

2017年12月20日

地元の養蜂家を講師に、冬休み館内イベントとして「蜜ろうキャンドルワークショップ」を開催／下田東急ホテル



下田東急ホテルでは、夏休み・冬休み・大型連休の館内イベントとしてクラフト体験、自然講座などを開催してきました。その一環として、2017～2018年冬休みははじめての「蜜ろうキャンドルワークショップ」を開催します。講師は地元の養蜂家で、レストランの人気メニュー「金目鯛の煮付け」にも使われるハチミツを生産しています。伊豆下田の自然の恵みを、ミツバチが作り出した蜜ろうという形で再認識しながら、寒い冬の夜に温かいホテル館内で楽しめる自作のキャンドルづくりを提案します。

蜜ろうキャンドルワークショップのおすすめポイントは、制作を通して豊かな自然に親しめることと、暮らしに優しさや温かみを添える作品が出来上がることです。1回のワークショップ体験で、双子キャンドル1組（キャンドル2本）が完成。旅の思い出、お土産としてお持ち帰りできます。完成した蜜ろうキャンドルは有害物質を一切含まず、美しい蜜色とほのかな甘い香りを楽しめます。明るく温かな炎は、煤や煙も出ず、お食事時に使用すれば料理をいっそう美味しくように引き立てます。

伊豆下田の豊かな自然が作った100%純粋な蜜ろうで制作する貴重な自然科学体験は、ぜひ好奇心旺盛なお子様から、おしゃれなナチュラル雑貨に目のない大人の女性まで、幅広くお楽しみいただきたいイベントです。

今後も、下田東急ホテルでは伊豆下田への旅をさらに深く掘り下げ、豊かに広げるイベントやアクティビティを提案していきます。



写真左 ミツバチの作った巣

写真中 巣を溶かしてできる蜜蝋

写真右 湯せんした蜜蝋に、芯になるたこ糸を何度も繰り返し浸しつけて(ディッピング)、キャンドルを作ります。

■開催概要

【日時】 2017年 12月 29日(金) ~ 2018年 1月 3日(水) 16:00 ~ 21:00 ※1月1日は13:00~21:00

【場所】 下田東急ホテル 3階 イベント会場 「ココティエ」

【料金】 1回 2,000円(税別) 長さ約8センチの蜜蝋キャンドル2本を作って、持ち帰りできます。

【内容】 ディッピングによる蜜蝋キャンドル制作

【所要時間】 1回 40分~60分

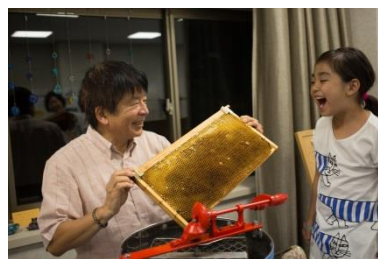
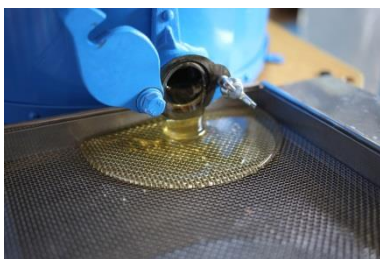
【参加条件】 小学生以上の宿泊のお客様

【参加方法】 イベント開催時間内に直接イベント会場で申込み、最終受付時間は20:00

■養蜂家「下田みつばち」概要

下田東急ホテルより車で約10分ほどの吉佐美エリアで養蜂を営んでいる与世里武夫さんと奥様のご夫婦です。夏休みには館内イベントとして、ミツバチの習性を聞いたり採蜜体験をする「ハチミツのお話」を開催しました。ホテル売店「下田マルシェ」にも地元で採蜜したハチミツや関連商品を販売、購入することができます。

例) ローハニー 1瓶 130g 1,200円 他



写真左 下田市吉佐美での養蜂の様子

写真中 夏休みに実施したイベント「ハチミツのお話」で実施した採蜜体験

写真右 夏休みに実施したイベント「ハチミツのお話」、講師の与世里先生

■下田東急ホテル概要

開業日：1962年（昭和37年）10月8日

リニューアルオープン：2017年（平成29年）4月21日

所在地：静岡県下田市五丁目12-1

T E L：0558-22-2411

施設：客室112室、レストラン、ラウンジ、男女温泉（露天風呂付）

アクセス：電車／東京より特急踊子にて2時間40分、伊豆急下田駅より無料シャトルバスあり、車／東名沼津IC. または新東名長泉沼津IC. より伊豆中央道、修善寺道路経由約1時間40分

URL：<https://www.shimoda-h.tokyuhotels.co.jp>



◎本件に対するお問い合わせ

下田東急ホテル 販売促進／岩本

電話：0558-22-2411 ファックス：0558-22-4970 メールアドレス：k.iwamoto@tokyuhotels.co.jp