

2013年4月12日

各位

オリックス不動産株式会社
神鍋リゾート開発株式会社



神鍋高原「ブルーリッジホテル」 2013年4月13日(土) リニューアルオープン ～四季を体感する高原リゾートホテルが“New Vintage”ホテルとして生まれ変わります～

オリックス不動産株式会社(本社:東京都港区、社長:山谷 佳之、以下「オリックス不動産」)と神鍋リゾート開発株式会社(本社:兵庫県豊岡市、社長:久保 賢二)は、2001年4月より運営を開始した兵庫県豊岡市のリゾートホテル神鍋高原「ブルーリッジホテル」のレストラン、ロビー、ロビーラウンジ、バーラウンジなどを改装し、2013年4月13日(土)にリニューアルオープンいたします。

「ブルーリッジホテル」は、世界ジオパークネットワーク認定[※]の『山陰海岸ジオパーク』内に立地し、神鍋高原の豊かな自然に恵まれた神鍋高原にあり、アメリカ東部のブルーリッジ山脈になぞらえて、青く霞がかった山々の眺望が美しい総合リゾートホテルです。四季折々の山海の幸と天然温泉やスキー、自然体験などのアクティビティを楽しめる本格的リゾートホテルとして多くのお客さまに親しまれてまいりました。



バイキングレストラン「Four Seasons」



バイキングメニューイメージ

今回のリニューアルでは、①メインダイニングを地元の食材をふんだんに使用したバイキングレストランへと改装、②ナチュラルな素材感と色調をベースにした温かみにあふれたロビー空間への改装、③ライブラリースペースを併設したロビーラウンジへの改装、④モダンで落ち着いたバーラウンジへの改装、⑤一部客室の改装、⑥2つある露天風呂に植栽と光による演出を導入し、「ブルーリッジホテル」がもつ伝統を継承しつつ、モダンなスペースで高原を楽しむ“New Vintage”ホテルとして生まれ変わります。

※2004年ユネスコの支援により世界ジオパークネットワークが設立。ジオ(地球)に親しみ、ジオツーリズムを楽しむ場所として、ジオパークを認定。

< 本件に関するお問い合わせ先 >

オリックス不動産株式会社 社長室 担当:永井、岡弘、石井

TEL:03-5418-4313

【バイキングレストラン「Four Seasons」】

シンプルなテーブル席とゆったりと落ち着いたラウンジ席の2つの顔をもつバイキングレストランとし、どちらもモダンで洗練された空間に生まれ変わります。木と間接照明のやわらかい光が、食材のフレッシュさを際立たせ、高原の木々に囲まれているような心地良さを感じていただけます。窓の外に広がる景色を眺めながら、ゆっくりとお食事をお楽しみいただけます。



バイキングレストラン「Four Seasons」

①敷地内農園の開設&地元農業法人Teamsとの提携

バイキングレストランのリニューアルにあわせて、ホテル敷地内で30種類以上の野菜やハーブを栽培する農園を新たに開設しました。

ホテルでは、これまで有機肥料のリサイクルを実践しており、ホテルで出た生ゴミをコンポストにて堆肥化し、循環型農業の実践をすすめる地元農業法人Teamsに提供していました。今回の提携で、ホテルで作られた肥料を用いて作られた農作物をバイキングレストランで提供することが可能になりました。

将来的にはホテル内で完結する循環型農業の実現を目指します。敷地内の農園は小規模でのスタートとなりますが、徒歩圏内に提携農場を用意し、初夏～初秋にかけては、ご宿泊のお客様さまに農業収穫を体験していただける企画をご用意しております。



農業法人 Teams

②津居山^{ついやま}漁港から鮮魚を直送

「ブルーリッジホテル」は、高原に立地していますが、山の食材だけでなく、日本海側の漁港が近いことを生かし、津居山^{ついやま}漁港から採れたての鮮魚を毎日直送し、ディナータイムにバイキングレストランでご提供します。また、これまで日本料理レストランで春から夏の期間にご好評をいただいていた桜鯛や平目料理も、今期よりバイキングレストランでお召しあがりいただけます。



