小豆郡土庄町 甲24-67
アクセス：土庄港から国道436号線を奥へ約7分

※土庄港へはホテルからのマイクロボイスの送迎あり(無料・要予約)
チェックイン：15:00～
チェックアウト：10:00

Hotel New Kaifu
Address: 24-67 Kou, Tonosho-cho, Shodoshima-gun
Access: About 7 minutes east of Tonosho Port via Route 436
Free shuttle bus available between Tonosho Port and the hotel (reservation required)
Check-in: from 3:00 p.m. / Check-out: by 10:00 p.m.

[CHECK] [D] [D] [D] [P]

ご予約はこちらから
TEL.0879-62-2111
https://www.shodoshima-kih.jp/

Reservations
Tel: +81-879-62-2111
https://www.shodoshima-kih.jp/

マークの意味: [D] 朝食あり Breakfast [D] 夕食あり Dinner [R] 食事あり Restaurant [K] 自派あり Kitchen [P] 駐車場あり Parking lot

宿泊施設紹介ページ例01

- ①:イメージ写真
- ②:客室内観
- ③:施設外観
- ④:食事
- ⑤:魅力ポイント(温泉など)
- ⑥:基本データ
- ⑦:解説本文

日本語 + 英語 併記掲載

媒体費(制作費込み)1P:¥200,000



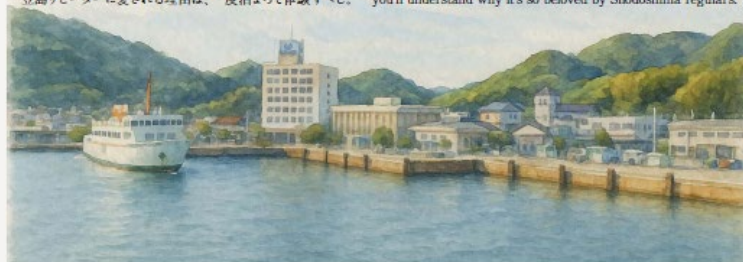
Just steps from Tonosho Port A Comfortable Stay Loved by Repeat Guests

INFORMATION
倶楽部 小豆島

島の玄関口、土庄港すぐ。リピーターに愛される快適ステイ
「ビジネスホテル ニューポート」&「ビジネス民宿 マルセ」

小豆島のマザーポート、土庄港はもちろんのこと、土庄港観光センターや観光バス乗り場、コンビニ、レンタカーが目前の立地は申し分なし。コスト抜群の料金プランも人気の秘密。夕食は1000円と1500円の2パターンで、両方とも量、質ともに十分楽しめる。素泊まりでも朝には食パン・飲み物が無料提供。何といても家に帰ってきたような女将さんの十分すぎるほどの気遣い・おもてなしはいつもあったかく、安心感抜群。小豆島リピーターに愛される理由は、一度泊ったらわかります。有閑は一見に如かず、小豆島リピーターに愛される理由は、一度泊まって体験すべし。

Located right in front of Tonosho Port, this hotel offers unbeatable convenience. The Tonosho Port Tourist Center, sightseeing bus stop, convenience store, and rental car services are all just steps away. The room rates are very reasonable, which is a big help for travelers. Dinner comes in two options—1,000 yen or 1,500 yen—and both offer generous portions and excellent quality. Even if you choose a room-only plan, complimentary toast and drinks are available in the morning. Above all, what makes this place special is the heartfelt hospitality of the hostess. Her warm, thoughtful care makes you feel like you've come home. It's no wonder so many guests return again and again. Once you stay here, you'll understand why it's so beloved by Shodoshima regulars.



ビジネスホテル ニューポート



住所:小豆郡土庄町〒5165-237
<https://new-port.biz/>
客室設備:インターネット設備(全室LAN接続無料)・Wi-Fi完備・トイレ(全室ウォッシュレット完備)・冷暖房完備・テレビ・電話・洗面・バス・トイレ・冷蔵庫(空)・洗濯機・ドライヤー・空気清浄機
客室小物類:浴衣・歯ブラシ・フェイスタオル・アメニティ・バス・タオル・リンスインシャンプー・ドライヤー・バスタオル・スリッパ・ハンガー・カミソリ・消臭剤・スプレー
施設設備類:ズボンプレス機
朝食:無料(25台)
客室内備品:自動販売機・コインランドリー(洗濯は無料、洗剤はご用意しております)・ウォーターサーバー
チェックイン:15:00～
チェックアウト:～10:00

