

2024年10月

大磯プリンスホテル

地元林業グループが手掛けた大磯間伐材のスウェーデントーチを活用 ホテルで手ぶらで焚き火体験「OISO 焚き火ガーデン」を実施

～炎の1/f ゆらぎと大磯の味で心に安らぎを提供します。～

期間:2024年11月23日(土・祝)～2025年2月22日(土)の土曜日



大磯プリンスホテル(所在地:〒259-0193 神奈川県中郡大磯町国府本郷 546、総支配人:布川史明)では、2024年11月23日(土・祝)～2025年2月22日(土)期間の土曜日に、地元林業グループが手掛けた大磯間伐材のスウェーデントーチを活用し、手ぶらで焚き火体験ができる「OISO 焚き火ガーデン」を提供します。ホテルスパ棟1階屋外にあるガーデンテラスで、大磯のドリンクや焚き火を使ったスイーツとともに炎の1/f ゆらぎに触れ、日常から解放されるひとときを体験できます。1/f ゆらぎとは自然界に見られる独特なリズムや揺らぎを指し、人間の心拍や脳波にも同様のリズムが存在するため、1/f ゆらぎに触れることで、体が心地よさを感じます。炎を囲み、自然とのつながりや人との絆を感じながら、心温まる時間を過ごすことができます。

■ 実施の背景

今年の冬はラニーニャ現象の影響で暖冬だった昨年より厳しい寒さが予想されています。初秋のような暖かきの10月から、晩秋らしい寒さの11月になるため、実際の気温以上に寒く感じる可能性があります。(※)

冬の寒さの中でも、冬の冷たい空気や景色、雰囲気を楽しむ焚き火を手軽に体験してほしいという思いで、当体験を考案しました。炎の「1/f ゆらぎ」で五感が目覚めるひとときを提供します。

* 日本気象協会 <https://weather-jwa.jp/news/topics/post3641>

◎本件に関する報道各位からのお問合せ

大磯プリンスホテル 広報宛

TEL:0463-61-1111 FAX:0463-61-1535 Mail:oiso-pln@princehotels.co.jp

URL:<https://www.princehotels.co.jp/oiso/>


でかける人を、ほほえむ人へ。

■「OISO 焚き火ガーデン」の特徴

1. 大磯の間伐材のスウェーデントーチを使用した焚き火体験

焚き火は、ホテルスパ棟 1 階屋外のガーデンテラスを会場に行います。地元の林業グループ「薪屋大磯」が手掛けた大磯の間伐材の「スウェーデントーチ(*)」を使用します。

薪のパチパチとはじける音や、柔らかに瞬く熾火のじんわりと伝わってくる炎の温もり、焚き火の匂いなど、五感を使って楽しめる体験です。* 垂直に立てた木の幹に切り込みを入れて燃やし、手軽に焚き火が楽しめる手法です。

■薪屋大磯(正式団体名:里山をきれいにする会)

大磯町虫窪の町有林で、担い手がいなくなり荒れた里山の再生に取り組む地元の林業グループ。

切り出した木材は、薪や木工品に加工して販売することで、多くの方に山や木に親んでもらえるよう活動中。

<https://www.instagram.com/makiya.oiso/>



2. 【焚き火と楽しむドリンク】「大磯のあまざけ 蜜柑」と「邸園ワイン」

焚き火と共に楽しむ大磯のドリンクを用意しています。

ノンアルコールドリンクの「大磯のあまざけ 蜜柑」は、大磯で栽培されたお米「はるみ」を糀にして、大磯産のみかん果汁を加えた糖類無添加の糀甘酒です。焚き火で温めて提供します。

アルコールドリンクの「邸園ワイン」は 2018 年の明治 150 年を記念して、明治時代の歴史的な邸宅や庭園が残る大磯町の「邸園文化」にちなみ発売された商品です。今回は赤をホットワインにして提供します。

