

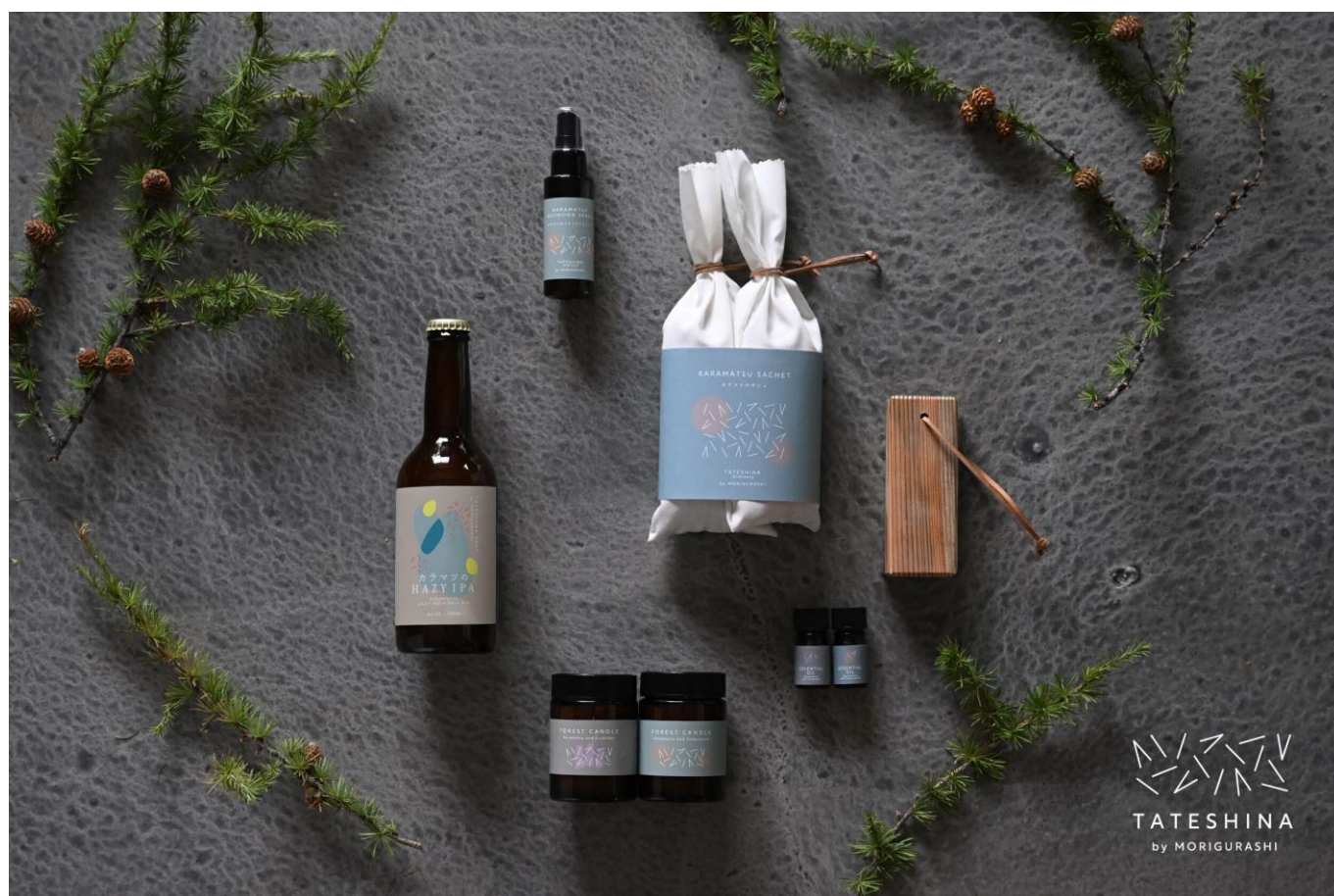
報道関係者各位

2023年8月7日

東急リゾート&ステイ株式会社  
東急リゾートタウン蓼科

## 日常に馴染む、暮らしを豊かにするプロダクトが登場 森を日常で感じるオリジナル商品を新発売

東急リゾートタウン蓼科（長野県茅野市、統括総支配人：加瀬 努）は、蓼科の森を維持するために敷地内で間伐されたカラマツを利用したオリジナル商品「TATESHINA by MORIGURASHI」を2023年8月11日（金）より、新規に販売開始することをお知らせいたします。



今回のオリジナル商品は「ordinary（日常）」シリーズとしてシューズの消臭・乾燥剤に使える「カラマツのサシェ」、日常の暮らしを香りで彩る「ウッドディフューザー」と「フォレストキャンドル」（各商品カラマツ&シダーウッド、カラマツ&ラベンダー各2種類）、ナチュラルな香りの虫よけ「カラマツのアウトドラスプレー」がラインナップされ、「special(特別)」として、クラフトビールである「カラマツのHAZY IPA」をラインナップし、この夏から販売を開始します。

全ての商品には東急リゾートタウン蓼科の敷地内で間伐された、カラマツが使用されており、日常の暮らしの中で「森」を感じることもできる商品です。



■ ordinary 「KARAMATSU SACHT (カラマツのサシェ)」

ordinary 「KARAMATSU SACHT (カラマツのサシェ)」 600円 (税込)

「カラマツ」のチップを使用した香り袋。木の香り成分「フィトンチッド」が森林にいるような憩いをもたらすだけでなく、消臭・乾燥剤としてシューズやクローゼットに入れてお使いいただけます。

