

## ニューノーマル時代の新しいオーベルジュを創造する 「THE HIRAMATSU 軽井沢 御代田」開業に向けて



ホテルブランド HIRAMATSU HOTELS を展開する株式会社ひらまつ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長 兼 CEO：遠藤 久、以下ひらまつ）は、2021年3月16日、同ブランド6施設目となる「THE HIRAMATSU 軽井沢 御代田」を長野県御代田町に開業します。

### ■食と人と土地の持つ価値のマリアージュで実現する「ニューノーマル時代の新しいオーベルジュ」

『食の可能性を広げ、心ゆさぶる「時」を提供する。』をミッションに掲げるひらまつは、食だけでなく、人や土地などあらゆる個を尊重し、その魅力を極限まで引き出すことで、記憶に残る食の体験を生み出してきました。ホテルやレストラン、ブライダル事業で培ってきたこれまでの経験を活かし、それぞれの事業のシナジーを生み出すホテルとして、「THE HIRAMATSU 軽井沢 御代田」は誕生します。

今、コロナ禍により人々の旅への意識は変化し、自然回帰の流れが進んでいるといわれます。雄大な自然に囲まれた御代田町は、縄文土器が出土した歴史があり、古より豊かな自然のなかで人々が暮らしを営んできた場所です。その縄文時代の人々の営みを現代的に再解釈し、食と人と土地の持つ価値のマリアージュ\*を重視することで、ニューノーマル時代の新しいオーベルジュを創造できると考えています。

一方で、人々の価値観が変わり、行動変容が求められる中でも、決して変わらないものがあるとひらまつは信じています。それは、“大切な人と豊かな時を過ごす幸せ”です。新たに制定した衛生管理と安全対策の基準「Hiramatsu スタンド」を守り、創業から積み上げてきた「安心・安全」を時代の変化に応じてさらに高めていくことで、これからもお客様の幸せを守り続けてまいります。

\*マリアージュ：フランス語で「結婚」を意味しますが、フランス料理では料理とワインとの組み合わせ、またその相性を表す際に用います。「異なるものが一つに調和し、新たなものを生み出す」という意味合いも含まれます。

## ■旅の始まりから終わりまでをフルコースにする「森のグラン・オーベルジュ」

「THE HIRAMATSU 軽井沢 御代田」のコンセプトは「森のグラン・オーベルジュ」。広大な浅間山の麓で、焚き火を囲み、屋外という非日常空間で食事をする。料理はもちろん、すべてのサービス、すべてのアクティビティが、フルコースの一部となる究極の美食体験が叶います。ご希望の方には、旅の前後含め、コンシェルジュが One to One で旅のプランづくりをサポートします。

### 1. 感覚を研ぎ澄まし、土地の恵みを味わい尽くす特別な食体験「Table Nature」<sup>テーブル ナチュラル</sup>

屋外という非日常空間には、人間の感覚を何倍にも研ぎ澄ませる力があります。誰もが持っている屋外での特別な食体験の思い出を、より豊かで忘れることのできない記憶へとアップデートすることを目指し、屋外で土地の恵みを味わい尽くす特別な食体験「Table Nature」<sup>テーブル ナチュラル</sup>を提供します。

「Table Nature」の舞台は、御代田の風や空気を感じられるあらゆる屋外空間です。屋外ラウンジや客室、ダイニングのテラスといったホテルの敷地内のみならず、将来的には御代田町の景勝地などホテル外での実施も計画しています。開業時には、テラスなどで食するモーニングバスケットや普段屋外で食べることが難しい本格的なフランス料理を、テーブルクロスやカトラリーなど細部にもこだわり、屋外でありながらも上質な空間で提供してまいります。



### 2. 旅の前から、旅の後まで。

#### One to One のサポートで、完璧なプランを提案するサービス「HIRAMATSU Concierge」<sup>ひらまつ コンシェルジュ</sup>

近年、フィットネスやファッション、美容市場などあらゆる分野で、パーソナルニーズが高まっているといわれます。ホテルにおいても、そのニーズに応えるべく、ご希望の方には One to One のサポートで、旅のプランを提案するサービス「HIRAMATSU Concierge」<sup>ひらまつ コンシェルジュ</sup>が新たに誕生します。本サービスは、世界のトップセレブリティをもてなしてきた世界最高クラスのホスピタリティ・カンパニー「株式会社KRO」とのコラボレーションにより実現します。

