



2022年10月3日

ホテル日航つくば

その時その場所でしか味わえない体験・人とのつながり  
自分らしいライフスタイルを見つける「旅」を提案

## 新プロジェクト『つくたび』が始動！ 体験プランの予約受付を開始

【予約受付】2022年10月3日（月）11時より

『ホテル日航つくば』（所在地：茨城県つくば市、総支配人：高田浩）は、ホテルの資源を活用するとともに地域と連携し、お客様に地元で根差した旅や体験を提供する新プロジェクト「つくたび」を立ち上げます。

本事業は、ホテルスタッフを中心に企画・運営を行い、旅を通して生まれるストーリーを紡ぐことでホテルの新たな価値創造を目指しています。プロジェクト始動に伴い、「つくたび」体験プランのご予約受付を2022年10月3日（月）より開始します。『ホテル日航つくば』が提供する新たな旅にご期待ください。



「つくたび」イメージ

「つくたび」は、世の中の価値観や生き方に流されずに自分らしい生活、仕事、余暇を自らの手でつくるライフスタイルとされる「クラフトライフ」の提供をビジョンに掲げた『ホテル日航つくば』が企画する新しい事業です。

参加するゲストの皆様、出会う地域の方々、企画・運営を通してゲストをおもてなしするホテルスタッフと一緒に、旅の中で体験し、学び、地域と関わることで価値を創造し、自分らしいライフスタイルを感じていただくことを目指しています。

本事業の立ち上げに際しては、本年4月にホテルの各部門に勤務するスタッフ9名によるプロジェクトチームを発足。プロジェクトの主旨に賛同いただいた地域限定旅行社「rall.hour（ラルール・アワー）」との協業により、発足から半年間かけ、ホテル資源や周辺の地域資源の見直し、それらを活かした企画・運営、マーケティングなどのスキルをブラッシュアップし、茨城県南部の中心地であるホテル立地を生かした、新しいホテルサービス事業としてスタートいたしました。

「つくたび」が提供する“たび”のコンセプト

“つくばの魅力を感じるたび”

“ホテルと人でつくるたび”

“地域とひとが結びつくたび”

ホテル日航つくば公式サイト内「つくたび」ページ：<https://www.nikko-tsukuba.com/tsukutabi>  
rall.hour 公式サイト：<https://rallhour.com/>

#### ■「つくたび」ロゴについて

“あなたとつくるたび”の「あなた」は、たびに参加するゲスト、たびを企画・実行し、ゲストをおもてなしするホテルスタッフ、たびの途中に出会う地域の人たちの全てを指しており、そのたびの中で、手作りの紙ひこうきが風に乗って空を飛んでいる様子を表現しています。その軌跡が偶然にもつくばのシンボル“筑波山”を描いている、そんな一瞬の軌跡(奇跡)を大切にしたい想いをこのロゴに込めました。



#### ■つくたびが企画した体験プラン[1]

『ホテル日航つくばが“あの”さつまいも専門店とコラボ?! 食欲の秋! 親子で仕上げるスペシャルランチ』



キッズ料理体験のイメージ

ホテルのシェフが伝授するプロの技を親と子がそれぞれに体験できる料理教室を開催。総料理長が考案するメニューの中から、大人はオードブル、お子様はつくば市内のさつまいも専門店「蔵出し焼き芋かいつか」提供の高糖度焼き芋“紅天使”を使ったデザート作りを担当し、スペシャルランチを仕上げます。日常では味わえない特別な一日を、親と子で過ごす素敵なストーリーとして提供します。

【開催日】2022年11月23日(水・祝)

【時間】受付 9:30/体験と食事 10:00~14:00

【料金】大人¥6,000/小学生¥4,500(料理体験・ランチ・指定ドリンク・消費税・サービス料込)

【特典】“さつまいも詰め放題”によるお土産つき

【定員】10組20名様

【持ち物】エプロン、三角巾(大人の参加者のみ、お子様にはコックコートをご用意します)

【お支払い】当日受付にて(現金、クレジットカード、PayPay、auPay)

【ご予約方法】予約受付専用サイトからご予約ください

予約受付サイト：<https://tsukutabi0001.peatix.com>

【協力】蔵出し焼き芋かいつか

※当日のタイムスケジュールなど、詳細は公式サイトをご確認ください。

※大人1名、子供2名など、ご家族で複数人数の参加も可能です。  
※ご家族によるご見学のみ参加も可能です。(食事はつきません)  
※変更およびキャンセルは3日前までとさせていただきます。  
※定員に達した時点で受付を終了させていただきます。