ついやま
津居山漁港漁師と中村公治料理長



ついやま
津居山漁港直送の鮮魚

③焼き立てパンとスイーツをバイキングレストランとラウンジ内スーベニアショップにてご提供

<ブルーランジェ^{たにだ}谷田憲彦のパンレパートリー(全26種類)>

朝食でご好評いただいていたブルーランジェ^{たにだ}谷田憲彦の作る自家製パンをバイキングレストランで、朝食、夕食ともにご提供します。特に朝食時は全26種類の自家製焼き立てパンの中から約12種類を日替わりにてご用意します。この焼き立てパンはリニューアルするラウンジ内スーベニアショップでも販売を開始します。

今まで以上に販売するパンの種類を増やし、ご宿泊のお客さまだけでなく、地元の皆さまのご利用もお待ちしております。(11:00～販売が終了するまで)

焼き立てパン全26種類

「神鍋白炭工房」の炭粉入りクロワッサン、地元産ヨモギ入りクロワッサン、自家製天然酵母胡桃パン、国産米粉食パン、バケット、胡桃プチフランス、国産蕎麦の実ベーグル、丹波産黒豆のハリコット、チョコチップベーグル、クッペ、国産全粒粉ロールパン、プチフランス、国産米粉のクッペ、ミルクパン、地元野菜のリュスティック、北海道バターたっぷりブリオッシュ、ベーグル、胡麻ベーグル、ツイスト、クロワッサン、チャバタ、ホワイトチョコ入りバロン、カール、カイザー、食パン、レーズンロール



※左から全26種類の焼き立てパン、地元産ヨモギ入りクロワッサン、自家製天然酵母胡桃パン、国産米粉食パン、国産蕎麦の実ベーグル、丹波産黒豆のハリコット、地元野菜のリュスティック
毎日日替わりで約12種類をご提供いたします。

<ブルーランジェ^{たにだ}谷田憲彦のスイーツレパートリー>



上：「溶岩流シュークリーム」
下：「玄さんマカロン」

本リニューアルを記念し、新たなオリジナルスイーツ「溶岩流シュークリーム」を開発しました。火山である神鍋山から流れ出る溶岩をイメージし、地元の「神鍋白炭工房」の炭を練り込んだシューと、地元豊岡産の自家製イチゴジャム、カスタードクリーム、生クリームで仕上げました。これまでもご好評いただいた「ブルーリッジホテル」のオリジナルスイーツで豊岡市のゆるキャラの顔を再現した「玄さんマカロン」や、地酒である香住鶴^{かすみつる}を使った「香住鶴生チョコ」と共にラウンジ内ベーカリーショップにて販売を開始します。

④フランス人シェフ ローラン・ジャンマリーによるスイーツをご提供
オリックス不動産が運営する施設の統括総料理長である、ローラン・ジャンマリーの監修でオリジナルスイーツを開発し、ディナータイムにバイキングレストランでご提供します。ローラン・ジャンマリーが厳選した地元のハーブや野菜を使ったスイーツをお召しあがりください。ルバーブを入れたティラミス、ゴーヤと赤味噌のフィナンシェ、ローストしたそば粉のババロア、ピスタチオとチョコレートのタルト、玄米フレック木綿豆腐で作ったムース、マシュマロのクリームブリュレ等、ぜひご賞味ください。



左：ローラン・ジャンマリー統括総料理長
右：中村公治料理長

⑤バイキングメニュー



但馬ママ牛のローストビーフ



バイキングメニューイメージ

但馬の契約農家から直送された季節のいろいろサラダ、豊岡完熟トマトと自家栽培ハーブのブルスケッタ、津居山漁港から毎日直送された鮮魚の麴風味のマリネ、神鍋トマトのカプレーゼ、但馬ビーフのラザニヤ、但馬すこやか鶏とオリーブのトマト煮込み、ごろごろ高原野菜のミネストローネスープ、金目鯛の自家菜園ハーブ入りパン粉焼き、手作りほうれん草のフェットチーネ、自家製ピロシキ&フォカッチャ、津居山漁港から毎日直送された鮮魚の海鮮丼、但東町赤卵を使用したペンネのカルボナーラなど

