



NOJIRIKO HOTEL EL BOSCO

報道関係者各位

2015年5月吉日
アゴラ・ホテルマネジメント野尻湖

〈ご参考〉 野尻湖ホテル エルボスコ
ダイニング「moment」新エグゼクティブシェフ
田中 就也が就任

アゴラ・ホテルアライアンスの野尻湖ホテル エルボスコ（所在地：長野県上水内郡信濃町大字古海4847、支配人：坂下 雅行、客室数：50室）は、4月11日（土）営業を開始し、エグゼクティブシェフに田中 就也が就任しました。

1979年生まれ、長崎県出身の田中は、2012年よりアゴラ・ホテルアライアンスの古湯温泉 ONCRI（おんくり）のバー&レストラン「SEBRI/セブリ」の料理長を約3年間勤め、同館は『ミシュランガイド 福岡・佐賀 2014年特別版』（日本ミシュランタイヤ刊）で最上級の快適を提供する施設として4パビリオンを獲得しました。アゴラに入社以前は、ハウステンボスホテルズ㈱からキャリアをスタートし、九州内のレストランの料理長、統括料理長を歴任した他、フランス・アルザス地方の「ル・セルフ」で修行経験を有しています。

就任から約1ヵ月を経た田中は、「実際に手付かずの大自然に触れて、ここでしか経験できないこと、この地でしか表現できない料理を提供していきたいという思いが強まりました。地元の生産者との交流を通して、食材の未知な魅力を引き出していきます。また、今シーズンのテーマを“進化”としました。お客様がエルボスコに抱いているストーリーや期待と私の料理が一致、もしくは超えたモーメント（瞬間）こそが目指すべきものだと思います。それを実現するべく、野尻湖の季節を追うように日々努力、進化を重ね、この環境と文化、そして自身の思いがひとつになった料理を創造してまいります」と述べています。



また、これから食材が豊かな季節を迎えるエルボスコでは、田中自らが厳選した新鮮な食材と自身のインスピレーションにより創造される特別メニューを堪能できる「シェフズテーブル プラン」の販売も予定しています。ダイニング「moment」のコンセプトである“Cuisine Terroir”（キュイジーヌ・テロワール）のもと、ジャンルの枠にとらわれない自由な発想で、さらにオリジナリティを追求した料理を提供します。

当館はエグゼクティブシェフの田中とともに、コンセプトである「自然との共生」のもと、恵まれた土地を存分に生かし、地域に貢献できる施設を目指してまいります。

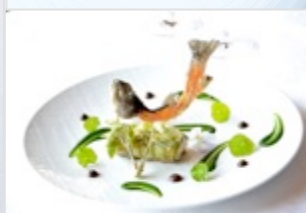
■野尻湖ホテル エルボスコ

エグゼクティブシェフ 田中就也（たなか しゅうや）

ハウステンボスホテルズ(株)からキャリアをスタートし、鹿児島県の「ミディ・ソレイユ」の料理長、福岡県の「オテル・グレンジュ」の統括料理長の他、フランス・アルザス地方の「ル・セルフ」で修行経験を持つ。2012年4月よりアゴーラ・ホテルアライアンスの古湯温泉 ONCRI 内のバー&レストラン「SEBRI」の料理長を経て、2015年4月より野尻湖ホテル エルボスコのエグゼクティブシェフに就任。地元に着した姿勢を貫く料理の味わいはもちろんのこと、食材の鮮やかな彩りを活かしたプレゼンテーションには定評がある。料理界の重鎮、上柿元 勝に18年間師事し、「すべてに感謝を込めて料理に向かい、美しい思い出をお持ち帰りいただく」という教えを受け継いでいる。



アーティスティックなプレゼンテーションとストーリーのあるコースに定評がある田中の料理。ストーリーのプロローグ、ある日の前菜は“信越ファーマーズ”12種類の地野菜のプレスで漬けたイメージで 醤油豆のソースと燻製したクリームと共に



上/長野産新玉葱のデクリネゾン “ブルーテ・キャラメル・アイスクリーム 下/胡瓜で包んだ新潟県十日町産 岩魚のオリーブオイル焼き 木の芽の香り 右/仔羊鞍下肉のローストローズマリー風味 エルボスコの森で採れたコシアブラと地アスパラガス シンプルなエキスをイタリア産の黒オリーブの香り

【読者お問い合わせ・予約受付】

野尻湖ホテル エルボスコ
〒389-1302 長野県上水内郡信濃町古海 4847
TEL : 026-258-2111 フリーダイヤル : 0120-5489-38
www.nojirikohotel-elbosco.com または info@nojirikohotel.com

【ご取材・宿泊券プレゼント・本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社アゴーラ・ホスピタリティーズ 担当：平出
〒105-0001 東京都港区虎ノ門 5-2-6 虎ノ門第2ワイコービル 7F
TEL.03-3436-1860 FAX.03-3436-1861

