

報道関係各位

2023年8月8日

株式会社グリーンホスピタリティーマネジメント

～ ホテルグランバツハ東京銀座「ヴァルトハウス - 森の家 - 」の#とっておきスイーツのご紹介～

9月1日よりヴィーガンアイスクリームの販売開始

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、音楽とウェルネスをコンセプトにゲストをお迎えしている「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、9月1日より、ヴィーガンアイスクリームの販売を開始いたします。“からだにやさしい、地球にやさしい、みんなにやさしい”をモットーに、ヴィーガンスイーツを手掛ける株式会社エイタブリッシュ(所在地:東京都港区、代表取締役社長:川村 明子、以下 8ablish)のオリジナル「The Vegan Ice Cream」。1F レストラン「ヴァルトハウス - 森の家 - 」とのコラボレーションで生まれたオリジナルフレーバー(1種)を加えた全6種で展開します。



(写真)ホテルグランバツハ東京銀座にて販売する全6種の The Vegan Ice Cream

「食と音楽を通して癒しと感動を提供する」をコンセプトに、全国4か所で展開するホテルグランバツハ。グランバツハ銀座においては、2021年11月の開業以来、「バツハとウェルネスキューズで心身が癒されるステイ」を追求し、銀座の喧噪の中にありながら、食と音楽を通じた癒しのデスティネーションとして、多くのゲストにお楽しみいただいています。

また、ポスト・コロナの成長株として世界的な潮流となっているウェルネスツーリズムに注目し、ゲストの皆さまに様々な“ウェルネス”体験や情報の提供を行っております。料理長 北島貞治と、常駐するウェルネスフード・コンシェルジュ(管理栄養士) 大島瑠梨子がシーズン毎に奏でるウェルネスキューズの提供をはじめ、「食のウェルネス」にフォーカスしたウェルネス・イベントの開催、また WHO が提唱する『健康』を広義に捉え、心身が健康な状態を目指すそのプロセスやライフスタイルにも注目する中、この度、8ablish の考え方に共感、賛同し、1F レストラン「ヴァルトハウス - 森の家 - 」でオリジナルフレーバー1種類を含む全6種類の「The Vegan Ice Cream」の販売を決定。

銀座の#とっておきスイーツとして発表いたします。

■8abliishについて



2000年に東京南青山にて創業した8abliish(エイタブリッシュ)。

スイーツはすべてヴィーガンで、卵、バター、ミルクなどの動物性食材、精製された白砂糖は不使用。約8割のお菓子が、小麦や大麦、ライ麦やオーツ麦などを使用しないグルテンフリーで、できる限りオーガニック素材を使用し、農薬や化学肥料を使わず栽培された野菜や季節のフルーツ、米穀物を選び、ひとつひとつ丁寧に作っています。またトレーサビリティが明確なものを幅広く採用することで、アレルギーのある方、体質や宗教上の理由で食事の制限がある方にも安心して食べていただけるものを提供しています。

ご本人はヴィーガンではないという8abliish代表の川村 明子氏曰く、



「私たちがヴィーガンを選択するのは、
最も多くの方が同じ食卓を囲み豊かな食事と時間を
シェアできるから

そしてもっと大切なことはナチュラルであること

由来のわかる原料を使い、
美しい料理やお菓子を安心して楽しむこと
健康であること、笑顔が絶えないこと

これが未来への希望だと考えるから」

この度のコラボレーションに際して川村氏は、

「エイタブリッシュはヴィーガン、ナチュラル素材の特徴を持つお菓子を提供しています。食の原点に立ち返ると、生命力のある食材がとても重要だと感じます。種、土、植物の生命力、私たちの人間の五感、動物との共存、こどもたちの未来に対してバトンすべき知恵。

