



会員旅館の“取組み・こだわり・工夫・演出”などを紹介!!

**角だせ! 槍だせ! 頭だせ! かたつむり通信**

三重県/志摩市「ONSEN オーベルジュ プロヴァンス」

**ブレッドマイスターと共同開発****地元の食材を使用した自家製の「しあわせの朝食パン」**

株式会社モアレリゾート様が三重県志摩市で運営する「ONSENオーベルジュ プロヴァンス」では、ブレッドマイスターと共同で開発した自家製の「しあわせの朝食パン」を朝食で提供し、人気を得ています。

**■ 毎日食べたい朝食パン**

「しあわせの朝食パン」は、ブレッドマイスターでパンコーディネーターとして活躍する更家友美氏の協力を仰ぎ、開発が始まりました。

日本人に馴染みのある主食といえばご飯ですが、毎日食べても飽きのこない、炊きたてのご飯のようなもちりとした食感と、噛みしめるたびに甘みやうまみが増していくような味わいを目指そう、というコンセプトから「しあわせの朝食パン」が生まれました。

志摩地域には豊かな自然や美味しい食材など、たくさんの「しあわせ」があり、朝食から志摩の魅力を楽しみ、しあわせな気持ちになってほしいとの思いが込められています。

**■ 「シンプル」にこだわる**

炊きたてのご飯のような味わいを出すため、「シンプルであること」にこだわりました。ご飯がお米と水だけでできているように、できる限りシンプルな材料で、小麦のもつ甘みやうまみを最大限に引き出しています。

パンに使用する素材は、志摩でしか味わうことができない地元の恵みとの相性にとことんこだわりました。原料は地元の「宮川の水」と「二見の塩」、小麦粉「ニシノカオリ」を配合。いずれも伊勢志摩を始めとする三重県産の食材を厳選し、ふんだんに使用しています。

パンと共に提供されるバターやディップにも志摩の磯や畑の恵みを使用し、自家製あおさバターや県産の貴重な菜種油など6種の“パンのお供”を楽しむことができます。

**■ 食の安全への配慮**

「しあわせの朝食パン」は保存料や添加物、また、卵、乳製品、油脂類も使用しておらず、食の安全に高い関心を抱くお客様にも、健康的で安心して食べていただけるものです。

毎朝焼き上げる「しあわせの朝食パン」は、姉妹館の「汀渚 ばさら邸」様でも提供しており、高い評価を得ています。



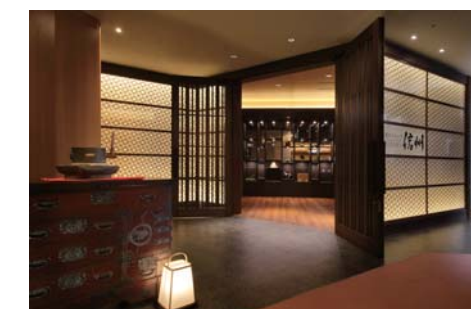
朝食時の「しあわせの朝食パン」コーナー



6種類のパンのお供

**設備投資情報**

長野県/美ヶ原温泉

**ホテル翔峰**2期に分けてのリニューアル投資 第一期オープン  
「うまし旅へ」**角だせ! 槍だせ! 頭だせ! かたつむり通信**

三重県/志摩市

**ONSEN オーベルジュ プロヴァンス**

ブレッドマイスターと共同開発

地元の食材を使用した自家製の「しあわせの朝食パン」



## 長野県／美ヶ原温泉 ホテル翔峰

### 2期に分けてのリニューアル投資 第一期オープン 「うまし旅へ」

長野県／美ヶ原温泉の「ホテル翔峰」様で、2年続けて行なう設備投資のうちの第一期が完成し、平成29年4月にオープンされました。

#### ■ 商品整備のポイント

ホテル翔峰様では旅行形態の変化に適応し、個人客や小グループ客に、これまでよりも充実した楽しみを提供できる「さらに上質な宿への生まれ変わり」を目指しています。

平成29年・30年の2ヶ年続けて行なう投資の第一期として、平成29年4月にオープンしました。今回投資では、ダイニング、中央館客室のリニューアルを核に、玄関、食事処のイメージチェンジなども行ないました。

対外アピールにおける今回リニューアルのメインテーマを「食」と位置付け、戦略ターゲットとする個人・小グループ客向けに信州の特色を印象強く打ち出すことを目的に、「食の場」と「食の内容」を大きく変えました。

#### ■ 今回投資の概要

##### 1. 食が変わる 「旬菜ダイニング 信州」

総面積861.5㎡、ホールは48卓・142席のダイニングです。テーブルごとに仕切りを設けることで、プライベート感を高めています。また、個室6室も新たに追加し、10室となり、既存の個室食事会場と合わせ、個室食のニーズにも十分に対応できるようになりました。

夕食は石窯を備えたオープンキッチンで、信州ならではの食材にこだわった料理を提供しています。石窯では信州産の野菜を焼き立てで提供するほか、デザートも石窯で調理して提供しています。そのほかの献立も、信州産や信州の食文化を取り入れています。

朝食はバイキングスタイルです。オープンキッチンで出来立て料理を提供するほか、信州味噌などを入れて目の前で握る「おふくろのおにぎり」、「信州産朝採れ野菜」など、朝食も地域色豊かなメニューです。

夕食時は、朝食バイキング料理の陳列エリアの一角をデザイン化されたパーテーションで囲い、デシャップとして使っています。タイミングの良い後出し料理の提供とサービス業務の合理化を実現しました。



「旬菜ダイニング 信州」オープンキッチン



「旬菜ダイニング 信州」客席

##### 2. 地酒と地肴を楽しめる食事処「喜八」

店内を、夕食会場となる「食事処ゾーン」と、二次会処となる「居酒屋ゾーン」に分け、入口をそれぞれ専用に分けました。

これにより食事会場としての品位や落ち着きの確保と、居酒屋としての入りやすさ・使い勝手の良さを実現しました。



食事処「喜八」

##### 3. 寛ぎが変わる 「露天風呂付和洋室」

70～73㎡の広さで、当館で最も広い間口（特別室を除き）を持つ中央館の4・5階客室8室を、新たに露天風呂付客室として全面リニューアルしました。

開放感ある露天風呂を設けたほか、室内も「和の寛ぎ」を活かしながらベッドで快適に過ごせる全室禁煙の和洋室タイプとしました。北アルプスや松本市街の夜景など、景観を客室で十分に堪能できるよう工夫されています。

同時に6階の客室（8室）も、室内をリフレッシュして、より快適な空間としました。また5階と7階には最新の排煙装置を備えた喫煙ブースを設けました。



露天風呂付和洋室



客室温泉露天風呂

##### 4. 装いが変わる 新エントランス

玄関周りは国宝である松本城をモチーフに松本らしいシックな雰囲気との情緒感を加えました。

また、ロビー正面のガラスの上部に、はめである障子を電動で開くようにし、雄大な北アルプスの眺望を、時間帯や場面によって一層ダイナミックに見せることができました。



玄関

◆ 工事関係	◆ 工期	◆ 投資額
施主 東洋観光事業(株)	着工 平成29年1月10日	約3億円
総合企画 (株) リョケン	竣工 平成29年4月7日	
設計・監理 (株) 石井建築事務所(東京)	開業 平成29年4月15日	
施工 松本土建(株)		