

「UNWIND HOTEL&BAR 小樽」に人気のスイーツ店が集結！アール・デコ調の
幻想的なホテル空間でハロウィンムードを感じるスペシャルイベント「Trick or
Treat - ハロウィンスイーツフェスタ」を10月30日、31日に開催！

～10月24日～10月31日は「Unwind Halloween」スペシャルカクテルも登場～

株式会社グローバルエージェンツ（本社：東京都渋谷区、代表取締役：山崎剛）は、全国に6ブランド11棟1,200室のブティックホテル、ライフスタイルホテルを展開するLIVELY HOTELS (<https://livelyhotels.com/>)を運営しています。このたび、「UNWIND HOTEL&BAR 小樽（アンワインドホテルアンドバー小樽）」は10月30日と31日は小樽市の人気スイーツショップが集結する2日間限定のマルシェを開催いたします。また、10月24日～10月31日までをハロウィンウィークとし、館内装飾や限定カクテルをお楽しみいただけます。



UNWIND HOTEL&BAR 小樽は、ホテルを文化や情報の発信地と捉え、北海道の魅力を独自の視点で伝える取り組みを行っております。今回は、宿泊の枠を超え地域のお客様にも当ホテルを楽しんでいただきたいという想いから、ホテル初のハロウィンイベント「Unwind Halloween」を開催いたします。1931年に建てられた歴史的建造物を現代風にリノベーションした当ホテルの幻想的な空間と共にいつもより少し特別なハロウィン気分をお楽しみください。



2日間限定のスイーツマルシェ「Trick or Treat - ハロウィンスイーツフェスタ -」

10月30日と10月31日の2日間限定で、小樽市内の人気スイーツ店が集結する「Trick or Treat - ハロウィンスイーツフェスタ -」を開催致します。アール型の窓とステンドグラスが美しいホテル内レストラン「The Ball 小樽」を会場とし、館内で購入したスイーツとコーヒー、紅茶、ココア、レモネード等のドリンクをその場で楽しめるカフェスペースをご用意いたします。普段は朝食会場やディナー会場となっている The Ball 小樽を限定開放し、90年前の建築美が残るホテル空間を気軽に楽しんでいただけるイベントです。お子様やご友人、恋人と仮装を楽しみながらご参加ください。

出店紹介

・小樽カヌレ蔵

今年の8月にオープンしたばかりの小樽初のカヌレ専門店「小樽カヌレ蔵」。一口サイズのミニカヌレは種類も豊富で選ぶもの楽しく、こだわりのカヌレを味わっていただけます。

・山ノ上の坂 STAND&BAKE

「体に美味しいドリンクと量り売り焼き菓子のお店」をコンセプトとする「山ノ上の坂 STAND&BAKE」。地域の人々の暮らしに溶け込み、何気ない日常の中でフラッと気軽に立ち寄れるようなテイクアウトショップを目指しています。道産の小麦粉、卵、牛乳、バターを使用し、その他の原料もなるべく国産のものやオーガニックなものにこだわって製作されている罪悪感がなく食べられるギルトフリーな焼き菓子がお楽しみいただけます。



当日はクッキー、フィナンシェ、カヌレ、スコーンを販売予定。

・こめトわ

米粉ときび砂糖で作るグルテンフリーの焼き菓子のお店「こめトわ」。小樽市信香町にある隠れ家的なお店で作られている、多種多様なグルテンフリーの米粉菓子。きび砂糖や和風な素材をたくさん取り入れた、体にやさしく心が元気になれるようなまた逢いたくなるお菓子が味わえます。当日はケーキやクッキーを販売予定。



・喫茶 飴色 (30日のみ)

小樽市石川町にある古民家をリノベーションした喫茶店。「身近な材料で、美味しく丁寧に」をモットーに作られたこだわりの焼き菓子たちはどれも素敵な「飴色」です。当日はケーキやパイ、クッキー、スノーボールを販売予定。

・La Verte ラ・ベルテ (31日のみ)

オーガニック・フェアトレード・平飼卵や発酵バター、その土地の美味しい素材を生かしたお菓子を作る「La Verte ラ・ベルテ」。安心できる材料で作られたおいしいお菓子を味わっていただけます。当日はマフィンやクッキーセットを販売予定。

・ゴーストベイカー (30日のみ)

地獄坂のさらに先、急勾配を登った高台に立つ、焼き菓子の専門店「ゴーストベイカー」。お菓子の素材は、香り高い外皮に近い部分を含んだ北海道産小麦やフランス産小麦、砂糖は奄美諸島産の素焚糖などを使用。

素材にもこだわった味わい深いお菓子をお楽しみいただけます。当日はフィナンシェサンド、その他焼き菓子を販売予定。

イベント概要

場所：UNWIND HOTEL&BAR 小樽 1F レストラン「The Ball 小樽」

日時：10月30日、31日 15:00～21:00 (売り切れ次第終了)

