

【報道関係者各位】

GHR-15-02
株式会社グランビスタ ホテル&リゾート
2015年6月26日ローカル アンド サステナブル
～地域と環境にやさしいブランド「Local & Sustainable」第3弾～

～ホテル地元 和歌山県の自然栽培で作られた農薬不使用の紀州南高梅をふんだんに使用～
白良荘グランドホテルから上品な“梅シリーズ”3種が登場！
手土産にも嬉しい和菓子「紀州梅もなか」、梅香る炭酸飲料「紀州梅スパークリング」
コトコ煮詰めたなめらかな「紀州梅ジャム」
2015年6月下旬より随時発売開始



株式会社グランビスタ ホテル&リゾート(本社:東京都中央区、代表取締役社長:須田貞則)は、共有価値創造活動「Shaping the Global Future(シェーピング ザ グローバル フューチャー)」に積極的に取り組んでおります。この活動の一貫として立ち上げた、地域と環境にやさしいブランド「Local & Sustainable(ローカル アンド サステナブル)」の第3弾商品として、最高品種と呼ばれる紀州南高梅の栽培が盛んな和歌山県みなべ町にある「てらがき農園」の農薬不使用の南高梅を使用した「紀州梅もなか」「紀州梅スパークリング」「紀州梅ジャム」の3種類を、グランビスタの運営施設である白良荘グランドホテルにて2015年6月下旬より随時発売することとなりました。

梅の無農薬無肥料栽培の先駆者として挑戦している「てらがき農園」では、約2,000本の梅の木を栽培しており、2006年からは無農薬無肥料栽培を行っています。「てらがき農園」産の果肉たっぷりの南高梅を使用し、何度も試作を重ねて今回の商品発売に至りました。「紀州梅もなか」は、南高梅を使用した白あんを使用し、爽やかさを感じさせる上品な味わいのお菓子上げました。「紀州梅スパークリング」は、南高梅と霊峰高野山麓の天然水「大師の水」を使用した、のど越し爽やかな炭酸飲料としてお召し上がりいただけます。本商品は、保存料、着色料、化学調味料を使用せず、素材の美味しさをとことん追及し、商品パッケージもリサイクル可能な素材を積極的に採用しています。



土づくりからこだわる「てらがき農園」の南高梅を使用

当社では、引き続き「多様な文化の伝承と創造」と「自然との積極的な共生」という2つのテーマに向き合うことで、地域や社会の課題解決を目指し、様々な活動を推進して参ります。商品の詳細などは別紙をご覧ください。

【Local & Sustainable 白良荘グランドホテル「紀州梅もなか」商品概要】



製品名：Local & Sustainable 白良荘グランドホテル「紀州梅もなか」

価格：1,000円(税抜)

内容量：10個

賞味期限：60日

商品詳細：和歌山県みなべ町の「てらがき農園」産の農薬不使用の南高梅を使用した「梅シリーズ」。まろやかな白あんに南高梅を練りこんだ爽やかさを感じさせる上品な味わいの和菓子です。白浜の和菓子の銘店「福菱」と共同開発した自慢の商品です。

【Local & Sustainable 白良荘グランドホテル「紀州梅スパークリング」商品概要】



製品名：Local & Sustainable 白良荘グランドホテル「紀州梅スパークリング」

価格：580円(税抜)

内容量：240ml

賞味期限：18ヵ月

商品詳細：和歌山県みなべ町の「てらがき農園」産の農薬不使用の南高梅を使用した「梅シリーズ」。じっくり煮出した南高梅の果汁と、高野山麓の天然水「大師の水」の同原水を使用しています。のど越し爽やかな炭酸飲料としてお召し上がりいただけます。

【Local & Sustainable 白良荘グランドホテル「紀州梅ジャム」商品概要】 ※7月下旬発売予定



製品名：Local & Sustainable 白良荘グランドホテル「紀州梅ジャム」

商品詳細：和歌山県みなべ町の「てらがき農園」産の農薬不使用の南高梅を使用した「梅シリーズ」。大切に育てた南高梅をじっくりと時間をかけてコトコトと煮詰めたなめらかなジャムです。

※7月下旬発売を予定しております。

販売場所：白良荘グランドホテル／札幌グランドホテル ※販売先は随時拡大予定

【商品に関するお問い合わせ先】 グランビスタ ホテル&リゾート物販事業部 TEL: 0120-386-531

【報道関係お問い合わせ先】

グランビスタ PR 事務局(イニシャル内)担当:倉田、高桑 Tel:03-5572-6062 Fax:03-5572-6065

E-mail: granvista@vectorinc.co.jp

株式会社グランビスタ ホテル&リゾート 担当:豊島(ブランドマネジメント室) Tel:03-3297-8603

【「Shaping the Global Future」とは】

誰もが持つ課題には「つながり」があり、視点を変える(広げる)と、それらの身近な課題は様々な社会課題ともつながっています。環境や地域、食についての様々な課題に事業活動を通じて向き合うことで、地域や世界へ価値を生み出す取り組みを行います。

【白良荘グランドホテル 概要】

和歌山県の観光名所、南紀白浜にあるホテルです。ホテル目の前には、白い砂浜が広がる白良浜が広がります。美しいオーシャン&スカイビューの客室と日本三古湯の白浜の湯、そして四季折々の海の恵みを生かした創作会席をお楽しみいただけます。



施設名称: 白良荘グランドホテル

総客室数 : 100 室(収容人員: 480 名)

所在地 : 〒649-2211 和歌山県西牟婁郡白浜町 868

電話 : 0739-43-0100

URL : <http://www.shiraraso.co.jp>

※白良荘グランドホテルは、グランビスタ ホテル&リゾートのグループ施設です。

【グランビスタホテル&リゾートについて】

グランビスタ ホテル&リゾートは、北海道で初めての本格的洋式ホテルとして誕生した北の迎賓館・札幌グランドホテルを有し、全国各地にシティホテル、ビジネスホテル、温泉旅館、総合海洋レジャー施設、ゴルフ場、ハイウエイレストランなどの施設運営を通じ、ホテル運営受託事業、物販事業を展開、地域とともに歩んでいます。

企業名: 株式会社グランビスタ ホテル&リゾート

所在地: 東京都中央区新川 1-26-9

創 立: 1958 年 8 月 27 日 資本金: 1 億円

代表取締役社長: 須田 貞則

TEL: 03-3297-8611 URL: <http://www.granvista.co.jp/>

Facebook: <https://www.facebook.com/granvista.co.jp>

GRANVISTA
地域の価値で、未来を変えていく。

《施設一覧》 《施設一覧》 札幌グランドホテル ・札幌パークホテル ・ホテル大阪ベイタワー ・熊本ホテルキャッスル ・銀座グランドホテル ・章月グランドホテル ・黒部観光ホテル ・白良荘グランドホテル ・鴨川シーワールド ・鴨川シーワールドホテル ・苫小牧ゴルフリゾート 72 ホテルゆもと登別 ・ホテル・ザ・ルーテル ・佐野ハイウェイレストラン ・足柄ハイウェイレストラン ・大津ハイウェイレストラン 熱海ビーチライン

【報道関係お問い合わせ先】

グランビスタ PR 事務局(イニシャル内)担当: 倉田、高桑 Tel: 03-5572-6062 Fax: 03-5572-6065

E-mail: granvista@vectorinc.co.jp

株式会社グランビスタ ホテル&リゾート 担当: 豊島(ブランドマネジメント室) Tel: 03-3297-8603