

2024年5月14日  
株式会社 GOODTIME

## 【ITOMACHI HOTEL 0】日本初のゼロエネルギーホテル開業1周年を 記念した特別企画を開催

～1周年記念宿泊プラン・ランチリニューアル・カフェラウンジ提供スタート～



「0 からめぐる 愛媛のたのしみ。」をコンセプトに、隈研吾氏の建築設計により愛媛県西条市に開業した日本初のゼロエネルギーホテルが、2024年5月27日をもって開業1周年を迎えます。これを記念して、地域のみなさまやご宿泊者様への感謝を込めた1周年記念宿泊プランを提供します。また次の2周年に向け、さらに愛媛や西条のたのしみを満喫いただけるランチメニューや宿泊者向けのカフェラウンジサービスの提供も開始します。

これからも ITOMACHI HOTEL 0 では日本初のゼロエネルギーホテルとして脱炭素化の取り組みを推進しつつ、運営を通じて「学びの場」や「挑戦の場」を提供し、愛媛県西条市の関係人口を増やすことを目指してまいります。

### 1) 泊まるたのしみ、もっと広がる。

西条市民向け宿泊プラン&アップグレード宿泊プラン販売中。



## ①【1日5室限定】西条市民のみなさまへ感謝の気持ちを込めて「Thank you Saijo いとまち泊」

地域のみなさまへの感謝を込め、開業日の5月27日にちなんだ5,270円から宿泊できるお得な宿泊プランを提供します。本プランは、宿泊者のうち西条市民の方が1名いらっしゃれば適応となります。この機会をご活用いただき、西条市内に住む方々はもちろん、離れて住むご家族やご親戚、ご友人とご一緒にホテルでのひとときをお過ごしください。

滞在客室：スタンダードルーム

料金：5,270円（1泊1名/素泊まり）、10,540円（1泊2名/素泊まり）

宿泊対象期間：5月7日（火）～7月31日（水）

※チェックイン時に西条市在住が確認できる公的身分証明書（運転免許証、健康保険証など）の提示をお願いしております。  
（西条市在住の方がご宿泊代表者としてのご予約をお願い致します。）

## ②【1日5室限定】いつもの値段でアップグレード体験「ITOMACHI リトリート」

ゲストの方々への感謝を込めて、スタンダードルームでご案内している通常宿泊料金のまま、スーパーリアルームへアップグレードした客室をご利用いただける宿泊プランをご提供します。さらに、本プランでご予約された方を対象に、ボトルスパークリングワインを1本プレゼントします。大切な方とのひとときを豊かにお過ごしください

滞在客室：スーパーリアルーム

料金：15,270円（1泊2名/朝食つき）

宿泊対象期間：5月7日（火）～7月31日（水）

※3名様でのご利用の場合、追加料金7,335円を頂戴いたします。なお、ソファベッドでのご用意となります。  
※スパークリングワインは1滞在につき1部屋1本となります。

さらに①②のプランには「アーリーチェックイン&レイトチェックアウト」と「イタリアンジェラートプレゼント」の特典つきとなります。

### 特典1. アーリーチェックイン&レイトチェックアウトで最大2時間お得に

本プラン限定で14:00チェックイン・12:00チェックアウトでご案内します。いつもより少しゆったりと「まち泊」を満喫ください。

### 特典2. イタリアンジェラートを人数分プレゼント

ホテルに隣接する「いとまちマルシェ」にて使えるイタリアンジェラートチケットを1滞在につき人数分プレゼントします。（添い寝のお子さまは対象外）

※交換はいとまちマルシェの営業時間内（10:00～18:00・火曜定休）に限ります。なお、定休日の場合はホテル内のRECEPTION CAFEにてアイスクリームをご用意いたします。

※チケットはチェックアウト日まで有効です。

## 2) 愛媛のたのしみ、もっと広がる。新ランチメニュースタート。



開業1周年を記念して、ITOMACHI HOTEL 0内にあるRECEPTION CAFEのランチメニューがリニューアルします。

愛媛県西条市にあるマルノー物産株式会社が一貫生産している自社ブランド「ひうちべっぴんポーク」を使ったローストや旬の魚を使ったブイヤベース、月の前半と後半でメニューが変わるめぐるランチプレートなど、地元の食材を使ったメインメニューが登場します。