ウェディングプランナーが新郎新婦の要望に合わせて、完璧な結婚式のプランを組み立てるように、予約したお客様一人ひとりと連絡を取り合い、最高の旅のプランづくりをサポートします。ホテルに到着してからの過ごし方の提案はもちろん、ホテルに着くまでの食事や観光など、お客様の好みに合わせておすすめのプランを提案します。

### 3. 焚き火を囲み、人と人、人と自然がゆるやかにつながる屋外コミュニティラウンジ「TAKIBI ラウンジ」

コロナ禍での制限により、「人とのつながり」をより大切に感じる人が増えたといわれます。今回誕生する屋外コミュニティラウンジ「TAKIBI ラウンジ」は、焚き火を囲みながら、人と人、人と自然がゆるやかにつながる空間を目指します。

昼は見晴らしのよい憩いの場、夜は焚き火を囲む幻想的な場など、空間は刻々と変わる景色に合わせて変化します。またキッチンカーで飲み物や軽食を提供するなど、レストランとは異なる少しカジュアルな食体験を提案していく予定です。

## ■ひらまつホテルズ初となる「2つのダイニング」と「ヴィラ」

### 1. ダイニング概要

フルコースの料理のみならず、アラカルトや「森のモーニング」からランチ、ディナーまで、自然と時間と食を自由にマリアージュさせる多彩なダイニングスタイルを提案します。1Fのメインダイニング、5Fのオールデイダイニングと、2つのダイニングを備えるのはひらまつホテルズでは初めてです。



### 2. 客室概要

三世代旅行や、ペット同伴旅行、長期滞在など多彩な旅のスタイルに応える簡易キッチン付のヴィラも、ひらまつホテルズ初の試みです。

9棟のヴィラは、ワイドテラスや2つのベッドルーム、半露天温泉風呂、長期滞在を見据えた簡易キッチンを完備。内2棟は中・小型犬と滞在できる「ドッグヴィラスイート」として、ドッグランも備えます。

本館には28の客室があり、全室パノラマビューで、半露天温泉風呂を備えています。



## ■今後の展開

「THE HIRAMATSU 軽井沢 御代田」はフラッグシップとして、その新たな試みをひらまつホテルズ全施設へ展開していく予定です。開業後は、お客様、スタッフ、生産者の方々など、関わるすべての人たちと共に成長しながら、時代の一步先を見据え、食の可能性を広げていきます。そして、あらゆる文化や価値観を超えて、「この世界を、食の感動でつながる大きなテーブルに。」していくことを目指します。

## ■概要

施設名称 : THE HIRAMATSU 軽井沢 御代田

[英文表記] THE HIRAMATSU KARUIZAWA MIYOTA

所在地 : 長野県北佐久郡御代田町大字塩野 375 番地 723

階数 : 地上5階建、ヴィラ 平屋建、アネックス 地上2階建

客室数 : 37室 (本館28室・ヴィラ9棟)

客室タイプ : <本館>28室

デラックスツイン (79-85 m<sup>2</sup>) ×16室、御代田スイート (117-118 m<sup>2</sup>) ×4室

ジュニアスイート (98-106 m<sup>2</sup>) ×7室、ザ・ひらまつ スイート (132 m<sup>2</sup>) ×1室

<ヴィラ>ヴィラスイート (122 m<sup>2</sup>) ×9棟 ※テラスを除く屋内面積

付帯施設 : ダイニング2つ、ラウンジ、TAKIBI ラウンジ、アネックス、温室 他

面積 : 建物面積 4,723.02 m<sup>2</sup>、延床面積 9,804.77 m<sup>2</sup>、土地面積 61,066.29 m<sup>2</sup>

開業日 : 2021年3月16日

宿泊料金 : 1泊夕朝食付 58,000円～ (2名1室利用時の1名あたり/参考料金)

ご予約 : <https://www.hiramatsuhotels.com/miyota/>

## ■株式会社ひらまつ 代表取締役 兼 CEO <sup>えんどう ひさし</sup> 遠藤 久 メッセージ



新生ひらまつは、これまで培ってきた様々な事業分野を有機的につなぎ、それぞれが連携することで生まれるシナジー「Life-time Value」を生み出すことを目指しています。それを実現する、新しい試みとして、これまでになくアクティビティに富むホテル、「THE HIRAMATSU 軽井沢 御代田」を開業いたします。私たちの DNA にある食を基点に、人、地域とのシナジーを生み出すこと、そのマリアージュをどこまでも大切にしたい新しい時代のオーベルジュとしてホテルを進化させていきたいと思っています。