全てのことを1つにまとめるのは、それぞれの特徴を活かす「ハーモニー」。

私たちは Hotel GrandBach にシンパシーを感じ、ヴィーガンアイスクリームをコラボレーションするに至りました。ぜひ6種のアイスクリームの「ハーモニー」をご堪能ください。美しい音を感じていただけることを願っています。」

と語っています。

■8ablsh のヴィーガンアイスクリーム

乳製品不使用で有機豆乳をベースに厳選した自然素材で作られたオリジナルヴィーガンアイス。「ナチュラルであること」の基本として、素材そのものの味わいと旨味を引き出したシンプルなフレーバーと、すっと口の中で溶ける軽くさっぱりとした食感が特徴。

川村氏の哲学の通り、ヴィーガンの方もそうでない方も、また国内外からホテルを訪れるゲストの皆さまに、年齢、国籍、宗教を問わず召し上がっていただける“ウェルネス”なアイテムを、グランバツハ銀座の#とっておきスイーツとして提供できることを、ホテルスタッフ一同、大変嬉しく思っております。本アイテムの発売とともに、今後一層、ウェルネスツーリズムや「食のウェルネス」に関心の高いゲストにご注目いただけたらと考えております。



■「The Vegan Ice Cream」のラインナップ

グランバツハ銀座にて取扱うフレーバーは全6種。ひとつひとつ丁寧に吟味して選ばれたさまざまな素材の味わいをお愉しみいただけるとともに、シーズン毎に当ホテルのオリジナルフレーバーを提供します。第一弾は、「梨&ヤーコン」。各フレーバーの特徴については、下記をご覧ください。

<販売開始(予定)>	2023年9月1日(金)～
<販売価格>	810円 ※表記料金は税込価格(8%)となります。
<販売店舗>	ホテルグランバツハ東京銀座 1F「ヴァルトハウス - 森の家 - 」
<提供方法>	テイクアウト
<お問い合わせ>	電話:ホテルグランバツハ東京銀座(レストラン直通) 03-5550-2227

テイクアウトの他、レストランにてコース後のデザートとして、またアラカルトメニューとしても提供予定です。

<梨&ヤーコン>

※ホテルオリジナルフレーバー



当ホテルの料理長 北島とウェルネスフード・コンシェルジュの大島が旬の食材として注目するヤーコン。ナシのような食感と甘みが魅力で、イモ類としては極めて低カロリー。腸の調子を整え、腸活に嬉しいオリゴ糖の含有量が野菜の中でも突出して多く、また食物繊維も豊富に含まれています。秋に旬を迎える梨を加えた、当ホテルならではのオリジナルフレーバーをお楽しみください。

<カカオ>

フランス製ピュアカカオマスを使用し、カカオ特有のコクを活かしつつも甘さを控えたさっぱりとした後味に仕上げました。有機カカオニブの苦味がアクセントです。



<抹茶>

かぶせ茶の産地として有名な三重県鈴鹿山脈のふもとで大切に育てられた有機抹茶を贅沢に使用。

良質な茶葉の濃い香りと上品でまろやかな味わいをお楽しみください。



<レモン>

和歌山県の栽培期間中無農薬栽培・ノンワックス&防腐剤不使用レモンを使用。皮までまるごと使ったレモンジャムの酸味と苦味、甘味のバランスが絶妙です。フタを閉める直前にフレッシュなレモンゼストをプラスした爽快感溢れる味わい。季節によってレモンの産地は変わります。



<甘酒>

広島県竹鶴酒造の酒粕を使用。高知県刈谷農園の有機生姜をほんの少しアクセントに加えた甘酒の風味がふんわりと上品に広がります。(※アルコール分は1%未満)



<ストロベリー>

三重県・片岡ファームの減農薬、有機肥料栽培いちご「章姫」を使用。細かく刻んだ果肉も最後にトッピングすることでクリーミーな中にシャリっとしたいちごの食感が楽しめます。



■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ミュー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「ウェルネスミュージーヌ」と、グランドピアノのライブ演奏とともに、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

〒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/>