

2020 年 11 月

苗場プリンスホテル

冬季シーズン到来！「3 密」を避け With コロナ時代に対応した
新たな「食」の取り組みで 2020 年 12 月 25 日（金）より営業再開

苗場プリンスホテル（所在地：新潟県南魚沼郡湯沢町三国 総支配人：徳永 清久）は、新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止のため、8 月 16 日より臨時休業をしておりましたが、2020 年 12 月 25 日（金）より冬季シーズンの営業を再開いたします。

With コロナ時代に対応したこの冬の取り組みとして、レストランアゼリアにて従来のブッフェスタイルからブッフェとカフェテリアのサービスを融合させた新たな料理提供スタイル「スマートフュージョン（カフェテリアブッフェ）」を実施いたします。朝食と夕食時にホテルシェフがお客さまにお取り分けし提供することで、コース料理のクオリティーをもった料理を安心して好きなだけ召しあがっていただくことができます。

また、この冬の食のテーマを「Enjoy Naeba！三国街道味めぐり」として、三国街道（群馬県高崎市・中山道追分から新潟県長岡市・寺泊宿）約 198km の道中で食することのできる地産地消メニューをはじめ、米どころ新潟が誇る南魚沼旧塩沢コシヒカリの生産者とタイアップし、南魚沼市（旧塩沢町）のコシヒカリを使ったメニューを取り入れ、今までにはない新しい視点と提供スタイルで地元新潟の食材をアレンジして食の魅力を発信してまいります。

首都圏からの利用客が多い苗場プリンスホテルとしても新潟県の玄関口として観光産業の回復の一助となるよう、今後もさらなる魅力的な提案を行って地域の活性化につなげていくとともに、安全で清潔な環境を作り、お客さまが快適なひとときをお過ごしいただけるよう努めてまいります。

＜ブッフェスタイルとカフェテリアを融合させた、新潟食材をカジュアルなテイストで楽しめる新たなスタイル＞
～スマートフュージョン～

- (1) コース料理のクオリティーをもったお料理を個々盛りスタイルまたはホテルシェフがお取り分けいたします。
夕食の場合、オードブルやデザート等は予めお皿に個々に盛り付け、ホテルシェフからカウンターにてご提供させていただきますので、安心して好きなだけ料理を召しあがっていただくことができます。
- (2) 牛肉料理やパスタ料理等はライブキッチンによるパフォーマンスコーナーにて提供いたします。
ホテルシェフがお客さまの目の前で調理してご提供させていただく料理パフォーマンスを実施いたします。
- (3) 南魚沼産旧塩沢コシヒカリ「庄治郎米」の提供
南魚沼旧塩沢コシヒカリの生産者とタイアップし、信頼できる生産者が育てたコシヒカリを提供いたします。
- (4) 新たな衛生・消毒基準「Prince Safety Commitment」に基づく新たな環境づくり
席数を従来の 428 席から 332 席へと見直し、ゆったりとお過ごしいただけます。



「Enjoy Naeba！三国街道味めぐり」（イメージ）



ローストビーフ（イメージ）

【お客さまからのお問合せ】苗場プリンスホテル TEL:025-789-2211（代表）

◎本件に関する報道各位からのお問合せ先は
苗場プリンスホテル 広報
TEL:025-789-4115 FAX:025-789-2635
<https://www.princehotels.co.jp/naeba/>

新しい食の取り組みについて

ホテルレストランでは料理長に就任した藤原光弘が、地元新潟の食材を生かした新たな食の提案を行い、今までにはないプリンスホテルならではの新しい提供スタイルと最高のパフォーマンスで、安心してお食事のひと時を楽しめるよう演出いたします。また、今冬より南魚沼産旧塩沢コシヒカリの生産者とタイアップを行い、米どころ新潟が誇る南魚沼産旧塩沢コシヒカリ「庄治郎米」を提供し、信頼できる生産者が育てた新鮮かつ質の高いお米の美味しさを体感していただけます。



苗場プリンスホテル
料理長 藤原 光弘

南魚沼産旧塩沢コシヒカリ「庄治郎米」とは

美しい山と川に囲まれ、冬は豪雪地帯として知られる新潟県南魚沼市で先祖代々200年以上米農家を営んできた庄治郎商会にて作られたお米です。27年間にわたり特A地区として表彰され、つや・香りがしっかりと残ったその深い味わいは、水、気候、そして愛情を持って大切に育てられたからこそできる高品質のコシヒカリです。