■つくたびが企画した体験プラン[2]

『〈6名様限定〉今宵は、誰にも気兼ねなくひとりフレンチしませんか？

〜いばらき厳選食材とつくば産ワインのテロワールを楽しむ〜』



おひとりさまフレンチのイメージ

気兼ねなくひとりの時間を満喫する“ソロ活”企画として、茨城県産の厳選した食材を使ったフランス料理のフルコースとつくば産ワインのテロワールが楽しめる、プチ贅沢なプランをご用意しました。

「つくばワイナリー」で生産・醸造の新酒のワインと共に夕暮れ間近のマジックアワーを楽しんだ後は、同ぶどう畑で剪定した蔓(つる)を使用したサステナブルなミニリース作りを体験。完成したリースを食事テーブルに飾り、食事がスタート。総料理長をはじめ若手女性シェフやサービススタッフによる様々な料理演出をお楽しみいただけます。一ロ一口食と向き合い、クラフトライフを感じながら美味しく楽しいひとときをお過ごしいただけます。

【開催日】2022年11月23日(水・祝)

【時間】受付 16:00/16:30~20:00

【料金】¥20,000(ワークショップ・料理・指定ドリンク・消費税・サービス料込)

【定員】6名様

【参加条件】おひとりさま

【お支払い】当日受付にて(現金、クレジットカード、PayPay、auPay)

【ご予約方法】予約受付専用サイトからご予約ください

予約受付サイト:<https://tsukutabi0002.peatix.com>

【協力】つくばワイナリー、スターフロリスト

※当日のタイムスケジュールなど、詳細は公式サイトをご確認ください。

※変更およびキャンセルは3日前までとさせていただきます。

※定員に達した時点で受付を終了させていただきます。



料理演出のイメージ

【4室限定 スイートルーム宿泊プラン】

「おひとりさまフレンチイベント」をご利用のお客様に特別な宿泊プランをご用意しています。

料金: ¥35,000～(1泊1室1名様/消費税・サービス料込)  
内容: おひとりさまフレンチイベント、ご宿泊(ジュニアスイートルーム以上)、朝食  
特典: お部屋にハーフボトルワインとつくばのお土産をプレゼント  
※部屋タイプによって料金が異なります。



別館 ジュニアコーナースイート

宿泊予約受付サイト:

[https://secure.reservation.jp/okura-jalhotels/stay\\_pc/rsv/detail\\_plan\\_calendar.aspx?smp\\_id=318&hi\\_id=14&lang=ja-JP](https://secure.reservation.jp/okura-jalhotels/stay_pc/rsv/detail_plan_calendar.aspx?smp_id=318&hi_id=14&lang=ja-JP)

### 【お問い合わせ】

ホテル日航つくば つくたびデスク TEL.029-869-7566

#### ◆「ホテル日航つくば」について

筑波山を望む、四季の自然もお楽しみいただける国際都市「つくば」の中心に位置する洗練された次世代型ホテル。ビジネスはもちろん、レジャーや観光の拠点にもなるホテルです。国際都市にふさわしく多様な会議施設をはじめ、和・洋・中のレストラン施設も充実。贅沢なひとときと忘れられないステイをお約束します。また、当ホテルは、SDGsの活動に賛同し「育てよう SDGsの木」という取り組みを推進しています。小さく芽吹いた双葉が、お客様、地域、社員からの栄養を受けながらたくさんの取り組みの枝葉を備えた大樹となるよう、私どもは多くの方に支えられた大きな“SDGsの木”を未来のために育てていきます。

所在地: 〒305-0031 茨城県つくば市吾妻 1-1364-1 TEL:029-852-1112(代)

ホテル公式サイト : <https://www.nikko-tsukuba.com/>

育てよう SDGsの木 : <https://www.nikko-tsukuba.com/sdgs/>

報道関係者の方からのお問い合わせ先	
ホテル日航つくば	広報担当 林、滝川
〒305-0031 茨城県つくば市吾妻 1-1364-1 TEL:029-853-8112	
一般の方からのお問い合わせ先	
ホテル日航つくば TEL:029-852-1112(代表)	