ビジネス民宿 マルセ



住所:小豆郡土庄町〒5165-293
<https://new-port.biz/maruse/1.htm>
客室設備:全室バス・トイレ付き・ウォッシュレット完備・湯煎かしこみサーバー・お茶セット・テレビ・日傘・折り紙・リンスインシャンプー・ボディソープ・フェイスタオル・ハンドソープ・ドライヤー・空気清浄機・消臭剤・スプレー
客室小物類:バスタオル・フェイスタオル・ヘアブラシ(ご希望の方)・歯ブラシ・カミソリ・浴衣
施設設備類:冷蔵庫2台・電子レンジ・給湯ポット・ウォーターサーバー・Wi-Fiスポット設置・インターネット有線LANコーナー・自動販売機・コインランドリー(無料)・洗剤付き・アイロン(1台)
チェックイン:15:00～
チェックアウト:～10:00



料金(2館共通)
素泊まりプラン:4,400円～、朝食付きプラン:5,000円～
朝2食付きプラン:夕食1,000円コース:6,000円～、夕食1,500円コース:6,500円～
※お一人でのご予約にはドリンク付き。夕食会場は12時からレストランとなります。(※お2名以上のご予約は2名から1名までOK(要予約))

Rates (common to both inns)
Room Only Plan: ¥4,400-; Breakfast Included Plan: ¥5,000-
Half-Board Plan (Dinner & Breakfast): Dinner A Course: ¥6,000-; Dinner B Course: ¥6,500-

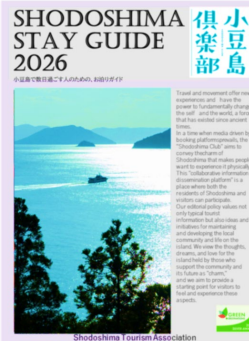
オンライン予約
ニューポート <https://new-port.rwthits.net/r-withs/ifs0010a.do>
マルセ <https://maruse2.rwthits.net/r-withs/ifs0010a.do>
TEL (2館共通):0879-62-2385
mail (2館共通):min-maruse5978@aria.ocn.ne.jp
Online Reservations
Newport: <https://new-port.rwthits.net/r-withs/ifs0010a.do>
Maruse: <https://maruse2.rwthits.net/r-withs/ifs0010a.do>
Tel:common to both inns: +81-879-62-2385
Email:common to both inns: min-maruse5978@aria.ocn.ne.jp

宿泊施設紹介ページ例03

- ①:イメージ写真
- ②:客室内観
- ③:施設外観
- ④:食事
- ⑤:魅力ポイント(温泉など)
- ⑥:基本データ
- ⑦:解説本文

日本語 + 英語 併記掲載

媒体費(制作費込み)1P:¥200,000



宿泊施設紹介ページ例04



瀬戸 戸内の外海を望む旧ノ瀬戸島の中心は、縦越地区にひっそりと佇むこの宿は、行き交う船のシルエットや、朝焼け・夕暮れに染まる海と空のグラデーションを、夜着とともに静かに味わうことができます。建物は新築ながらも、古民家の趣みや風情、古道具が、どこか懐かしさも伝達された空間を醸し出します。すべての客室は海と対峙できるよう設計されており、開放感に満ちた居心地の良さが魅力です。海を臨むダイニングでは、小豆島産の上質なオリーブオイルを軸に、旬の地元食材とともに仕立てる「オリーブ会席」を提供。自社コンシェルジュが選んだ一本一本の個性が、宿の料理と響き合います。海は本期自家製葉より引く美肌の湯、露天風呂で心ほぐれるひとときを。

At the quiet edge of the Tanoura Peninsula in the Horikoshi area, Umioto Mari gazes out over the open Seto Inland Sea. The serene rhythm of waves, the silhouettes of passing ships, and the shifting colors of sunrise and sunset envelop guests in a tranquil seascape. Antique fittings, driftwood, and vintage décor add narrative depth, merging nostalgia with refined design. Every room opens to the sea, offering an immersive and spacious experience. The oceanfront dining room serves the signature Olive Katsuki, pairing exquisite Shodoshima olive oils—handpicked by an in-house connoisseur—with seasonal ingredients and skilful Japanese cuisine. The in-house hot spring delivers gentle, crystal-clear waters rich in metastals for deeply relaxing soaks in open-air baths.