<ライブキッチンで提供するバイキングメニュー>

但馬ママ牛のローストビーフ、パルマ産プロシュートのカッティング、津居山漁港直送の鮮魚を使った塩麴焼き・干物・アクアパッツア・煮付等、地元産ごごみの天麩羅 など



バイキングメニューイメージ



バイキングメニューイメージ

【ロビー】

ナチュラル感あふれる木目調の空間へと一新したロビーでは、ブルーリッジのイメージカラーである山脈をイメージした象徴的な「ブルーカーペット」がお客様をお迎えします。光に照らされた木目調の円柱はどっしりとした風格を放ち、日常から解放された寛ぎの空間へとお客さまをいざないます。



ロビー

【ロビーラウンジ&スーベニアショップ】

大きなスタンド照明が特徴的なソファを設置したロビーラウンジ。読書などをお楽しみいただけるラウンジに、ゆっくりとお買い物をお楽しみいただけるスーベニアショップを併設しました。ホテルオリジナル開発の栃の実麺やブルーリッジ^{たにだ}谷田憲彦の焼きたてパンやスイーツなどブルーリッジホテルならではの厳選した商品が揃います。



ロビーラウンジ&スーベニアショップ

【バーラウンジ「Wood Lake」】

重厚なカウンターが存在感を放つバーラウンジは、木目調の空間とクラシックな家具により、落ち着いた大人のひとときをお過ごしいただけます。



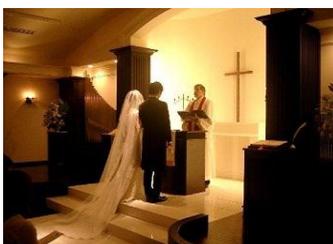
バーラウンジ「Wood Lake」

【レストランウェディング】

ガーデンが一望できるレストランは、陽光が差し込む明るいテイストで、雄大な風景とともにゲストの記憶に残る特別な一日を演出します。明るい木目調で統一されたシンプルな空間は花嫁の美しさを引き立て、フラワーアレンジメントやテーブルコーディネートによりお二人のオリジナリティ溢れるパーティ会場に変貌します。天井から吊り下げられた2つの大きな光の輪は、お二人の誓いに華を添えます。



バイキングレストラン「Four Seasons」



チャペル



カリヨン

【温泉大浴場】

神鍋温泉は、pH値が8.7と高く美肌の湯として女性から大変ご好評をいただいております。大浴場を「神鍋温泉 深緑の風」と名付けリニューアル。コンセプトを「大自然の中で湧き出る泉に浸かるような体験が出来る露天風呂」とし、檜の森を演出した「森の湯」、四季の草花を演出した「花の湯」は、但馬高原植物園の田丸和美先生監修で植栽演出をしました。また夜の露天風呂をより楽しんでいただくために、LED照明による幻想的なライトアップも開始し、更なる魅力を加えました。



「神鍋温泉 深緑の風」

森の湯

檜の森が浴槽に迫る男性的な露天風呂。野鳥のさえずりや、檜の根元に広がる苔やシダのグリーンで自然の森を体感できる印象的なエリアとしました。冬季は雪に覆われた静かな森林の中でご入浴をお楽しみいただけます。



「森の湯」

花の湯

但馬に自生するイカリソウやスマレなどと、ギボウシやミズキなどのカラーリーフとのコントラストを特徴とし、四季折々の草花に囲まれてご入浴をお楽しみいただけます。夜はLEDによるライトアップにより幻想的な演出をお楽しみいただけます。

春: サクラソウやビオラが咲き、但馬の明るい春の訪れを表現

夏: ギボウシやトレニアなどのほか、アジサイが夏らしい爽やかさを演出

秋: 数種のモミジが紅葉を始め、鮮やかな色彩の露天風呂へと変貌

冬: 静かな雪の中で春を待つ自然を演出



「花の湯」

【神鍋高原らしさを満喫できるオリジナル宿泊プラン】

農業法人Teamsとの提携により農業体験プログラムをご用意しました。最寄の提携農園で農作物の収穫を体験いただけます。

また、自分で採った農作物を開放的なウッドデッキで、地元の炭焼き小屋「神鍋白炭工房」と提携し、ホテル敷地内の樹木から作った炭を使用した炭焼きバーベキューをお楽しみいただくプランも計画中です。

さらに、原木しいたけお持ち帰りプランも計画中。ご宿泊のお客さまにしいたけの原木をご用意し、夕食時に採れたての新鮮なしいたけを味わって頂くプランです。

この他にも、但馬高原植物園の田丸和美先生監修による敷地内森林遊歩道の散策プランや、日本海のトビウオ観賞ツアー、ヒメボタル観賞ツアー等を企画してまいります。ご宿泊のお客さまにホテルでの食事や温泉だけの提供ではない、自然の素晴らしさをご体感頂けるプランの充実を目指してまいります。

