

報道関係各位

2023年12月15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
～2024年1月20日(土)開催のセミナーでは「腸活&温活」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。2024年1月20日(土)には、「腸活&温活」というテーマで、寒い季節に身体を温め、免疫機能を高めるための腸活にまつわる情報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んだ後、レストラン「ヴァルトハウス」にてウェルネス・ランチコースを召し上がっていただくスタイルです。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、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、今回はゲストとして日本酒「八海山」と発酵食品で定評のある八海醸造株式会社(所在地:新潟県南魚沼市、代表取締役 南雲二郎)から講師をお迎えして、発酵にまつわるお話をさせていただく予定です。

※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「腸活&温活」概要

日時	2024年1月20日(土) 11:00～
場所	ホテルグランバツハ東京銀座 セミナー 2F「Wald Tür (ヴァルト トール) - 森の扉 -」 ランチ 1F「Wald Haus (ヴァルト ハウス) - 森の家 -」
テーマ	腸活&温活
スケジュール	10:30 受付 10:45 開場 <測定ブース>測定体験(ベジチェック、モイスチャーチェッカー) 11:00 セミナー開始 11:45 レストランへ移動開始 12:00 ウェルネス・ランチコース提供開始 13:30 終了(予定)
参加費	7,700円(消費税・サービス料込)
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、八海醸造社製品)
定員	45名
予約方法	<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 <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://x.gd/VWtlt
お問合せ先	ホテルグランバツハ東京銀座(レストラン直通)03-5550-2227

予約受付 QRコード



■ウェルネス・ランチコース概要

今回のウェルネス・ランチコースは、ファンケルの発芽米「金のいぶき」をさまざまなスタイルでご提案します。



(写真)真鱈と白子のムニエル 発芽米ヨーグルトのソース

・前菜「金のいぶきのムース 燻製したマグロと生ハム 苺のサラダ」



苺やラズベリー、スーパーフードのアボカドをサラダとして仕上げた前菜は、EPA や DHA をはじめ、鉄やビタミンD等のさまざまな栄養素を含むマグロを、燻製にして生ハムとともに。ファンケルの発芽米「金のいぶき」を使ったムースに絡めてお楽しみください。

・魚料理「真鱈と白子のムニエル 発芽米ヨーグルトのソース」



低カロリー低糖質な白子と低カロリー高たんぱくな真鱈はダイエット中でもうれしい食材。今回の魚料理「真鱈と白子のムニエル」に合わせるのには、ファンケルの発芽米を発酵させて作った自家製のヨーグルトソース。

・肉料理「金のいぶきと牛ほほ肉のストロガノフ風」

たんぱく質が豊富な「牛ほほ肉のストロガノフ」は、甘みのあるプチプチ、もちもちとした食感が特長の発芽米の特別な品種「金のいぶき」と相性ぴったり。食物繊維たっぷりのきのここと発酵食品のさっぱりとしたピクルスとともにお召し上がりください。

・デザート「米粉のクレープグラタン 金のいぶきのアイスクリームを添えて」

■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

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。



馬場 紹子

八海醸造株式会社 海外営業課

アメリカで日系企業勤務の際に発酵食品に興味を持ち、帰国して八海醸造株式会社に入社。海外営業としてオセアニアエリアや欧州エリアに発酵飲料でもある日本酒の営業活動をしつつ、日本発酵文化協会にて「発酵プロフェッショナル」を取得。国内外問わず発酵セミナーを担当し、発酵文化の面白さを伝えている。1児の母として食育にも関心が高い。



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)、食物繊維、ビタミン E、ミネラル類など、体の健康維持をサポートする様々な栄養があります。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/>

▼ファンケル × ホテルグランバツハ東京銀座 冬のコラボレーションランチ

このたびのイベントで提供するランチコースは、一部内容をアレンジして 2 月 25 日(日)まで提供します。

- 提供期間 : 1月21日(日)~2月25日(日)
- メニュー概要 : ランチコース(前菜、魚料理、肉料理、デザート、コーヒーまたは紅茶)※3日前までのご予約制
- 価格 : ¥6,655 円(消費税・サービス料込)
- 予約受付 URL : <https://x.gd/bxnvc>

予約受付 QR コード



<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、ゲストの皆様にさまざまな”ウェルネス”体験や情報の提供を行っております。本イベントは、その一端として「食のウェルネス」にフォーカス。ファンケルとコラボレーションした過去 5 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、毎回お申込みされる方もいらっしゃいます。

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 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うれしい「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/>