

離れていてもつながれるオンライン結婚式だからこそ、同じ料理をみんなで楽しみたい

## オンライン結婚式むけ『おとりよせグルメBOX』

Vol.Kobe selection

エイチ・ワイ・ホスピタリティ・エンタープライズ株式会社（本社：神戸市、代表取締役：山口浩）が運営する神戸北野ホテル（所在地：神戸市、総支配人・総料理長山口浩）は、2020年6月1日（月）、オンライン結婚式むけのグルメBOXの販売を開始します。

新型コロナウイルスの感染拡大を経て、急速に普及しつつあるのがオンライン結婚式。『ZOOM』などのビデオ通話アプリを介して新郎新婦と世界中のゲストがつながり、同じ時間を共有するというコンセプトが、多くのカップルに受け入れられています。神戸北野ホテルでは、同じ料理を仲間と一緒に食べるという『共食体験』が、オンライン結婚式に新たな価値を提供できると考え『おとりよせグルメBOX』 Vol.Kobe selectionを開発しました。ゲストの自宅に『おとりよせグルメBOX』を事前に届け、結婚式当日は新郎新婦と同じタイミングで料理を味わっていただき、親族・仲間との一体感や絆を演出します。



◆食材の宝庫 兵庫・神戸の新鮮な素材を使った本格的な料理を簡単・手軽に◆

世界に誇るブランド牛『神戸ビーフ』や明石漁協直送の『明石鯛』を使い、結婚式にぴったりの晴れやかな料理をお届けします。本格的な料理でありながら受け取ったゲストの負担にならないように、ごく簡単な調理だけで召し上がれるように工夫を凝らしています。また料金はおひとり分ながらとりわけもできる量をご用意しました。

◆本物を知る『目利き』との夢のコラボがオンライン結婚式の価値を高める◆

先々代から3世代にわたり神戸牛の味にこだわり続けてきた、**株式会社名産神戸肉旭屋**。伝統の技『明石浦めめ』で知られる**明石浦漁協**。生産者とともに育てた素材を使い、本来のおいしさをより引き立てる調理技術を持つ**株式会社ロック・フィールド**。神戸の洋菓子をリードする**パティスリーエトネ**。そして、『フランス共和国農事功労章』『現代の名工』『黄綬褒章』など数々の受賞歴を持つ、**神戸北野ホテル総料理長山口浩**。牛肉生産者・漁師・サラダカンパニー・パティスリー・料理人と、そのバックグラウンドは違えど海の幸・山の幸を通じて極めて高い審美眼を持つ『目利き』とのコラボから生み出される料理が、ゲストの心に深い感動を与えます。





◆すべての料理に「サスティナビリティ」を意識して、SDGsの推進を目指した商品◆

結婚式という未来につながる晴れの日だからこそ、我々の考える『サスティナブル』な料理を。SDGs（持続可能な開発目標）の準拠を目標として『おとりよせグルメBOX』を開発します。10年後も50年後も大切な人と美味しい食事を楽しむための第一歩です。

◆個人向け販売の他に、結婚式のプロデュース会社など法人向け販売も対応◆

オンライン結婚식을より豊かな体験にしたいと考える個人向けの販売を想定していますが、結婚式のプロデュース会社などウェディング関連業者向けの販売も可能。法人ごとにカスタマイズにも柔軟に応じるので、プロデュース会社などの競争力の確保にも貢献します。



◆新郎新婦への特典は、ベルナルル・ロワゾー氏より贈られた『世界一の朝食』！◆



オンライン結婚式むけ『おとりよせグルメBOX』を注文した新郎新婦への限定特典として、神戸北野ホテルがフランスの重鎮ベルナルル・ロワゾー氏から正式に贈られたコンチネンタル・ブレックファスト『世界一の朝食』をプレゼントするプランも。オンラインとリアルでの体験が交錯する、新しい時代の結婚式体験をお楽しみいただけます。

オンライン結婚式むけ『おとりよせグルメBOX Vol.Kobe selection』概要

【受注開始】2020年6月17日（水）

【価格】1名様15,000円 ※乾杯用シャンパン（POMMERY・ピッコロサイズ）付は18,000円

【注文方法】専用ページの申し込みフォームから（最低6口以上で受け付け）

【納期】オンライン結婚式開催日の14日前までの注文に対応 ※応相談

【配送地域】日本国内に限る ※一部の離島・山間部を除く

【賞味期限】オンライン披露宴の開催日当日中

店舗概要

【店舗名】神戸北野ホテル

【所在地】神戸市中央区山本通3-3-20 1F

【お問合せ】ホテル総合窓口：078-271-3711

【URL】<http://www.kobe-kitanohotel.co.jp/>



<このリリースに関するお問い合わせ／ご掲載用お問い合わせ>

神戸北野ホテル 広報担当／田川

TEL：078-272-1909（直通） FAX：078-230-1907

Email：[j-tagawa@kobe-kitanohotel.co.jp](mailto:j-tagawa@kobe-kitanohotel.co.jp)