

報道関係各位

2023年6月16日

株式会社グリーンホスピタリティーマネジメント

---

FANCL x ホテルグランバツハ東京銀座がお届けする  
「ウェルビーイング」なライフスタイルを提案するイベントを定期開催  
～7月22日開催のセミナーでは夏バテを解消する独自メソッドを公開～

---

株式会社グリーンホスピタリティーマネジメント(所在地:東京都新宿区、代表取締役社長:落合順)は、このたび、株式会社ファンケルとコラボレーションし、「ホテルグランバツハ東京銀座」(以下、グランバツハ銀座)にてウェルビーイングなライフスタイルを提案する「ウェルネス・イベント」を定期開催します。2023年7月22日(土)には、「夏の身体をととのえる」というテーマで、夏バテや眠りにくいなど不調を乗り越えるヒントが詰まったセミナーとともに、両社の知見を活かしたスペシャル・ウェルネスメニューをご提供します。



(写真)2023年1月に開催したウェルネス・イベントの様子

#### ▼ウェルネス・イベント概要

クイズなどを交えて楽しくウェルビーイングなライフスタイルについて学びながら、ウェルネス・ランチコースを召し上がっていただくセミナーです。

ファンケルが持つ美容や健康に関する知見と、グランバツハ銀座がコンセプトのひとつとして掲げるウェルネスキュイジーヌ※を感じられるメニューの提供を通して、「ウェルネスな食事」を味わいながら「ウェルネス情報」を知っていただける両社のコラボレーションならではのイベントとなっております。

※ウェルネスキュイジーヌとは、心身ともに元気になるフレンチの技法を用いた身体に優しい料理。  
ホテルならではのホスピタリティと上質さを感じていただけます。

## 今後開催予定のウェルネス・イベント

日程	テーマ
2023年7月22日(土)	「夏の身体をととのえる」
2023年10月21日(土)	「スポーツ」
2024年1月20日(土)	「温活&腸活」

- 会場：ホテルグランバツハ東京銀座 | 2F ボードルーム「Wald Tür (ヴァルト トール) - 森の扉 - 」
- 開催時間：各回 11:00 スタート、13:00 終了(予定)
- 参加費：7,700円(税込)

### ▼7月22日開催「夏の身体をととのえる」ウェルネス・イベント

#### ■イベント開催概要

両社の知見を活かし、ウェルネス・ランチコースのご提供とともに、セミナー形式で学びの時間が始まります。

日時	2023年7月22日(土) 11:00～
場所	ホテルグランバツハ東京銀座   2F 「Wald Tür (ヴァルト トール) - 森の扉 - 」
テーマ	夏の身体をととのえる
スケジュール	10:45 受付開始 ウェルカムドリンク、測定体験 11:00 セミナー開始 ウェルネス・ランチコース 13:00 終了(予定)
参加費	7,700円(税込)
料金に含まれるもの	セミナー、ウェルネス・ランチコース、お土産(FANCL 社製品)
定員	30名
予約方法	<電話> ホテルグランバツハ東京銀座(代表)03-5550-2222 <オンライン> 予約受付 URL、または QR コードよりご予約ください
予約受付 URL	<a href="https://www.tablecheck.com/shops/grandbach-ginza-waldhaus/reserve?menu_items[]=6437870cd2bef6000fa75da7">https://www.tablecheck.com/shops/grandbach-ginza-waldhaus/reserve?menu_items[]=6437870cd2bef6000fa75da7</a>
お問合せ先	ホテルグランバツハ東京銀座(代表)03-5550-2222

予約受付 QR コード



#### ■コラボレーションの背景

健康や美容の分野において研究・開発を行い、知見のあるファンケルと「バツハとウェルネスキューズで心身が癒されるステイ」をコンセプトにもつグランバツハ銀座では、健康や食に関する意識の高い方々に向けて、新しい価値を提供してまいりました。健康やウェルネスに向き合ってきた両社だからこそ、より健康に、より美しく、豊かな人生を送ってほしい、そして新たな価値創造への取り組みを推進していきたい、そのような思いから今回のコラボレーションが実現するに至りました。