### <プロフィール>

1960 年生まれ。東京都出身。35 年間に渡り料飲・小売り事業に従事。事業成長戦略と現場実行力の一通貫で実践する「劇場型経営戦略」で多くの事業改革を実践。日本マクドナルド株式会社、株式会社すかいらくなど、数々の企業の執行役員を歴任。「クイーンズ伊勢丹」の代表取締役社長を経て、2020 年 6 月に株式会社ひらまつ代表取締役社長 兼 CEO に就任。

## ■「THE HIRAMATSU 軽井沢 御代田」 <sup>さとう ともひろ</sup> 総支配人 佐藤 智博 メッセージ



当ホテルは、ひらまつホテルズのフラッグシップという位置づけにあります。これまでのひらまつホテルズはどちらかというとプライベートを重視していましたが、今回はプライベートもパブリックもどちらも楽しめることがセールスポイントの一つです。お客様には御代田町を中心とした周辺エリアの魅力を感じていただきたい、当ホテルを信州の旅の拠点にさせていただきたいという思いがあります。お客様にとって最高に居心地の良いホテルを、スタッフとともに目指してまいります。

### <プロフィール>

1971 年生まれ。神奈川県出身。ハイアットリージェンシーサイパン、ハイアットリージェンシー箱根リゾート & スパ等でホテルマネジメントの経験を積み、竹泉荘 MT.Zao Onsen Resort & Spa 副総支配人、アートホテル石垣島総支配人を経て株式会社ひらまつに入社。2020 年より「THE HIRAMATSU 軽井沢 御代田」総支配人に就任し、ひらまつホテルズのフラッグシップとなる同ホテルの開業準備に邁進している。

## ■「THE HIRAMATSU 軽井沢 御代田」 <sup>やなぎはら あきお</sup> 料理長 柳原 章央 メッセージ



当ホテルは悠久の昔から続くと言われる清廉な高原にあって、水と光と風と生命の源となる豊かな自然にあふれています。特にこの御代田は今となっては貴重ともいえる“大地の恵み”の宝庫でした。そして、ここで出会った生産者の素晴らしい食材の数々は、一切の手間を惜しまず大地の力を活かした力強さを持っています。この豊かな食材とそれを創り出す人々の想い。それらを自分なりに受け止めて、大地の恵みをより大きく花開かせる一皿一皿をお届けします。

### <プロフィール>

1985年生まれ。北海道出身。「レストランひらまつ 広尾」や、「メゾン ポール・ボキューズ」などボキューズグループ各店で経験を重ね、2011年渡仏。「レストランひらまつ パリ店」にて研鑽を積んだのち、「レストランひらまつ 広尾」を経て、西麻布「レストランひらまつ レゼルブ」料理長に就任。「THE HIRAMATSU 軽井沢 御代田」料理長着任後は、地元の生産者のもとを廻り豊富な食材に触れながら、この地ならではの特別な食体験を追求している。

### ■御代田町町長 こぞの ひろし 小園 拓志氏 メッセージ



御代田町は首都圏からアクセスが良いということもあり、若い移住者がどんどん押し寄せている、人口が増えている数少ない町です。そのような御代田町にとってひらまつ様は、御代田町の魅力を外に向けて発信する強力な観光資源と位置づけています。町内、地域内の主体と共にアクティビティ等で連携していただくと大変ありがたいなと思っていますし、町としても連携に向けての協力を進めていきたいと思っています。

### <プロフィール>

1977年生まれ。北海道出身。東京大学法学部卒業。卒業後は北海道に戻って新聞記者に。御代田町で「子どもの未来を応援する住民運動」がスタートしたことを知り、記者時代、地方で人材を育てる重要性を痛感していたことから、御代田町に移住を決意。2018年9月に御代田へ移住し、その後わずか5カ月後の2019年2月に御代田町・町長に当選。

### ■「Hiramatsu スタANDARD」とは

ひらまつのレストランやホテルでのお食事を安心してお楽しみいただくために、「衛生管理」「ソーシャルディスタンス」「換気」の3つの視点から作り上げた独自の安全基準。それぞれの視点において、お客様をお迎える環境や従業員の行動などを細かく定め、ひらまつのレストラン、カフェ、ホテル、ウェディング、全ての事業において実施しています。

「Hiramatsu スタANDARD」詳細はこちら URL：<https://hiramatsu.co.jp/standard/>