野尻湖ホテル エルボスコ / NOJIRIKO HOTEL EL BOSCO

野尻湖ホテル エルボスコは、上信越高原国立公園の湖と森に囲まれた中に位置し、建築家の巨匠 清家清の建築による別荘を思わせる佇まいの原型をなるべく残し、建築美を強調しながらミッソーニカラーなど現代の「色」を入れ、より自然を美しく見せるデザインへと改装して2008年にリニューアルオープンしました。全客室、野尻湖を望むピクチャーウインドウになっています。

【ホテルコンセプト】

野尻湖ホテル エルボスコは、「泊る」「食べる」「遊ぶ」「学ぶ」「癒す」のすべてのテーマにおいて「自然と共生する」ことをコンセプトに、40-50代の大人の世代をターゲットにした隠れ家的リゾートホテルと位置づけ、「時間を慈しみ自然を愛でる BOSCO スタイル」「読書するためのホテル」「朝、目覚めたら森の中」のスタイルをかかげ、「男性が自分の休暇のために選ぶリゾート」を目指しています。“食”は、信濃や越後を中心とした地元食材をふんだんに使用する“Cuisine Terroir”（キュイジーヌ・テロワール）。素材に新しい感性を吹き込みジャンルにとらわれない調理法で、「食材の“旬”に感動する瞬間（moment）」をご体験いただけます。

所在地：〒389-1302 長野県上水内郡信濃町大字古海 4847

TEL: 026-258-2111 FAX: 026-258-3205

www.nojirikohotel-elbosco.com

開業日：1984年7月25日（2008年4月25日リニューアル）

建物概要：敷地面積 / 41,553 m² (12,569 坪)

建築面積 / 3,040 m² (921 坪)

ホテル延床面積 / 5,229 m² (1,584 坪)

階層 / (ルーム棟) 地上1階部分

(パブリック棟) 地上2階、地上3階部分

営業施設：客室数 / 50 室 (ツイン、メゾネット、メゾネットスイート)

会議室 / 1

レストラン / 3 ダイニング「moment」、ラウンジ、SOBA バー

その他 / 遊歩道、駐車場

チェックイン 15:00 / チェックアウト 11:00

Map



【アクセス】



➤ お車でお越しの場合

- ・ 関越自動車道 練馬 I.C. より上信越自動車道 信濃町 I.C. まで 246km (約 3 時間)
- ・ 上信越自動車道 信濃町 I.C. より 7 km (約 15 分)
- ・ 上信越自動車道 妙高高原 I.C. より 約 9 km (約 8 分)

➤ 電車でお越しの場合

- ・ 東京駅より長野新幹線、信越本線利用で黒姫まで 2 時間半
- ・ 信越本線 黒姫駅よりタクシーで約 15 分 (約 3,000 円)
- ・ 信越本線 妙高高原駅よりタクシーで約 15 分 (約 3,000 円)

◆アゴラ・ホスピタリティーズについて

正式名称： 株式会社アゴラ・ホスピタリティーズ
代 表： 浅生 亜也
本 社： 〒105-0001東京都港区虎ノ門5-2-6 虎ノ門第2ワイコービル7F

事業内容： ホテル及び旅館の運営・再生・開発
資 本 金： 5,749万円
関係会社： 株式会社アゴラ・ホテルマネジメント野尻湖
株式会社アゴラ・ホテルマネジメント伊豆
株式会社アゴラ・ホテルマネジメント佐賀
株式会社アゴラ・ホテルマネジメント大阪
株式会社アゴラ・ホテルマネジメント東京
株式会社アゴラ・ホテルマネジメント堺
株式会社アゴラ・ホテルマネジメント福岡

総ホテル数： 10施設

総客室数： 862室

運営ホテル： 野尻湖ホテル エルボスコ

(所在地：長野県上水内郡信濃町大字古海 客室数：50室)
伊豆今井浜温泉 今井荘

(所在地：静岡県賀茂郡河津町見高 客室数：45室)
伊豆長岡温泉 南山荘

(所在地：静岡県伊豆の国市長岡 客室数：33室)
古湯温泉ONCRI/おんくり

(所在地：佐賀県佐賀市富士町古湯 客室数：38室)
ホテル・アゴラ大阪守口

(所在地：大阪府守口市河原町 客室数：175室)
アゴラ・プレイス浅草

(所在地：東京都台東区寿 客室数：145室)
ホテル・アゴラ リージェンシー堺

(所在地：大阪府堺市堺区戎島町 客室数：241室)
アゴラ福岡山の上ホテル&スパ

(所在地：福岡県福岡市中央区輝国 客室数：48室)
上諏訪温泉 油屋旅館

(所在地：長野県諏訪市湖岸通り 客室数：37室)
旧軽井沢ホテル

(所在地：長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢 客室数：50室)

URL： www.agorahospitalities.com