## ■ウェルネス・ランチコース概要

今回はコースメニューとして、アジアを中心とした各国のお米文化をさまざまな形でご提案します。

- ・前菜「発芽米で乳酸発酵させたラタトゥイユのゼリー寄せと焼き鮎のサラダ仕立て」(韓国)
- ・魚料理「鰻の蒲焼き 金のいぶきと茗荷のリゾット ライム胡椒と豆乳のソース」(タイ)
- ・肉料理「発芽米パン粉でパネした緑茶豚フィレ肉 二種の発酵ソース」(日本)
- ・デザート「発芽米とマンゴーのヴェリーヌ ～ベトナムスイーツ“チェー”の仕立てで～」(ベトナム)



発芽米で乳酸発酵させたラタトゥイユの  
ゼリー寄せと焼き鮎のサラダ仕立て



発芽米パン粉でパネした緑茶豚フィレ肉  
二種の発酵ソース

ファンケルが 20 年以上にわたって取り組む独自の製法で発芽させた「発芽米」や、胚芽が通常の玄米の約 3 倍もある特別な品種「発芽米金のいぶき」を使用しています。また旬の野菜をたっぷり使用するなど、グランバツハ銀座の料理長 北島 貞治が、フレンチの技法を用いた身体に優しいウェルネスキューイジーヌに仕上げます。

## ■登壇者

鈴木 友梨

株式会社ファンケル フードテック事業部フードテック推進グループ 係長

株式会社ファンケルに入社し、銀座にある提携医療機関にてサプリメントを用いたパーソナルカウンセリングを担当。病気にならない身体づくりを食生活からサポートし、より理想的で、美しく、健康的なライフスタイルを提案。2020 年～ファンケル直営のレストラン事業を担当、企画運営のほか、料理動画やレシピ開発、イベントなどを担当している。



大島 瑠梨子

ホテルグランバツハ東京銀座 ウェルネスフード・コンシェルジュ

東京家政大学で栄養学を専攻後、管理栄養士資格を取得し 2012 年に株式会社グリーンハウス入社。法人向けに毎日 1,200 食のメニュー提供・管理を担当しながら、健康セミナー講師、特定保健指導者として、300 名の健康をサポート。

2021 年、「グランバツハ」ブランドで初となる「ウェルネスフード・コンシェルジュ」に就任。ウェルネスをテーマにしたセミナーやプロモーションプランを企画・実施。食事だけでなく、運動や睡眠などホテルでの滞在をトータルサポートし、お客様に寄り添った心身の癒しを提供している。



**北島 貞治**  
(ホテルグランバツハ東京銀座 料理長)

フランス料理に感銘を受け、1994 年よりフレンチレストランにて研鑽を積む。2000 年にシェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル、2005 年よりグランドニッコー東京 台場ほかのホテルにて、婚礼、宴会、レストラン(フレンチ、イタリアン、グリル、ビュッフェ)等、多岐にわたる業務を経験。

2016 年に株式会社グリーンホスピタリティーマネジメントに入社。同社運営ホテルにて、宴会副料理長、レストラン副料理長を、2021 年にホテルグランバツハ東京銀座のレストラン「ヴァルトハウス - 森の家 - 」に着任し、2022 年 8 月より料理長。

#### ■参考:「ファンケル発芽米」について



玄米を独自製法でゆっくり発芽させた、豊富な栄養価とおいしさを兼ね備えた発芽玄米。健康で元気な毎日を応援する GABA(ギャバ)、腸内環境を整える食物繊維、サビから守るビタミン E、体を整えるミネラル類などが含まれています。甘みのあるプチプチ、もちもちとした食感が特長のお米です。

