

2025年1月16日

報道関係者各位

nol hakone myojindai

## 心と身体をととのえる箱根の冬旅！ 「心身を癒す冬のクラフトドリンクフェア」開催 ～抽選で宿泊券が当たる SNS キャンペーンも実施～

箱根の大自然の中で“自分をととのえる”ホテル「nol hakone myojindai」（神奈川県足柄下郡箱根町宮城野、支配人：黒田 謙一）は、日常の喧騒から離れ、「柚子」などを使用した植物性由来のドリンクで心と体をほぐしていただく「心身を癒す冬のクラフトドリンクフェア」を2025年2月15日（土）、3月1日（土）の2日間で開催いたします。またイベント開催に併せ、抽選で宿泊券が当たる「宿泊券プレゼント付き SNS キャンペーン」を実施いたします。



### ■自分をととのえるホテルで楽しむ「クラフトドリンク」

「nol hakone myojindai」は、一年を通して多くの人々が訪れる箱根の中でも閑静な宮城野エリアの別荘地内に隠れ家の様に佇むリゾートホテルです。「箱根ウェルネス」をコンセプトに、自家源泉を引いた温泉露天風呂が付いた客室や大浴場、サマープールをはじめ、サマーラームやサウナなど充実した「温浴」施設と、自家菜園を活用した地場の野菜豊富な「食」によって、「自分をととのえる」ひとときをお届けしています。

クラフトジンの第一人者として知られる「TOKYO FAMILY RESTAURANT」（東京・渋谷）の三浦 武明氏を講師として招き、2025年2月15日（土）は「“柚子シロップで身体ぽかぽか”イベント」として、体を温める効果のある柑橘「柚子」の皮、種、果汁を使い、隣接ファームで育ったハーブを合わせたオリジナル「クラフト柚子シロップ」でホットドリンクを作ります。

2025年3月1日（土）に開催する「“香りを楽しむジンの夕暮れ”イベント」では、自身のお店で1000銘柄以上のジンを選び、蒸溜所も併設する三浦氏が手掛けた、オリエンタルな味わいを持つクラフトジンを味わっていただきます。各イベントのドリンクは、ご滞在中館内で楽しめる「フリーフロー」とレストラン「crescita（クレシータ）」にて2月中旬～3月末まで提供をいたします。

また、2025年1月18日（土）～1月31日（金）の期間中に公式Instagram（@nol\_hakone\_myojindai）をフォローし、上記イベントの特定キーワードを付けて対象投稿にコメントいただくと抽選で宿泊券のプレゼントが当たる SNS キャンペーンを開催いたします。

この機会に自然と静寂に囲まれながら、心ゆくまで自分をととのえる冬のホテルステイをぜひご体験ください。

## ■「心身を癒す冬のクラフトドリンクフェア」概要



募集人数：各イベント 10 名

ご予約：各専用プラン または 電話 (0460-87-2034)

### “柚子シロップで身体ぽかぽか”イベント

柚子の皮、種、果汁等をふんだんに使った香り高い「クラフト柚子シロップ」の作り方を実演を交えて学び、寒い冬にピッタリな飲み方や楽しみ方をご体験いただきます。

日 程：2025 年 2 月 15 日(土) 14：15～15：15

参加費：1,650 円（消費税込、宿泊と食事は含みません）

プログラム：①柚子シロップの作り方

②飲み方体験（本イベントではホットドリンクとしていただきます）

③飲み方アレンジ

専用プラン：<https://go-nol.reservation.jp/ja/hotels/thp-nol-hakonemyojindai/plans/10154122>

### “香りを楽しむジンの夕暮れ”イベント

ジュニパーベリーやボタニカル素材（植物性の素材）を用い、多様な香りのクラフトジンを複数銘柄お試しいただきます。香りの感覚を研ぎ澄ませ、ディナータイムをより深くお楽しみいただけます。

日 程：2025 年 3 月 1 日(土) 15：30～16：30

参加費：2,200 円（消費税込、宿泊と食事は含みません）

プログラム：①香りとは？

②ジン 3 銘柄の香りを比べる

③三浦氏が手掛ける希少なジン「オリエンタリア」の体験

専用プラン：<https://go-nol.reservation.jp/ja/hotels/thp-nol-hakonemyojindai/plans/10154131>

## ■フリーフロー&レストラン「crescita（クレシータ）」で楽しむクラフトドリンクフェア

上記イベントのドリンクをフェア期間中は館内にてご提供いたします。

開催期間：2025 年 2 月 15 日(土)～3 月 31 日（月）

### ■ロビーラウンジ

ご滞在中、お好きなドリンクをフリーフローでお楽しみいただけます。フェア期間中は、イベントで使用した「クラフト柚子シロップ」をご用意しています。

※仕入れや栽培状況によって、変更になる可能性があります



### ■レストラン「crescita (クレシータ)」

ご夕食時のお食事とともに楽しみいただけます

オリエンタリア (日本) : 1,243 円

マルコーニ 46 (イタリア) : 1,243 円

ル・ジン (フランス) : 1,243 円

No.3 (イングランド) : 1,243 円

※サービス料・消費税込

※オリエンタリアのみ-halfショット、ストレートもしくはロックのみ

※ディナータイムのみ



### ■イベント講師：「TOKYO FAMILY RESTAURANT」三浦 武明 氏

自身が経営する東京都渋谷区のレストラン「TOKYO FAMILY RESTAURANT」では 1000 銘柄以上のクラフトジンをラインナップし、店舗内にオリジナルの蒸溜器を使ったジンの蒸溜所を併設。「Gin is Music (=ジンはもっとも音楽に近い液体)」をコンセプトに自身のジンブランドも展開。日本各地で、地域の個性を映し出すジン造りをサポートしており、2018 年からは「ジンフェスティバル東京」を開催し、全国からジンの造り手や愛好家が集う。



### ■宿泊券プレゼント付き SNS キャンペーン

上記の 2 種のイベントについて、特定キーワードを付けて対象投稿にコメントいただくと抽選で宿泊券のプレゼントが当たります。

開催期間：2025 年 1 月 18 日 (土) ~2025 年 1 月 31 日 (金) 23 : 59

参加方法：①公式 Instagram (@nol\_hakone\_myojindai) をフォロー

②プレゼントキャンペーンの投稿に指定キーワードの中から 1 つを選んでコメント

賞品：「nol hakone myojindai」1泊2食付宿泊券 2組4名

※参加方法の詳細は 1 月 18 日 (土) の Instagram 投稿よりご確認ください。

### ■「nol hakone myojindai」概要 <<https://www.nolhotels.com/hakone-myojindai/>>

名称：nol hakone myojindai (ノル ハコネ ミョウジンダイ)

開業日：2024 年 5 月 17 日

客室数：39 室

付帯施設：レストラン「crescita」、サーマルプール、サーマルルーム、温泉大浴場、ドライサウナ、ととのいテラス、テントサウナ、ロビーラウンジ、ショップ

所在地：神奈川県足柄下郡箱根町宮城野 1488 番

アクセス：箱根登山鉄道「箱根湯本」駅より車で約 20 分

箱根登山鉄道「強羅」駅より無料送迎有り ※事前予約制 (定員：8 名)

#### Contact us

本件に関する  
お問い合わせ先

nol hakone myojindai (ノル ハコネ ミョウジンダイ)

担当：横山 (ヨコヤマ)

E-mail : [nol\\_hakonemyojindai@tokyu-rs.co.jp](mailto:nol_hakonemyojindai@tokyu-rs.co.jp)

TEL : 0460-87-2034