製作は長野県諏訪市にある障害福祉サービス事業所「NPO 法人ふおれすと 森の工房あかね舎」のメンバーが一点ずつ手がけています。材料は、長野県・下諏訪町の「荒木縫製」から生地の手元を使用し、全ての工程でSDGsや地域循環を意識した商品です。





長野県諏訪市 障害福祉サービス事業所「NPO 法人ふおれすと 森の工房あかね舎」での作業風景

## ■ ordinary 「WOOD DIFFUSER (ウッドディフューザー)」



ordinary 「WOOD DIFFUSER (ウッドディフューザー)」 3,800 円(税込)

アロマウッドにカラマツの枝葉から抽出したエッセンシャルオイルを浸透させ、使用します。スティックタイプに比べ、香りが優しく広がり、爽やかな森の中にいる気分になることができる商品です。火や電気等の熱源を使用しないタイプなので、お部屋などで安心してご利用いただけます。

※本商品のみ販売開始時期が未定のため、決定次第、東急リゾートタウン蓼科の WEB にてお知らせを予定しております。

## ■ ordinary 「FOREST CANDL (フォレストキャンドル)」



ordinary 「FOREST CANDL (フォレストキャンドル)」 2,000 円(税込)

キャップ付きガラス瓶のため、バスルーム等でも使い勝手が良く、蝋燭が持つ光ゆらぎも癒しを与えてくれるでしょう。蝋燭の小さな炎が優しく香りを広げます。

### WOOD DIFFUSER、FOREST CANDL について

香りは「カラマツ&シダーウッド」と「カラマツ&ラベンダー」2種類からお選びいただけます。「カラマツ」の香りによる森林浴作用の他に、シダーウッドは鎮静作用、ラベンダーは快眠効果があるとされています。

■ ordinary 「KARAMATSU OUTDOOR SUPRAY(カラマツのアウトドアスプレー)」



ordinary 「KARAMATSU OUTDOOR SUPRAY  
(からまつのアウトドアスプレー)」 1,300 円 (税込)

虫よけの独特な匂いが苦手な方でも、比較的気にならずに使用できる、自然な香りが自慢の商品です。衣類やカーテン、リネン類などの布、または空間に吹きかけて使用します。  
※直接肌に触れても害は有りませんが、布などに吹きかける方が虫よけ効果が期待できます。

■ special 「KARAMATSU HAZY INDIA PALE ALE(カラマツの HAZY IPA)」



special 「KARAMATSU HAZY INDIA PALE ALE(カラマツの HAZY IPA)」  
ショップ/800 円(税込) レストラン/1,100 円 (税込)

蓼科の森で採れたカラマツの爽やかな香りと、松、柑橘類の香り豊かなホップが調和した、ヘイジースタイル※1の IPA (INDIA PALE ALE の略) ※2 です。クラフトビールならではのしっかりとした味わいは、蓼科

の爽やかな高原の空気の中で是非味わって欲しい商品です。こちらはフレッシュな風味を維持するため、要冷蔵商品となっております。

※1 強いホップの香りと、ジューシーな味わい、濁りがあることなどが特徴

※2 インドがかつてイギリスの植民地であった時代、ビールが長い船旅でも痛まない様に防腐剤の役割を持つホップを大量に投入して作られたことが起源とされています。

#### レストラン提供店舗詳細

蓼科東急ホテル「フレグランス」「アゼリア」、東急ハーヴェストクラブ  
蓼科「ラコルタ」にて、オリジナルタンブラーでご提供いたします。



### ■ 蓼科から生まれた「MORIGURASHI」について



東急リゾートタウン蓼科「もりぐらし」は、四季折々の体験が楽しめる森のリゾート。1978年に初めて別荘地を分譲して以来、長きにわたって自然との共生を続けてきました。

八ヶ岳の山々から清らかな空気と水が流れる森には、都会では味わえない上質な静けさが満ちています。心と体を解き放ち、自分らしくあり続けるウェルネス&サステナブルリゾートへ。

地域循環型の環境づくりを進めながら、新しい過ごし方も、住まい方も、働き方も提案していく。

「もりぐらし」が実践するのは、そんな未来への取り組みです。

### ■ 東急リゾート&ステイ株式会社のSDGsブランド「もりぐらし®」について



森を想い、未来につなぐ。

豊かな森は川や海を育て、地域に恵みをもたらします。私たちが掲げるSDGsブランド「もりぐらし」は、森の恵みを生かした多彩なライフスタイルを提案し、お客さまや地域の方々と一緒に、持続可能な環境づくりをめざす取り組みです。

訪れる人と地域をつなぎ、都市と自然をつなぎ、そして、豊かさに満ちた環境を次の世代につないでいく。私たちは自然を舞台に、つながりを育みながら、人と地球の未来を考え続けます。

「もりぐらし®」は、都市と自然、事業と社会課題の解決を結び付け、持続可能な事業活動を通じて社会的な課題の解決を目指す共通価値創造、CSV(Creating Shared Value)を基にした取り組みです。森のアクティビティやグランピング、ワーケーションといった、地域の共有財産である森との調和やサステナビリティを包含し、地域住民・従業員が一体となった地域課題解決・自然保護を推進しています。

本件も地域課題である人工林の間伐材利用や福祉施設や地域企業と連携し、地域循環型の取り組みを行ってまいります。

**Contact us**

本件に関する  
お問い合わせ先

東急リゾート&ステイ株式会社  
東急リゾートタウン蓼科 業務推進グループ タウン PJ  
〒391-0301 長野県茅野市北山字鹿山 4026-2  
TEL0266-69-3103 FAX0266-69-3100  
E-mail : info-tatc@tokyu-rs.co.jp  
担当/助田 (すけた)