参加費：無料

※10月30日、31日のThe Ball 小樽でのランチ/ディナー営業はお休みです。

期間限定のハロウィンカクテル

10月24日～10月31日はハロウィン期間限定のカクテルをホテルのバーBar Ignis 小樽にて提供いたします。滑らかな口当たりのクリームに描かれた蜘蛛の巣模様がハロウィン気分を盛り上げてくれる「スプーキーマティーニ Spooky Martini」をご用意いたしました。香り豊かなヘーゼルナッツとチョコレートリキュールが作り上げる絶妙な甘さと味わい深さに、当ホテルオリジナルブレンド『UNWIND BLEND』が加わり甘く長い余韻を楽しむことが出来る味わい深いカクテルです。「UNWIND HOTEL & BAR 小樽に約90年ほど潜んでいる魔法使いが伝授した、秘伝のレシピ」というストーリーも併せてお楽しみください。

スプーキーマティーニ：¥1,400 (税込)



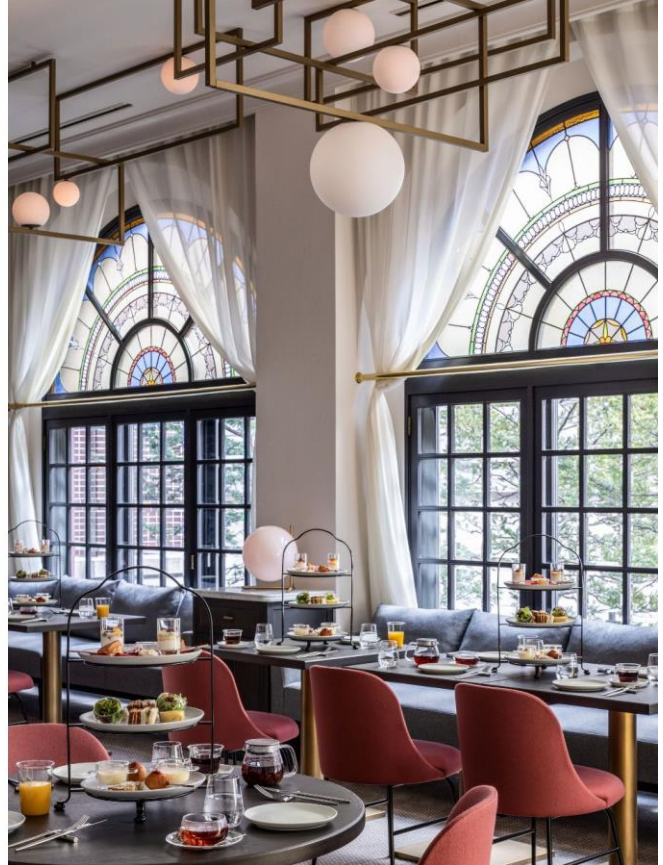
<Bar Ignis>

場所：UNWIND HOTEL&BAR 小樽 1階

営業時間：年中無休 19:30~23:30 (L.O 23:00)

