

2021年7月

ホテルのお仕事体験や、環境を学ぶものづくり体験とSDGsをテーマにしたランチのセットプラン

## グランドプリンスホテル広島

## SDGsをテーマにした夏休みキッズプログラムを開催 「職業」「環境保全」「食育」をホテルで楽しく学ぶ夏の思い出づくりを提案

【期間】2021年7月27日(火)～8月27日(金)※除外日あり

空と海に囲まれたリゾート「グランドプリンスホテル広島」(所在地:広島市南区元宇品町23-1 総支配人:平瀬 春男)では、2021年7月27日(火)よりSDGsをテーマにした夏休みキッズプログラムを開催いたします。

キッズプログラムはお子さまの学びを推進する体験プログラムと、シェフがSDGsをテーマに考案した特別ランチコースを親子でお楽しみいただけます。

「シェフ」や「パティシエ」、「ベル係」等ホテルの職業を学ぶ体験や、ホテル目の前の瀬戸内海や自然についての学習と、貝殻等を使用して作る「オリジナルフォトフレームづくり」、ホテルのフローリストと生花の美しさを永続的に楽しめる「押し花しおり」を作る等、環境保全を意識したプログラムをご用意しました。

また各プログラムの体験後には地産地消による地域資源の活用と環境保全、野菜の皮もメニューに活用しフードロスに対するメッセージも加えた、シェフ考案のSDGsをテーマにした特別ランチコースを親子でお楽しみいただけます。

「職業」「食育」「環境保全」をホテルで楽しく学ぶ夏の思い出づくりをご提案します。

過去開催時よりも定員を約半数にし、窓の開閉もできる宴会場内で換気を行いながら、グループごとにお席の間隔をとり、ソーシャルディスタンスを確保いたします。プリンスホテルで導入している独自の衛生・消毒基準「Prince Safety Commitment」と合わせ、安全・安心なイベントを実施できるよう取り組んでまいります。



ホテルの職業体験 ベル体験・パティシエ体験(イメージ)



押し花しおり・フォトフレーム(イメージ)

### 夏休み キッズプログラム 概要

【期間】2021年7月27日(火)～8月27日(金) ※除外日あり ※人数限定、ご予約制

【時間】体験 11:00A.M.～ お食事 12:10P.M.～ ※フォトフレームづくりは 10:00A.M.～

【内容】プログラム体験+ランチ

【料金】¥7,000(おとな1名・こども1名)

【対象】小学生のお子さまと保護者さま

※ご参加の際は、マスクの着用・検温・手指の消毒を行っていただきます。

【お客さまからのお問合せ】グランドプリンスホテル広島 レストラン予約係 TEL:082-505-0608

詳細は次ページに記載しております。

◎本件に関する報道各位からのお問合せ先は

グランドプリンスホテル広島 事業戦略(広報担当)

TEL:082-505-0660 FAX:082-505-0653 <https://www.princehotels.co.jp/hiroshima/>

## キッズプログラム 詳細

### ■シェフ体験

【期日】2021年7月30日(金)、8月20日(金)、27日(金) 【定員】15組

具を手作りして、中国料理のシェフとシュウマイづくりに挑戦します。

シェフが加熱等の仕上げを行い、ランチの際にテーブルに出来立てをお持ちします。



シェフ体験 (イメージ)

### ■ベル体験

【期日】2021年8月2日(月)、16日(月) 【定員】6組

スタッフの制服に着替えて、ホテルマン・ホテルエとしての心得を学びます。

挨拶の練習や、荷物を運ぶお手伝い等、ベル係としての仕事を体験します。

### ■パティシエ体験

【期日】2021年7月27日(火)、8月17日(火)、24日(火) 【定員】15組

ホテルのテイクアウトスイーツとしても人気の「ひろしまロール」をパティシエと一緒に作ります。

作ったロールケーキは、ランチの際のデザートとしてお召しあがりいただけます。

### ■夏の思い出フォトフレームづくり&元宇品自然学習

【期日】2021年7月28日(水)、8月18日(水)、25日(水) 【定員】10組

貝殻などを使って、オリジナルのフォトフレームづくりを体験します。

海の豊かさや自然の大切さを楽しみながら学ぶプログラムです。

(協力:アースミュージアム 元宇品、講師:海岸動物研究家 畑 久美)

### ■押し花でしおりづくり体験

【期日】2021年7月29日(木)、8月12日(木)、19日(木)、26日(木) 【定員】10組

ホテルのフローリストと押し花を使って、オリジナルのしおりを親子で1枚ずつ作ります。

押し花なので永続的に利用でき、今回の体験後にはご家庭でお祝いいただいた花等で

再度チャレンジしていただけるようにお話し、環境保全の大切さもお伝えします。

### ■ランチ(各プログラム体験後、シェフがSDGsをテーマに考案した特別ランチコースを親子でお召しあがりいただけます)

地域で獲れたものや育てたものを、その地域で消費することで、海洋資源や陸の資源の保護、地域産業の支援にも繋がると言われています。地産食材と野菜の皮などを活用しフードロスに対するメッセージも加えた特別メニューを考案しました。

#### 〈おとなメニュー〉

- ・季節のアミューズ盛り合わせ(広島県産玉蜀黍のフォンダン/セミドライ野菜と野菜の皮のキッシュ/生ハムと広島県産焼き野菜 他)
- ・ジャガ芋“インカの目覚め”を使ったヴィシソワーズ
- ・ひろしまハーブ鶏のロースト 広島県産野菜を添えて
- ・ココナッツミルクのブラン・マンジェ フルーツのスープ仕立て
- ・コーヒー または 紅茶
- ・広島県産食材を使った2種のパン

#### 〈こどもメニュー〉

- ・小海老、ベーコン、いろいろ野菜のピッツァ
- ・トウモロコシのポタージュ ふわふわカプチーノ仕立て
- ・ホワイトソースハンバーグとサーモンのポテト焼き
- ・ココナッツミルクのブラン・マンジェとミニケーキ
- ・オレンジジュース
- ・広島県産食材を使った2種のパン

※画像はイメージです。※料金には、サービス料・消費税が含まれています。※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。※状況により上記予定、内容が変更になる場合がございます。