

## 世界遺産知床「北こぶしリゾート」が世界的ショコラトリーとコラボ 「Peter Beier」のアジア初進出店舗を OPEN。

世界自然遺産・知床で宿泊施設を運営する北こぶしリゾートは、「北こぶし知床 Hotel & Resort」内にデンマークの世界的ショコラトリー：Peter Beier（以下：ピーターバイヤー）とコラボレーションしたアジア初進出の店舗を、2022年2月（予定）に OPEN いたします。



北こぶしリゾートは宿泊施設を運営する傍ら、「知床から、世界に誇る北のリゾートへ。」をテーマに運営ホテルだけでなく知床の認知度やブランド力の向上を目指し、全国的に有名なアーティストとコラボレーションしたオリジナルの作品の制作や商品開発を手掛けております。また、創業 60 年を迎えた昨年 2020 年より「知床を、つづけていく。」をコンセプトに、知床の自然の象徴でもあるヒグマを守る活動「クマ活」を始めました。世界の共通言語である SDG s を掲げるとともに、知床の自然を守ることを通して私たちのサステナビリティを発信しています。

これらの活動のより一層の展開を目指し、デンマーク王室御用達の世界的ショコラトリー「ピーターバイヤー」をパートナーに事業をスタートいたします。





1996年に創業したピーターバイヤーは"fra Jord til Bord（農園からテーブルへ）"を理念に、自社農園で栽培したカカオや自家栽培のフルーツを使用し、全て手作りでチョコレートを製造しています。中でも、鮮やかなピンク色が特徴的な「ルビーチョコレート」は着色料不使用、カカオ本来の色が楽しめます。ピーターバイヤーを一躍有名にした“World of Chocolate（ワールド・オブ・チョコレート）”は、ピーターバイヤー自身が世界中を旅して厳選した世界13か国のカカオを使用しており、理念への堅実さを証明しています。湖、森、野原、デンマークの豊かな自然から生まれるピーターバイヤーのチョコレートの味は、サスティナビリティを感じさせるとともに私たちに幸せを与えてくれます。



デンマークと知床は、世界遺産という「過去から現在へと引き継がれてきたかけがえのない宝物」を有しています。冬に知床の海を埋め尽くす流氷は遠くデンマークの海を連想させ、これから私たちは目指すべき未来を共に作り上げるパートナーとなりえるでしょう。北こぶしリゾートとピーターバイヤーはその一歩として、店舗・EC・催事等を順次進めていくと共に、様々な取り組みも企画していきます。