南魚沼市(旧塩沢町)の田んぼ



南魚沼産旧塩沢コシヒカリ

■「Enjoy Naeba! 三国街道味めぐり」

三国街道(群馬県高崎市・中山道追分から新潟県長岡市・寺泊宿)約198kmの道中で食することのできるコース料理のクオリティをもった地産地消メニューを、ホテルシェフがお取り分けし提供するブッフェスタイルとカフェテリアを融合させた新たなスタイルにて、お好きな料理をお好きなだけ安心にお楽しみいただけるよう提供させていただきます。

【期 間】2020年12月25日(金)～2021年3月27日(土)

【提供場所】レストラン アゼリア

【料 金】1名様 おとな¥5,300、子ども(6～12才)¥3,000

【メニュー例】

新潟県産舞茸でマリネしたローストビーフ、揚げ物各種 きりざいの入ったタルタルソースを添えて、村上産サーモンの越後味噌クリームソーススパゲッティ、津南の人参ジュースとオレンジのクレープシュゼット等

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※特定原材料7品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)をお持ちのお客さまは、係にお申し出ください。

※写真はすべてイメージです。



Enjoy Naeba! 三国街道味めぐり(イメージ)

ホテルの取り組みについて

■客室のカードキーシステム変更により、安全性と利便性が向上

この冬より2・3・4号館の客室に非接触型カードキーを導入いたします。

カードキーには部屋番号が表記されないことで紛失時の安全性の向上や食事券のクーポンレス化にもつながり、スタッフとの接触機会を減らして安全・安心なご滞在を提供することができます。また、水滴等の影響を受けない素材のため利便性も良く、アウトドアの環境に適したカードキーとなります。

■宿泊者にマスク、マスク入れ、除菌シートの配布

チェックイン時にマスク、マスク入れ、除菌シートをセットにてお渡しいたします。

■ホテル内無料休憩所の拡充

5号館ロビーおよび一部のレストランを日帰りスキーのお客さま用の無料休憩所として提供いたします。

※特定日を除く

Prince Safety Commitment(プリンスセーフティーコミットメント) の策定について

プリンスホテルでは従業員に周知徹底することを目的に「衛生管理」、「クレンリネス」、「三密回避」の3項目からなる「新型コロナウイルス感染症感染拡大予防ガイドライン」を定めております。今回は、このガイドラインをお客さまにより分かりやすく具体的に説明するため、「Prince Safety Commitment(プリンスセーフティーコミットメント)」を策定しております。このコミットメントは、プリンスホテルのWebサイト(<https://www.princehotels.co.jp/safety/>)に掲載する他、イメージムービーを制作し、お客さまにご案内をしております。このコミットメントを策定することにより、お客さまに安心して当社施設をご利用いただけるよう努めてまいります。

Prince Safety Commitment —プリンスホテルの安全・安心—

■従業員の衛生体制の強化

就業前の検温、手洗い・うがい、消毒を徹底し、マスクおよびフェイスシールド(一部)を着用してご案内させていただきます。また、全従業員に携帯用の消毒液を配布するとともに、衛生管理に関する教育を強化し各自健康を守りつつ、お客さまのおもてなしに努めます。

■お客さまの健康確認

- ・ご宿泊のお客さま
チェックイン時に「セルフチェックシート」へのご記入をお願いいたします。
- ・レストランをご利用のお客さま
レストラン入店時はお客さまへ手指の消毒と検温のご協力をお願いいたします。

■清掃・消毒の推進

- レストラン、客室備品等、不特定多数の方が頻繁に触れる部分は特に徹底して消毒いたします。
- ・消毒液の設置
エントランスをはじめ、館内各所とレストランの全テーブルに消毒液をご用意いたします。
- ・レストラン客席の消毒を徹底
レストランではお客さまの入れ替えごとに、テーブル、ソファ、椅子、備品の拭き上げと消毒を行います。
- ・「Safety シール」の導入
徹底した清掃と消毒が施された客室のドアに「Safety シール」を貼り、清掃・消毒後のお部屋に入室者がいないことを明示し、安心してご入室いただけるようにいたします。

■飛沫防止対策の徹底

- ・飛沫防止スクリーンの設置
フロントやレストランキャッシャー等お客さまと接する場所においてはアクリルスクリーン等を設置いたします。
- ・ソーシャルディスタンスの確保
レストランのテーブルの間隔を最低1メートル確保いたします。

【お客さまからのご予約・お問合せ】

苗場プリンスホテル TEL:025-789-2211