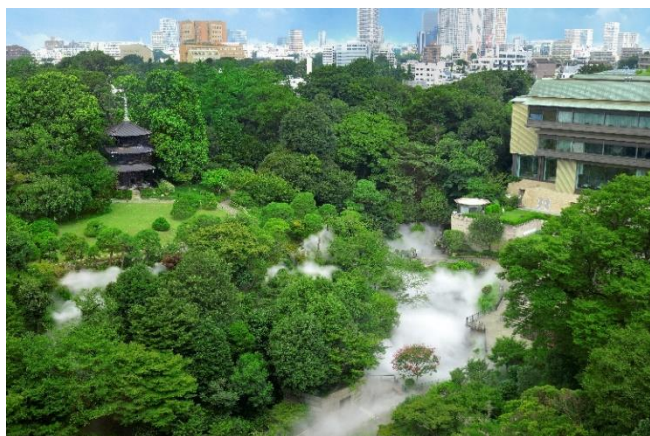


My 箸作りや木の一生を見て触れて感じる体験を通して SDGs を学ぶ SDGs をテーマに家族で楽しむ体験イベントを 10 月 2 日・3 日に開催



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：山下 信典）は、SDGs をテーマにご家族で楽しむ体験イベント「秋の親子体験教室&ランチ 森女に学ぶ SDGs」を、2021 年 10 月 2 日（土）、3 日（日）に開催いたします。また、毎年大人気の大人向け体験イベント「大人の料理体験教室&ランチ」を、9 月 12（日）～10/29（金）の特定日に開催。今年は、エシカルプランも新たに登場いたします。

当ホテルは、森のような自然豊かなホテルとして、その自然を守り続けています。また、蛍が棲める美しい自然環境を守る活動や、小学生を招いての森を守るための植樹活動など、未来のために地球環境に配慮した様々な取り組みを行っております。

今回、開催するイベントは、自然に触れ、楽しく SDGs を学び・体験する機会を創出し、SDGs を考えるきっかけになればと考えております。

一年の中でも特に心地よいシーズンに、庭園の東京雲海とともに特別な秋の体験をお届けいたします。

◇10/2&3 限定イベント

秋の親子体験教室&ランチ 森女に学ぶ SDGs ～日本の森を知って、触って、作る情操教育を～



木の一生を、実際に見て触れて感じていただけるツアー形式のご家族向け体験教室です。

My 箸作りに挑戦したり、いろいろなブースをめぐって、木や森の道具や魅力に触れたり、楽しみながらお子様やお孫様の感性を育むひとときをお過ごしいただけます。

講師を務めるのは、“森女（もりじょ）”。「森と森の恵み」に関わる、いわゆる森のプロをお招きして、森について詳しく教えていただきます。体験のほか、森の恵みをテーマとしたシェフ特製のランチをお楽しみいただけます。

◇9/12～10/29（特定日）週末イベント

大人の料理体験教室&ランチ ～秋のおもてなし、2種のキッシュ作り～ エシカルプラン



ホテル料理人とともにホテルメイドの逸品を作る料理教室を今年も開催します。

バンケット料理長 十代雅之が考案したレシピをもとに、「海老と小柱と野菜のキッシュ」と「鴨肉と茸のキッシュ」の2種のキッシュ作りを体験いただきます。体験のほか、フードロス削減のために、食材を余すことなくいただく楽しみ方など、日々のSDGsへの心がけなどもレクチャー。

体験の後は、トリュフ香る紫芋のキッシュや季節のデザートなど、華やかなお食事をご堪能いただけます。新たに登場するエシカルプランは、2021年に発売を開始した当ホテルオリジナルのエコバックがついたものです。回収されたペットボトルなどを洗浄・粉碎してペレットにした後、紡績糸にして仕上げた地球にやさしい再生繊維を使用しております。体験で作ったキッシュのお持ち帰り袋としてご使用いただき、ご自宅に持ち帰った後も、レジ袋削減のためのエコバックとしてお買い物でぜひご愛用ください。

秋の親子体験教室&ランチ 森女に学ぶSDGs～日本の森を知って、触って、作る情操教育を～

- 期間 : 2021年10月2日（土）、3日（日）
- 時間 : <一部>
受付 9:30 講座 10:00～11:30 食事 11:30～12:30

<二部>
受付 13:30 食事 13:30～14:30 講座 14:30～16:00
- 会場 : 宴会場
- 料金 : 大人 8,800円／小学生・幼児（3歳～）6,200円 ※消費税、サービス料込
- 内容 : <講座>
【ミニ講座】
森と森の恵みに関わる女性“森女”の皆さんから森を守ることとSDGsについて学ぶ
【展示・VR 森林浴等】
木の一生をめぐる（生まれる、大きくなる、利用するなど）
【庭園ツアー】
展示でも触れるヒノキや椿など、森・木の魅力や暮らしとの関わりを探して、体感
【My 箸作り体験】
木を削って焼印を押して、世界に一つだけの箸作りに挑戦