期間限定ハロウィンスコーン

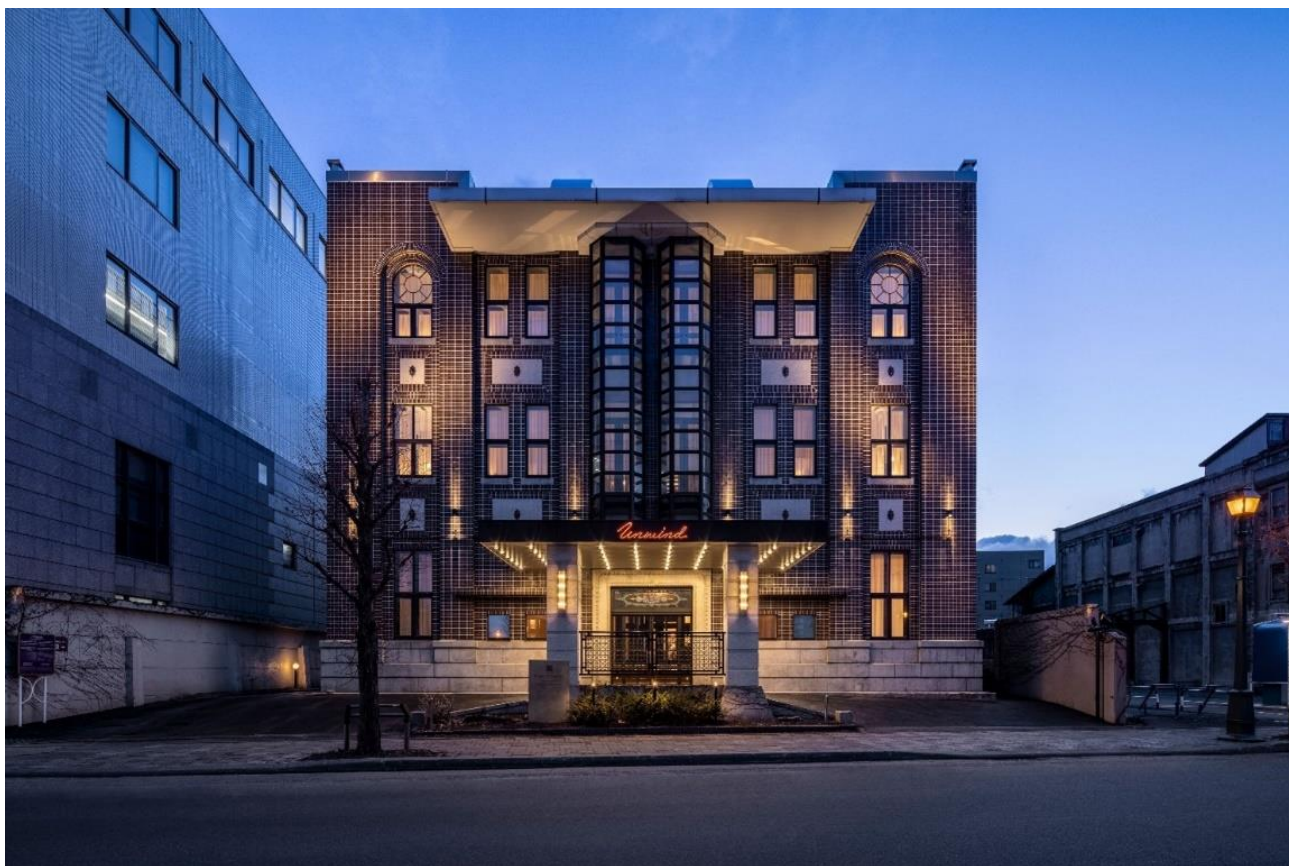
当ホテルで大人気のハイティースタイルの朝食では、10月31日と11月1日限定で通常お出ししているスコーンをハロウィン仕様にして提供いたします。かぼちゃを練りこんだかぼちゃの形のスコーンでハロウィン気分をお楽しみください。
※朝食利用者限定（ご宿泊されていない一般のお客様でご利用されたい場合、事前のご予約をお願いいたします。）



(左から：Bar Ignis 小樽 / The Ball 小樽)

■UNWIND HOTEL&BAR 小樽について

北海道で初の外国人専用ホテルとして昭和6年(1931年)に建築された「旧越中屋ホテル」。戦時中は将校クラブとして陸軍に、戦後は米軍により接収された歴史を歩み、小樽市指定歴史的建造物、経産省「近代化産業遺産群33」にも指定された歴史的建造物が、数年の月日を経て再生。歴史を感じる建物の情緒や建築的美観はそのままに、長らく閉館していたからこそその大胆なりノベーションを経て現代的感性で表現されたブティックホテルが誕生しました。ただのクラシックホテルとは違うユニークな感性の世界観を是非ご体験ください。



<施設概要>

施設名： UNWIND HOTEL&BAR 小樽

所在地： 北海道小樽市色内1丁目8番25号

アクセス： 札幌駅から小樽駅までJR函館本線で約35分、小樽駅からホテルまで徒歩10分

Web： <https://www.livelyhotels.com/ja/unwindotaru/>

Instagram： https://www.instagram.com/unwind_hotel_otaru/

■新型コロナウイルスに関する感染対策について

詳細はこちら： <https://www.livelyhotels.com/ja/about/hygiene/>

■株式会社グローバルエージェンツについて

会社名 株式会社グローバルエージェンツ <http://global-agents.co.jp>

代表取締役 山崎 剛

本社所在地 〒150-0041 東京都渋谷区神南1-20-13

■グローバルエージェンツが手がけるライフスタイル事業

LIVE：ソーシャルアパートメント 51棟約3,000室を運営 <https://www.social-apartment.com/>

STAY：ライフスタイルホテル 11棟約1,200室を運営。 LIVELY HOTELS <https://livelyhotels.com/>

WORK：ホテル一体型ワークプレイス「.andwork」を運営 <https://www.xandwork.com/>

DINE：ソーシャルアパートメント・ホテル併設の飲食施設として12店舗を運営

WASH：ソーシャルランドリー「Sooo LIQUID」を運営

LEARN：弊社サービスの入居者や利用者に対して様々な成長や発見の機会を提供

■本リリースに関するお問い合わせは下記までお願い致します。

株式会社グローバルエージェンツ 広報担当：水口 / 加納 / 森野

TEL：080-7079-7020（水口直通） / MAIL：pr@global-agents.co.jp