またメインメニューには、うちぬきの水で育った新鮮な野菜がたのしめるサラダバーつき。地元農家から直接仕入れた旬の野菜や健康に欠かせない栄養素がたっぷりつまったスーパーフード、秋から冬にかけては西条農業高校の生徒が栽培した青パパイヤなど合わせて10種類以上の色とりどりのサラダをお楽しみいただけます。

### 【メインメニュー】

- ①ひうちべっぴんポークのロースト 1,800円 ※スープつき
- ②うまみたっぷり旬魚のブイヤベース（いとまち風） 2,300円 ※ガーリックトーストつき
- ③カレーリーフの効いたシェフのまかないカレー 1,200円
- ④めぐるランチプレート 1,400円

メニュー例) ハーブグリルチキン・スズキのポワレフレッシュトマトソース・旬野菜のやさしいリゾット・サーモンの瀬戸内塩レモンバターソースソテー

※めぐるランチプレートは月に2回程度の変更を予定しております。また、仕入れ状況によってはメニューが変更となる場合がございます。

### 【注意事項】

- ・上記メニューにはサラダバー・パン・ライス・ドリンクがセットとなります
- ・ドリンクは、松山市を拠点とする「ICOI COFFEE」とのコラボレーションコーヒーや、地元にある「ハーブガーデンmoco」によるオリジナルハーブティーなどからお選びいただけます。
- ・メニュー変更は2024年5月27日を予定しています。
- ・写真はイメージです

### 3) ホテルのたのしみ、もっと広がる。カフェラウンジサービススタート。



ヴィラ・ファミリー・デラックスルームへご宿泊の方に無料でおたのしみいただけるカフェラウンジサービスをITOMACHI HOTEL 0内にあるRECEPTION CAFEにて、5月27日よりスタートします。15:00からのTEA TIMEではパウンドケーキやクッキー等が、17:30からのCOCKTAIL TIMEはワインやリキュールでお好みのカクテルをお作りいただけます。

**開始日：2024年5月27日～**

**対象客室タイプ：デラックスルーム・ファミリールーム・ヴィラタイプ**

**会場：RECEPTION CAFE**

**営業時間：TEA TIME：15:00～17:30 / COCKTAIL TIME：17:30～20:30**

**※スタンダードルーム・スーペリアルームへご宿泊の方は1名あたり2,200円の追加料金を頂戴しております。**

## ITOMACHI HOTEL 0について

西日本最高峰の石鎚山を有し「うちぬき」と呼ばれる自噴井から清らかな水が湧き出る愛媛県西条市。ITOMACHI HOTEL 0は、水の都といわれるこの西条の地に創られた日本初（※1）のゼロエネルギーホテルです。日本国内のホテルで初めて、環境省が定める「ZEB」の認証（※1）を取得し、建物に省エネルギーと創エネルギーの機能を同時に備えることで、実質的な電力エネルギー消費ゼロでホテル運営を行っています。

水がめぐり自然の恩恵を受けることで人の多様な営みが生まれてきたように、ゼロエネルギーにはじまる環境への取組を実践することで新しい循環を生み出すホテルから、西条ひいては愛媛が持つ豊かさをおたのしみください。

※1 一般社団法人「住宅性能評価・表示協会」の[公式データベース](#)および一般社団法人「環境共創イニシアチブ」の[公式データベース](#)を元にした当社調べ。2024年5月調べ。

※2 [ZEBとは](#)

<株式会社GOODTIMEについて>

「ともに創る、いきつづける価値。」をビジョンに、まちづくりに携わるベンチャー企業です。代表実績としては「GREEN SPRINGS」「THE CAMPUS」「白井屋ホテル」「GOOD NATURE STATION」等、コンセプトメイクからはじまる事業企画、プロジェクトディレクション、マネジメントを行い、特徴ある施設づくりに携わっております。



@itomachihotel0

Instagramアカウントにて最新情報は発信しています

<本件に関する報道関係のお問い合わせ先>

株式会社GOODTIME 担当：山口 [info@itomachihotel-0.com](mailto:info@itomachihotel-0.com)