※「大磯のあまざけ 蜜柑」はウェルカムドリンクとして提供します。

※ドリンクは、「邸園ワイン」、コーヒー、ハーブティーから 1 杯選べます。



3. 【焚き火と楽しむスイーツ】「焼きマシュマロ」と「キャラメル風味のフルーツコンポート」

焚き火体験を通して楽しめるスイーツ 2 種を用意しています。

「焼きマシュマロ」は焚き火のそばでマシュマロをじっくりと時間をかけて焼くことで、外はこんがり、中はとろけるような食感を楽しむことができます。

「キャラメル風味のフルーツコンポート」は、いちごと大磯みかん、キャラメルソースをスキレットに入れて焚き火で煮込み、アイスクリームと一緒に楽しむ甘みと酸味が絶妙なスイーツです。

道具や材料は全てホテルで用意するので、手ぶらで楽しめます。



■スケジュールイメージ

5:30P.M. /S.DINING または中国料理 滄でディナー

7:00P.M. /S.DINING で受付

7:00P.M. /焚き火体験「OISO 焚き火ガーデン」スタート

9:00P.M. /終了

■企画概要

【イベント】 焚き火体験「OISO 焚き火ガーデン」

【期 間】 2024年11月23日(土・祝)～2025年2月22日(土)期間の土曜日 ※除外日:12月21日(土)

【定 員】 各日3組限定 ※1組=2名さま以上4名さままで

【対 象】 宿泊者、日帰り ※18才未満の方は保護者同伴

【予 約】 事前予約制 利用希望日の前日 5:00P.M.まで

レストラン予約:0463-61-7812(受付時間:10:00A.M.～8:00P.M.)

【時 間】 7:00P.M.～8:30P.M.

【場 所】 ガーデンテラス(スパ棟 1F 屋外)

【料 金】 (1名さま)

●OISO 焚き火ガーデン／¥3,800

・焚き火セット:

スウェーデントーチ 1台(1グループにつき)、焼きマシュマロ 1個

ホット甘酒「大磯のあまざけ 蜜柑」1杯、「キャラメル風味のフルーツコンポート」1名分

ドリンク1杯(ホットワイン「邸園ワイン 赤」、ハーブティー、ホットコーヒー)

●レストランディナー&OISO 焚き火ガーデン／¥10,000

・ディナー

S.DINING「セミブッフェ アクア」または、中国料理 滄「翡翠コース」1名分

・焚き火セット:

スウェーデントーチ 1台(1グループにつき)、焼きマシュマロ 1個

ホット甘酒「大磯のあまざけ 蜜柑」1杯、「キャラメル風味のフルーツコンポート」1名分

ドリンク1杯(ホットワイン「邸園ワイン 赤」、ハーブティー、ホットコーヒー)

【備 考】

・表記料金には消費税が含まれます。

・S.DININGのドリンクメニューを、追加注文することができます(別途料金)。

・荒天雨天時は中止します。中止の場合は、前日 5:00P.M.までにご連絡します。

・「OISO 焚き火ガーデン」では、メニュー内容の変更および食物アレルギー食材の除去はいたしかねます。

■今後の展望

大磯プリンスホテルでは、2017年に「日常から解放されたゆらぎの旅」をコンセプトに、温泉・スパ施設「THERMAL SPA S.WAVE」をオープンし、絶景のインフィニティープールやサウナで五感を揺さぶる“ゆらぎ”体験を提供しています。今後も季節ごとに、五感を使って楽しめる体験をお届けし、日常から解放されるひとときを提供していきます。

■大磯プリンスホテルについて

都心から約1時間で行ける気軽さが魅力の、空と海が広がる本格湘南スパリゾート。解放感抜群のロケーションと、モダンでボーダーレスな空間で、絶景に包みこまれる深い癒し体験を得られます。

所在地 〒259-0193 神奈川県中郡大磯町国府本郷 546

電話 0463-61-1111

客室数 305室・チェックイン 3:00P.M./チェックアウト 11:00A.M.

アクセス JR大磯駅より路線バスで約15分、西湘バイパス大磯西I.C.より車で約1分