

**【SHONAI HOTEL SUIDEN TERRASSE】**  
**開業6周年を機に〈田んぼとお米のプロジェクト〉始動**  
**地方都市の魅力を体験できる仕組みづくりで、山形庄内のファンを増やす**



**2024年4月に社名を変更し、ミッションをアップデート**  
**LOCAL（＝地方都市）の魅力を発信するホテルを目指す**

当館（SHONAI HOTEL SUIDEN TERRASSE／山形県鶴岡市）は、2024年9月19日に開業6周年を迎えました。この6年間の皆様の温かいご支援とご愛顧に心より御礼申し上げます。

当館は2018年9月の開業以来、街づくり会社が運営するホテルとして「地域の魅力をプロデュースし、日本の地方都市を世界からの目的地にする」をミッションに取り組んできました。そして今年4月に社名を「株式会社LOCAL RESORTS」に変更、ミッションも「地方資源を世界の観光市場とつなぐ」にアップデートしました。今後は観光資源を掘り起こし体験価値を高める取り組みを強化し山形庄内のファン増に取り組んでまいります。

**SUIDEN TERRASSE 6年間の歩み**

2018年9月	グランドオープン
2020年4月	施設リニューアルに伴い全面休館
2020年8月	「晴耕雨読の時を過ごす、田んぼに浮かぶホテル」とコンセプトを新たにリニューアルオープン レストランMOON TERRASSEリニューアル、宿泊棟ライブラリー新設、 SAKE BARとSAKE LOUNGE新設、女性用露天風呂の新設、客室タイプのリニューアルなどを実施
2021年4月	サウナを2室新設（天色の湯・月白の湯）
2021年12月	SUIDENワーケーションプラン販売開始
2023年3月	YAMAGATA SHONAI SAKE STORY始動（毎年開催）
2023年4月	SUIDENウェディング本格始動
2023年5月	「サステナブルチャレンジ2023」始動
2023年8月	オンラインストア「SUIDEN STYLE 旅の余韻をくらしの中に-」オープン
2024年4月	株式会社LOCAL RESORTSに社名変更
2024年9月	〈田んぼとお米のプロジェクト〉始動

**月山を望む田んぼで有機JAS認証 つや姫の米作りを体験し、収穫米を自宅で楽しむ**  
**〈田んぼとお米のプロジェクト〉が遂に始動**

観光資源を掘り起こし体験価値を高める取り組みのひとつが、6周年を機に始動した〈田んぼとお米のプロジェクト〉です。このプロジェクトはフレンドシップ制度で、当館の契約農家の田んぼで有機JAS認証つや姫の米作りを体験でき、秋に収穫した新米をご自宅にお届けする取り組みです。今回プロジェクトに協力いただく契約農家は、出羽弥兵衛株式会社様（山形県鶴岡市羽黒町）で有機栽培米と特別栽培米の生産で国内外から高く評価されており、品質と美味しさ、安心・安全の観点から、当館のレストランでは出羽弥兵衛株式会社様のお米を提供しています。

「晴耕雨読の時を過ごす 田んぼに浮かぶホテル」がコンセプトの当館は、館内のどこにいても田んぼの気配を感じるだけではなく、朝食ブッフェでは特別栽培米のつや姫と雪若丸、そしてつや姫玄米の食べ比べをお楽しみいただいています。近年当館が「朝食が美味しいホテル」としてメディアやお客様から高い評価をいただいている理由の一つが出羽弥兵衛株式会社様のつや姫（白米・玄米）と雪若丸です。

2025年度  
〈田んぼとお米のプロジェクト〉

募集期間	2024年9月19日（木）販売開始～完売次第募集完了
内容	当館の契約農家の田んぼで田植えや稲刈りなどの米作りを体験し 秋にはご自身が生産に関わった新米がご自宅に届く制度です。
契約農家	出羽弥兵衛株式会社（山形県鶴岡市羽黒町昼田字南田50番地）
栽培するお米	有機JAS認証 つや姫
お米の配送	2025年11月配送予定
内容と申し込み	公式サイト特設ページからご確認ください。 <a href="https://suiden-terrasse.com/news/tanbotookome2025">https://suiden-terrasse.com/news/tanbotookome2025</a>



スイデンテラスに滞在し、庄内平野の田んぼで体験する米作り。  
体験のワクワクや美味しい感動が次の季節の滞在への期待になるような体験を提供してまいります。

環境に配慮した未来へのアクション〈サステナブルチャレンジ〉  
2024年も多角的に課題解決に取り組む

地球環境の破壊や紛争問題、原料やエネルギーコスト高騰など世界規模で課題が山積する中、2024年度も〈サステナブルチャレンジ〉への取り組みを継続しています。下記の5項目を行動指針としホテルの重要なサービスである食や滞在を通して社会課題に取り組むだけでなく、お客様が庄内の人と関わり土地の魅力に触れる機会の造成、そして私たちスタッフの幸せの追求など、多角的な視点で取り組んでまいります。

サステナブルチャレンジ 5つの項目

- 01 SUIDEN TERRASSEに訪れる人を幸せにする
- 02 自然、風土、人 山形庄内の魅力を発信し続ける
- 03 山形庄内の食の魅力を伝え山形庄内の食に責任を持つ
- 04 人と環境に優しいモノ・コトを選択する
- 05 山形庄内で暮らす私たちが幸せになる

2024年度 取り組み実績（進行中項目含む）

- ・敷地内水田での水を張らない稲栽培への挑戦
- ・カーボンオフセットプラン販売開始
- ・オリジナルソルトの売上を海の保全活動に寄付
- ・敷地内でのハーブ栽培と提供
- ・ライブラリーの書籍の修繕と管理方法設定
- ・オリジナル湯かごの導入
- ・地元作家の器を使った食事提供

総支配人 中 弥生より開業6周年のご挨拶

おかげ様をもちまして、当館は9月19日に開業6周年を迎えることができました。これもひとえにホテルを利用いただいているお客様、地域の皆様のご支援があったからこそであると、深く感謝申し上げます。

この一年は特に地域の皆様とのつながりと連携を強く感じる時間でした。「YAMAGATA SHONAI SAKE STORY」は庄内の酒蔵・ワイナリーとお客様をつなぐイベントとして2年目に入りましたが、回を追うごとにご参加人数も増え、私たちがありがたい姿に少しずつ近づいていることを実感しています。

「ホテルはメディアである」という軸を持ち続け、新しい一年もお客様に愛されるホテルづくりを目指してまいります。どうか引き続き変わらぬご支援を賜りますよう、お願い申し上げます。

庄内の季節は秋へと向かっています。皆様のお越しを、スタッフ一同心よりお待ちしております。



SHONAI HOTEL SUIDEN TERRASSE  
総支配人 中 弥生



SHONAI HOTEL SUIDEN TERRASSE

住所 山形県鶴岡市北京田字下鳥ノ巣23-1  
TEL 0235-25-7424 (9:00~18:00) MAIL [st\\_planning@shonai.inc](mailto:st_planning@shonai.inc)  
本プレスリリースに関するお問い合わせ先 広報担当 小野寺望美