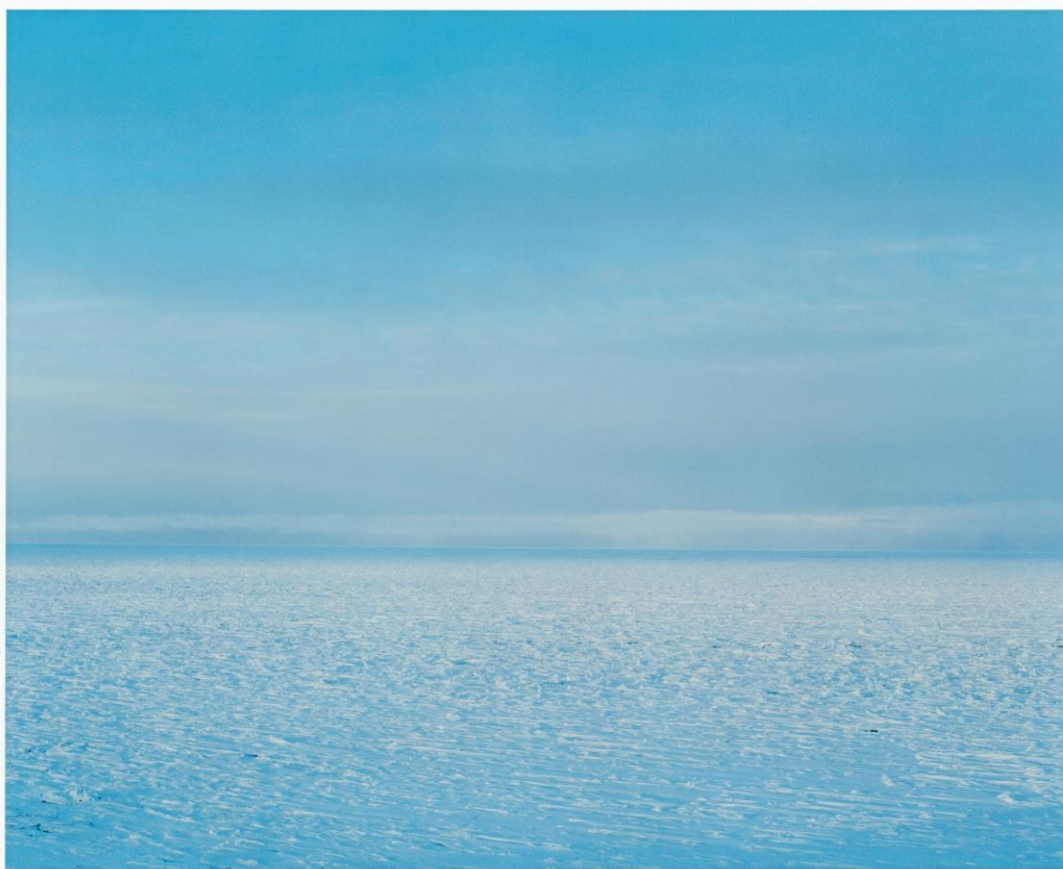


Photo by Naoki Ishikawa

北こぶし知床 Hotel & Resort にある「Cafe & Bar334」を改装し、「Peter Beier SHIRETOKO（ピーターバイヤー知床・仮称）」が誕生します。

ピーターバイヤーのチョコレート約 90 種類とこちらの店舗限定のチョコレートも販売予定であり、ホテル利用者だけではなく一般の方の購入も可能です。店舗内ではチョコレートの販売だけでなく、カフェスペースやコーヒーの焙煎機も設置され、お客様が焙煎風景も見る事が出来るライブ感のある店舗となります。カフェエリアではピーターバイヤーオリジナルドリンクの他、焙煎機で焙煎した豆を利用したオリジナルコーヒーやスイーツや軽食の提供を行います。本国・デンマークで使用しているロイヤルコペンハーゲンの食器を使用する予定で、旅先での特別な時間を演出します。

また、日ごろから支えて頂いている地域の方も気軽に利用できる新しいコミュニティスペースとしても目指すとともに、今後はホテルや地域とのコラボ商品も積極的に共同開発を進めて参ります。



2022 年 2 月に O P E N 予定

### 【計画概要】

● 建築概要（予定）

店舗名称	【 Peter Beier SHIRETOKO 】（仮称）
所在地	北海道斜里郡斜里町ウトロ東 172 番地 （北こぶし知床 Hotel & Resort 内 1 F）
敷地面積	約 88 坪
アクセス	女満別空港から知床エアポートライナーで約 2 時間 11 分 女満別空港からレンタカーで約 1 時間 50 分 札幌からイーグルライナーで約 7 時間 45 分
施設概要	チョコレートの店頭販売 カフェスペース（席数未定） コーヒー焙煎機設置



## 【Peter Beier について】

ピーターバイヤーは、デンマーク、イングランド、フランス、ベルギー、スペインなど世界各国で様々な経験を持つ、有名で名誉あるシヨコラティエ。ピーターバイヤーが、1996年に創業したデンマークのチョコレートブランド。「農園からテーブルへ」をコンセプトに、ドミニカ共和国の自社農園から仕入れるカカオや自家栽培のフルーツを使用したチョコレートを製造・販売する。

<https://pbchokolade.dk/>

## 【北こぶしリゾートについて】

「知床から、世界に誇る北のリゾートへ。」をビジョンに、世界自然遺産・知床の拠点斜里町ウトロ地区で3つの宿泊施設「北こぶし知床 Hotel & Resort」「KIKI 知床 Natural Resort」「知床夕陽のあたる家 ONSEN HOSTEL」を運営。2020年に創業60年を迎え、次なるコンセプト「知床を、つづけていく。」を掲げ、知床から発信するサステナビリティ「クマ活」の活動をはじめとする環境保全の活動にも取り組む。

<https://www.kitakobushi.jp/>

## 【北こぶし知床 Hotel & Resort について】

知床の中心部に位置する「北こぶし知床 Hotel & Resort」では、長い年月をかけて育まれた手つかずの自然を感じながら、特別なひとときを存分に味わえる。

ホテルには、景色を見ながらのんびりできる足湯や図書ライブラリーのあるラウンジ、シックなラウンジバーを有し、ゆったりとした“知床時間”を感じていただける大人の空間をご用意。知床産の食材を中心に出来立てにこだわったお料理を提供するブッフェスタイルのレストランや、ホテル最上階からオホーツク海を一望できる展望大浴場「大海原」や2021年6月にリニューアルオープンしたサウナで、旅の疲れを癒すことができる。

<https://www.shiretoko.co.jp/>



## ＜お問い合わせ先＞

北こぶしリゾート

本社所在地：北海道斜里郡斜里町ウトロ東 172 番地

代表者：桑島 大介

担当者：経営戦略室 鎌田・松井

TEL：0152-24-2021

FAX：0152-24-2839