海宿真里 (うみおとまり)
 住所：小豆郡小豆島町東瀬戸979
 アクセス：瀬戸大橋よりフェリーで20分。小豆島・島路港より車で20分。または小豆島からフェリーで15分。伊予・宇予・海部線「瀬戸」駅より車で15分。フェリー「瀬戸」駅より車で15分。フェリー「瀬戸」駅より車で15分。フェリー「瀬戸」駅より車で15分。

Umioto Mari
 Address: 979 Horikoshi Higashiwaki, Shodoshima-shi
 Access: 40 min ferry from Tanoura—25 min drive from Ikada Port. Or take the Shodoshima Olive Bus (Tanoura Igamura Line) to "Horikoshi"
 Check-in from 3:00 p.m. / Check-out by 12:00 p.m.

海宿真里 / 島宿真里
 二子館はこもから
 TEL:0879-82-0086
 info@marico.jp
 http://www.marico.jp/

Reservations for Shimayado Mari / Umioto Mari
 Tel: +81-879-82-0086
 Email: info@marico.jp
 Website: http://www.marico.jp/

水産 の香りがほのかに薫る「醬の郷」。丸石山の麓にひっそりと佇む「島宿真里」。朝飯前や醤油漬で黒く染まった瓦屋根が薫る。どこか懐かしも趣意を誘う町並みに溶け込むようにこの宿は息づいています。築50年を超える母屋と蔵は、かつて「母の民宿」として営まれていた歴史を受け継ぎ、今では登録有形文化財に。母屋は隔りこたつやカウンター、屏風を囲む食事処に、蔵は離れの客室に生まれ変わり、古き良きと現代の快適さが美しく調和しています。湯は美肌の湯「メタリ湯」を食も兼ねる泉源で、露天付の貸切風呂で心身を癒すひととき。夕食の「醬社会席」では、小豆島の蔵元が育んだ本醸造込みの醬油と、瀬戸内の新鮮な産物の恵みがマリアージュ。高米立ての蒸れ醤油で味わうお造りは、其様に残る味わいです。

Nestled at the foot of Mt. Goshizan in the nostalgic townscape of Hibhis-no-Sato, where the scent of soy sauce lingers in the air, Shimayado Mari stands quietly beyond the Marukuni Soy Sauce Street. Surrounded by black-plank fences and soot-darkened roof tiles from soy brewing, this 50-year-old Inn—originally the owner's mother's guesthouse—has been lovingly restored and is now a registered tangible cultural property. The main house has been reborn as a dining hall with sunken tatami seating, a chef's counter, and tables overlooking a courtyard. The detached kura (storehouse) serves as guest accommodations, blending heritage charm with modern comfort. Guests can relax in a private open air bath filled with silken, metastals-rich spring water known for its beauty benefits. Dinner is a multi-course Soy Sauce Katsuki, celebrating the flavors of Shodoshima with fresh local seafood and vegetables, enhanced by house-made condiments and four varieties of freshly pressed soy sauce.

島宿真里 (しまやどまり)
 住所：小豆郡小豆島町東瀬戸979
 アクセス：瀬戸大橋よりフェリーで20分。小豆島・島路港より車で20分。または小豆島からフェリーで15分。伊予・宇予・海部線「瀬戸」駅より車で15分。フェリー「瀬戸」駅より車で15分。フェリー「瀬戸」駅より車で15分。

Shimayado Mari
 Address: 2011 Noma-ko, Shodoshima-shi
 Access: 40 min ferry from Tanoura—20 min drive from Ikada Port. Or take the Shodoshima Olive Bus (Ikada Line) to "Machi-no-mae"
 Check-in from 3:00 p.m. / Check-out by 10:00 p.m.

媒体費(制作費込み):2P:¥360,000

【お問い合わせ】



にほんげんき株式会社
「小豆島倶楽部」編集部

mail: harayama@nihongenki.co.jp

Tel : 090-6190-4270(原山)

<https://www.nihongenki.net/>

株
式
会
社
に
ほ
ん
げ
ん
き

小豆島倶楽部
見本誌はこちらから

