

報道関係各位

2023年9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

ファンケル 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ウェルネス・イベント
～10月21日開催のセミナーでは「秋のからだづくりと食事」をテーマに開催～

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、株式会社ファンケル(所在地:神奈川県横浜市、代表取締役 社長執行役員 CEO:島田和幸、以下ファンケル)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」を年間通じて開催しています。2023年10月21日(土)には、「秋のからだづくりと食事」というテーマで、体を動かすきっかけづくりなどからだづくりの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。さらに、今回パーソナルトレーナーの方をお迎えして、食事の前に簡単なストレッチを行い、テーマに合わせたお話も伺います。

※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。

▼ウェルネス・イベント「秋のからだづくりと食事」概要

日時	2023年10月21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	秋のからだづくりと食事
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(ベジチェック、骨ウェーブ) 11:00 セミナー開始 <冒頭に簡単なストレッチを行います> 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
服装	着替えなどの必要はなく、お食事いただく服装でご参加いただけます
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	https://www.tablecheck.com/shops/grandbach-ginza-waldhaus/reserve?menu_items[]=64df1774e74e520106c8ed17
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



■ウェルネス・ランチコース概要



(写真)味噌でマリネした信州サーモンとケール青汁のショーフロウ

今回はコースメニューとして、伝統的なフレンチの料理を存分に堪能いただけるスタイルでご提案します。

・前菜「味噌でマリネした信州サーモンとケール青汁のショーフロワ <柿・白きくらげ>」

信州サーモンに同じ信州の味噌を合わせ、1週間漬けて入れて熟成させることで、旨みを最大限に引き出した。ケール青汁のジュレは、ところどころにある自家製のお米マヨネーズとともに食することで、しっとりとした食感のサーモンを堪能できる。対照的な食感の自家製ヴィーガンサブレはきなこと仕上げられており、香ばしさが際立つ。さらに、柿や白きくらげによりわくわくさせる前菜に仕上がっている。

・魚料理「メダイのロースト 酒粕のソース ケール青汁のエキューム <蕪・柚子・菊>」



メダイはふっくら柔らかくローストしたもの。魚介の出汁は、バターを使わず酒粕でコクをだしたソースと、ケール青汁の濃厚な泡に柚子がアクセントとなり、季節の訪れを感じられる一皿。添えられた蕪は、水分を飛ばして甘味や旨みを凝縮することで、シンプルでありながら素材の味が引き立つ。

・肉料理「発酵させたケールで包んだ常陸鴨のポッシュ<黒舞茸・たもぎ茸・ひらたけ・えのきだけ・大黒しめじ・ブラウンマッシュルーム・椎茸・なめこ>」

発酵させたケールで包んだ常陸鴨は、鴨肉の出汁と数種類のきのこの出汁を合わせることで、塩分が控えめでありながら、インパクトのある旨みを感じられる。さらに、なめこで自然なとろみをつけた熱々のスープが、身体も心も満たすメイン料理に。

・デザート「ほうじ茶とケールのオムレット<黒蜜・梨・カシス>」



グルテンフリーのオムレットは、米粉を用いたウェルネスなデザート。抹茶のような風味のケール青汁は、オムレットの生地、ソース、カスタードと様々な部分でそのほろ苦さを生かした。オムレットに添えられたリコッタチーズは、コクとまろやかさを感じられ、アクセントにもなっている。

■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。健康な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。



仙福 太郎

b{stoic パーソナルトレーナー

専門学校卒業後、地元富山県のフィットネスクラブに勤務。パーソナルトレーニング、グループレッスン、高校バスケット部の専任トレーナーなど、多岐にわたって活動。4年間勤務した後、b{stoicに入社しビジネスマンのパフォーマンスアップや不定愁訴改善のためのトレーニング指導をおこなう。

<資格/実績>

- ・全米エクササイズ & コンディショニング協会認定パーソナルトレーナー
- ・日本スポーツ協会認定アスレティックトレーナー
- ・トレーニング指導 2000 本以上



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:「ファンケル青汁」について



ファンケルは 1998 年より、「ケール」のビタミン・ミネラル・食物繊維など栄養価の高さに着目し、研究を続けてきました。改良を重ねながら“栄養価”が高く、安心安全で毎日続けられる“品質”の青汁をお届けすることにこだわっています。

公式サイト:<https://www.fancl.co.jp/aojiru/kodawari/index.html>

▼ファンケル × ホテルグランバツハ東京銀座 秋のコラボレーションディナー

10月21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11月26日(日)まで提供します。

■提供期間：10月22日(日)～11月26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)

ウェルネス・イベントの開催日程

日程	テーマ
2022年11月26日(土)	開業1周年記念イベント「野菜不足解消」
2023年1月28日(土)	「心身を温める」
2023年4月15日(土)	「糖質」とうまく付き合う食事のコツ
2023年7月22日(土)	「夏の身体をととのえる」
2023年10月21日(土)	「秋のからだづくりと食事」
2024年1月20日(土)	「温活&腸活」

<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ズのご紹介>

「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クテーションとして、多くのゲストにお楽しみいただいています。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>

グランバツハ銀座は、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、ゲストの皆様には様々な”ウェルネス”体験や情報の提供を行っております。今回のイベントはその一旦として「食のウェルネス」にフォーカスしております。ファンケルとコラボレーションした過去4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、実際に毎回お申込みされる方もおられます。

■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

〒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/>