公式サイト:<https://www.fancl.co.jp/genmai/kodawari/>

#### ▼FANCL × ホテルグランバツハ東京銀座 夏のコラボレーションディナー

7 月 22 日のイベントで提供されるランチコースは、ディナーコースに形を変えて 8 月 27 日(日)まで提供します。

■提供期間 : 7 月 23 日(日)~8 月 27 日(日)

■メニュー概要 : ディナーコース(アミューズ、前菜、魚料理、肉料理、デザート、コーヒーまたは紅茶)

■価格 : 8,800 円(税込)

#### <ホテルグランバツハ東京銀座が取り組むウェルネスキューイジーヌのご紹介>

料理長 北島貞治とウェルネスフード・コンシェルジュ 大島瑠梨子が、シーズン毎に提案する料理は、ウェルネスに対して意識が高い幅広い層に支持されている。宿泊ゲストからの評価が高い朝食は、ウェルネスブレックファーストからランチまで、ランチやディナーはアラカルトからコース料理まで、フレンチの技法を用いて、旬の素材をふんだんに使用したメニューを展開。レストランやバーでは、ご友人やご家族との食事が上質な時間となるよう、バツハの音楽とともにおもてなししています。

#### <ホテルグランバツハ東京銀座が取り組むウェルネスツーリズムのご紹介>

ウェルネスツーリズムはポスト・コロナの成長株として世界的に注目を集めています。日本でも今後、注目必至の分野ですが、今回のイベントはその一端として「食のウェルネス」にフォーカスしております。過去 3 回のイベントにおいてはウェルネスに関心が高い方々にご参加いただき、「料理と解説が結びついて、興味深く食事ができた」など高く評価され、実際に毎回お申し込みされる方もおられます。今後もウェルネスをひとつの軸とするとともに、食と音楽を通して癒しを提供してまいります。

## ■ホテルグランバツハ東京銀座 概要

全国4拠点(熱海、仙台、京都、東京・銀座)にて展開しているホテルグランバツハでは、J.S. バツハの音楽でゲストをお迎えする静謐な環境と、きめ細かなおもてなしで寛ぎの時間を演出しています。2021年11月30日に東京進出となったグランバツハ銀座では、「バツハとウェルネスキュイジーヌで心身が癒されるステイ」をコンセプトに、フレンチの技法を用いた心身に嬉しい「ウェルネスキュイジーヌ」と、グランドピアノのライブ演奏と共に、国内外から訪れるゲストをお迎えしています。

- ・ 施設名 : ホテルグランバツハ東京銀座(Hotel GrandBach Tokyo Ginza)
- ・ 所在地 : 東京都中央区銀座5丁目13番12号
- ・ アクセス : 東京メトロ「銀座駅」より徒歩4分／東京メトロ・都営地下鉄「東銀座駅」より徒歩1分
- ・ 客室数 : 144室(15階建て、延床面積:8,484㎡)
- ・ 施設 : 1F レストラン「Wald Haus(ヴァルトハウス)」、2F バー&ラウンジ「Magdalena(マグダレーナ)」、ボードルーム「Wald Tür(ヴァルトトゥール)」(オープンキッチン付き)
- ・ WEBSITE : <https://www.grandbach.co.jp/ginza/>
- ・ Facebook : @Hotel GrandBach Tokyo Ginza
- ・ Instagram : @hotelgrandbachtokyoginza
- ・ Twitter : @GrandBachGinza



# GRANDBACH

“私たちは食と音楽を通して癒しと感動を提供します”

### 【本リリースに関するお問い合わせ先】

株式会社グリーンホスピタリティーマネジメント  
担当:GB支社 | ホテルグランバツハプレス窓口(担当:大井)  
E-mail: [press@grandbach.co.jp](mailto:press@grandbach.co.jp)

〒163-1419 東京都新宿区西新宿3-20-2 東京オペラシティタワー19階  
TEL/03-6300-6754、FAX/03-3349-1217  
<https://www.grandbach.co.jp/>