「ブルーリッジホテル」について

「ブルーリッジホテル」というホテル名は、神鍋高原の気候、風土がアメリカのノースカロライナに似ていることから、また、ノースカロライナ州にあるブルーリッジ山脈の青い山々の稜線をイメージして名付けられました。客室にアメリカ直輸入のウッディーな家具を用いるなど、館内は古き良きアメリカの風情が感じられる空間となっています。豊かな自然に囲まれてのご宿泊、温泉、レストラン、リゾートウェディング、観光、スキーやゴルフなどをお楽しみいただける本格的なリゾートホテルです。



【所在地】〒669-5372 兵庫県豊岡市日高町栗栖野55
【電話番号】0796-45-1200
【FAX番号】0796-45-0386
【施設規模】客室数 92 室
【温泉】神鍋温泉(アルカリ性単純温泉) 内湯「神鍋温泉 深緑の風」、 露天風呂「森の湯」・「花の湯」、サウナ
【料飲施設】バイキングレストラン「Four Seasons」、日本料理「華厳」、 バーラウンジ「Wood Lake」
【宴会場】大宴会場(1)、小宴会場(4)
【婚礼施設】チャペル、ブライズルーム、カリヨン
【駐車場】70台
【その他】スーベニアショップ、屋内プール、テニスコート、セラピーサロン、カラオケ施設、 ゲームコーナー、ペットハウス、ドッグラン、ふれあい牧場、農園、ハーブ園
【交通アクセス】車／中国自動車道 吹田JCTから播但自動車道 和田山ICへ 和田山IC～R312を江原方面～R482を神鍋 電車／JR山陰本線江原駅西口出口→バス山陰本線約20分 神鍋温泉ゆとりぎ前下車→徒歩約5分(江原駅から送迎あり。要予約)
【所有・運営】神鍋リゾート開発株式会社
【アドバイザー】オリックス不動産株式会社

サクサクふんわり!!

ブルーリッジの焼きたてパン

Just baked of hotel



バゲット

通常のバゲットより柔らかく、甘く仕上げられています。



クッペ

「ゆらけた」という意味のパン、バゲットより柔らかく仕上げました。



レーズンロール

ロールパンにレーズンを入れました。



粗粒ブチフランス

ブチフランスに粗粒を入れました。



ブチフランス

バゲットを柔らかくしました。



ミルクパン

牛乳をたっぷり混ぜています。



ブリオッシュ

バターと卵をたっぷり入れました。



黒蜜の実ベーグル

日本黒蜜の実を入れたベーグルです。



ベーグル

モチモチとした食感があります。



チョコベーグル

チョコチップを混ぜたベーグルです。



香草ベーグル

香草を入れたベーグルです。



ロールパン

全粒粉を使いふわふわのパンに仕上げました。



黒豆ハリコット

内装の黒豆を使ったお餅パンです。



ツイスト

一つでふんわり、ふリッとした食感が楽しめます。



炭粉入りクロワッサン

洋粉白炭工場の炭粉を使ったクロワッサンです。



クロワッサン

外はサクッと、中はしっとりしています。



ヨモギ入りクロワッサン

地産で採れたヨモギを混ぜています。



米粉のクッペ

米粉パンをゆずり、外をふりかけ仕上げました。



チャパタ

「スリッパ」という意味のパン、チーズを入れました。



地元野菜のリュスティック

米粉を使い、季節の地元野菜を混ぜました。



バロン

ホワイトチョコを混ぜ、まるやかな仕上がりです。



カール

卵黄を入れ、葡萄のオイルを塗りカリッと仕上げました。



カイザー

表面にとうもろこしの粉をまがしました。



天然酵母

自家製酵母を使い、粗粒、レーズンが入って、噛みごたえのある食感です。



食パン

生クリーム、牛乳を入れたふんわり、しっとりとした食感に仕上げました。



米粉食パン

米粉を使い、モチとした食感です。

食物アレルギー表示 ● 小麦粉不使用 ● 卵不使用 ● 牛乳不使用 ● 大豆不使用