<お食事>
料理／大人 秋の恵みランチプレート
小学生・幼児（3歳～） 秋の恵み お子様ランチプレート
※ランチプレートの他、森をテーマとしたデザートプレートをご用意いたします。
飲物／フリードリンク（ソフトドリンク）
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-1140（10:00～19:00）
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/morijo/>



大人の料理体験教室&ランチ ～秋のおもてなし、2種のキッシュ作り～ エシカルプラン

- 期間 : 2021年9月12日(日)、9月18日(土)、9月20日(月・祝)、
10月8日(金)、10月29日(金)
- 時間 : 受付(集合) 10:30 体験 11:00～ 食事 12:30～14:00
- 会場 : 宴会場
- 料金 : エコバック付きエシカルプラン
11,500円
通常プラン
10,000円 (WEB予約 9,800円)
※エコバック付きエシカルプランはWEB予約限定
※消費税・サービス料込み
- 内容 : <体験教室>
秋のおもてなし、2種のキッシュ作り
 - ・「海老と小柱と野菜のキッシュ」
 - ・「鴨肉と茸のキッシュ」

その他、テーブルが華やかになるキッシュの盛り付け方や、おもてなしにもおすすめの「チーズで作る食べられる器」の作り方もデモンストレーションでご紹介します。

<お食事>
料理/シェフ特製 秋のランチプレート (オードブル・メイン・デザート・パン)
飲物/フリードリンク (ソフトドリンク)

<持ち物>
エプロン
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-1140 (10:00～19:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/cooking%e2%80%90lesson2021/>



森女とは

森女とは、女性林業者をはじめとして、森林・林業に関心のあるすべての女性を指します。全国の森と森の恵みに関わる様々な女性「森女」たちが集い可能性と価値づくりにチャレンジするためのオンラインコミュニティ「森女ミーティング」も開催。ホテル椿山荘東京では、これまで、森女との連携プロジェクトとして、「癒しと森林環境の体験を提供する」などをテーマとしたワークショップを実施しています。

森女ミーティング公式サイト : <https://moriyo.com/>

ホテル椿山荘東京オリジナルエコバックご紹介



ホテルスタッフのアイデアにより誕生したホテル椿山荘東京オリジナルエコバッグ。地球環境に配慮した素材を使用しております。回収されたペットボトルなどを洗浄・粉碎してペレットにした後、紡績糸にして仕上げた地球にやさしい再生繊維を使用したナイロンバックと、発展途上国で働く人々の生活改善や自立を支援するフェアトレード。そのフェアトレード認証を受けたコットンを使用したトートバッグの2種をご用意しております。「大人の料理体験教室&ランチ」エコバック付きエシカルプランでは、キッシュのお持ち帰り用としておすすめのサイズの“ナイロンバック”をお付けいたします。

エコバック詳細：https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/original_ecobag/

ホテル椿山荘東京とは

ホテル椿山荘東京は、都心にありながら、森のような庭園の中に建つホテルです。「世界をもてなす、日本がある。」をコンセプトに、美しい自然の中で、日本のもてなしの心と、世界基準のサービススタンダードをご体感いただける空間や時間をご提供しています。

267室の客室では、第二の我が家のようにお寛ぎいただけるよう充実した機能やアメニティを備えるだけでなく、都心のパノラマ、またはガーデンビューをご堪能いただけます。そのほか、庭園内や館内の9つのレストラン、自然光を感じられる直営のスパ・トリートメント施設、最大2,000名様までご利用いただける大会場を含む38の宴会場、チャペル・神殿、理・美容室、フォトスタジオなどを完備しています。

散策できる広大な庭園には、国の有形文化財の三重塔や茶室、史跡があり、また春の桜、きらめく新緑、初夏の蛍、夏の涼やかな滝のしぶき、紅葉、雪景色の中の椿と、四季の風情が東京にいることを忘れさせる特別なひとときをお過ごしいただけます。

ホテル椿山荘東京は、「フォーブス・トラベルガイド」が発表した格付けの「ホテル部門」・「スパ部門」では、おかげさまで名だたるホテルが並ぶ4つ星を獲得できました。また、特に最高級の施設とサービスにより、記憶に残る体験を提供するホテルとして認められ「プリファードホテルズ & リゾーツ」の「L.V.X. Collection」に加盟いたしております。

<本件に関するお問い合わせ先>

藤田観光株式会社 ホテル椿山荘東京 マーケティング部門 担当：内田・眞田
TEL. 03-3943-5506（直通）FAX. 03-3943-1172 Email: pressroom@hotel-chinzanso.com

ホテル椿山荘東京 PR 事務局 担当：森川、藁科、馬場
TEL:03-6863-3377 Email: hotel-chinzanso-tokyo@scramble.jp

※ホテル名を記載いただく際は、正式名称の「ホテル椿山荘東京」でお願いいたします。