

2017年8月1日

各位

オリックス不動産株式会社

オリックスグループ初の新築旅館 『箱根・芦ノ湖 はなをり』本日グランドオープン ～旅館再生・運営事業で培ったノウハウを結集～

オリックス不動産株式会社（本社：東京都港区、社長：高橋 豊典、以下「オリックス不動産」）は、本日、箱根・芦ノ湖畔に旅館『箱根・芦ノ湖 はなをり』（所在地：神奈川県足柄下郡箱根町元箱根桃源台 160、総支配人：藤井 育郎）をグランドオープンしましたのでお知らせします。

オリックスグループでは、ホテル・旅館、水族館、高齢者向け住宅、ゴルフ場、多目的ドーム、劇場などの施設運営事業を行っています。旅館事業は 2002 年に取得した、『別府 杉乃井ホテル』を皮切りに、これまで 8 施設の旅館再生・運営事業を手掛けており、「圧倒的な開放感のある温泉大浴場」や「地元の新鮮な食材を使ったオープンキッチン形式のbuffet」などを導入することで、多くのお客さまから高い評価を得ています。また、地元従業員の雇用を重視し、地元で根ざしたお客さまサービスをご提供することにより、新規の施設利用者のみならずリピーターの増加、さらには当該地域の観光客増加など、地域経済の活性化にも貢献しています。

『箱根・芦ノ湖 はなをり』は、旅館再生・運営事業で培ったノウハウを結集した、オリックスグループ初の新築旅館です。お客さま一人ひとりのニーズやご利用スタイルに合わせたきめ細やかなサービスをご用意し、ホテルのような快適さと和風旅館ならではのくつろぎと心地よいおもてなしをご提供します。

今後もオリックス不動産は、当社独自のノウハウとお客さま目線のきめ細やかなサービスにより、旅館再生・運営事業を積極的に推進してまいります。

以上



『箱根・芦ノ湖 はなをり』芦ノ湖の景観がスクリーンのように広がるロビー

【報道からのお問い合わせ先】

オリックス株式会社 グループ広報部 石井・松川 TEL：03-5418-4313

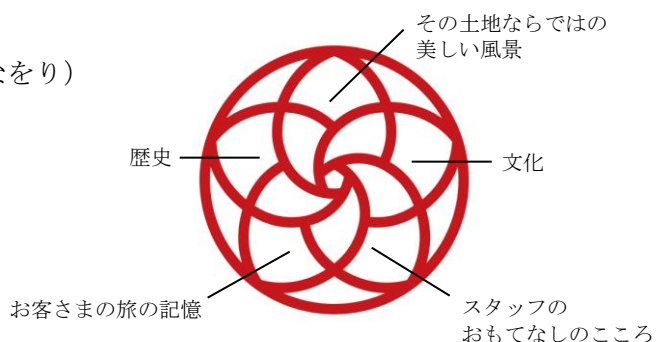
1. 施設コンセプト

箱根・芦ノ湖のほitori。雄大な温泉と、こだわりの食事が「大きなくつろぎ」をお届けします。
 「豊かな自然」「歴史」「文化」を持つ、日本有数の温泉郷・箱根。風光明媚な芦ノ湖のほitoriに『箱根・芦ノ湖 はなをり』は誕生しました。
 芦ノ湖の絶景を堪能できる広々とした温泉や、新しいbuffeスタイルを体感できるレストラン、芦ノ湖と一体となれる水盤テラスや足湯カウンター、和と洋の調和が心地よい洗練のインテリア、そして何よりも真心こめたおもてなしで皆さまをお迎えします。

2. 施設名称、ロゴマーク

『箱根・芦ノ湖 はなをり』（はこね あしのこ はなをり）

その土地ならではの光景。その場所ならではの歴史や文化。そして何よりもおもてなしのこころ・・・「はなをり」は宿として大切な、この5つがまるで花織物のように重なる旅館であることを目指す新ブランドです。



3. 施設概要



外観



ロビー



フロント

所在地	〒250-0522 神奈川県足柄下郡箱根町元箱根桃源台 160
面積	敷地面積：19,526 m ² 、延床面積：9,999 m ²
建物規模・構造	地下1階地上3階建 鉄筋コンクリート造
施設規模	客室数 154 室
温泉	・四季の露天風呂 棚湯（たなゆ） 内風呂、変わり湯、シルキー風呂、露天風呂、寝湯、 ミストサウナ・ドライサウナ（各1箇所） ・貸切風呂
料飲施設	buffeダイニング「 ^{とき} 季しかり」 72卓、208席（うち個室30席）
その他	水盤テラス、足湯カウンター、リラクゼーション、カフェ、ショップ
交通アクセス	・箱根ロープウェイ・海賊船・バスターミナル「桃源台」徒歩約2分 ・東京から東名御殿場IC経由で約1.5時間

設 計 ・ 監 理	株式会社入江三宅設計事務所 一級建築士事務所
施 工	株式会社安藤・間
デ ザ イ ン 監 修	株式会社 NAO Taniyama & Associates (ロビーラウンジ、レストラン、 客室、廊下)
運 営 会 社	ブルーウェーブ株式会社 (オリックス株式会社 100%出資子会社)
U R L	https://hanaori.jp/ashinoko/

4. 施設詳細

(1) 大浴場

四季と自然を浴びる箱根最大級の開放的な温泉です。「四季の露天風呂 棚湯（たなゆ）」は、雄大な芦ノ湖の眺望や四季折々に変化する庭園の樹木など、芦ノ湖畔の自然と箱根の名湯を堪能できます。プライベートな空間の貸切風呂もご用意しています。

<源泉名>元箱根温泉（源泉名：姥子山越旭温泉）

<泉 質>カルシウム、マグネシウム、ナトリウム-硫酸塩、炭酸水素塩泉

営業時間：13:00~24:00、5:00~10:00 ※夜・朝で男女入れ替え制



四季の露天風呂 棚湯（芦ノ湖ビュー）



四季の露天風呂 棚湯（庭園ビュー）



貸切風呂

(2) ブッフェダイニング「^{とき}季しかり」

移りゆく季節の味わいを大切にしたいという思いから、大地の恵みや海の幸を、二十四節気のエッセンスを取り入れた彩りのよい小鉢に仕上げ用意します。好みの小鉢を籠の中に盛り合わせ、自分仕立ての八寸をつくれます。ほかにも、発酵調味料で風味や深みを加えた煮物、滋養たっぷりの焼物、新潟県産コシヒカリの大釜炊きごはん、海塩でつくった足柄野菜の漬物などを好みの量、好みのタイミングで楽しめます。

メインディッシュは、「季しかり」おすすめの逸品をできたてのおいしさのまま席までお届けします。

【^{とき}季(とき)】 季節感あふれるお料理を提供すること、レストランから季節ごとの芦ノ湖の風景が望めること、お客様が楽しい「^{とき}とき」を過ごしていただく事を表現しています。

【^{しかり}しかり】 しかりは、自然の「然」をひらがなにしたもの。その土地の自然の恵みを生かした料理や、その料理を提供する料理人の思いに納得していただき、「そのとおり＝然り」と感じていただく事を表現しています。

営業時間：朝食 7:00~9:30、夕食 17:30~21:30 (ラストオーダー 21:00)



ブッフェダイニング「^{とき}季しかり」



こだわりの器にメイン料理を載せて



竹籠に盛った小鉢で自分仕立ての八寸



旬の新鮮野菜

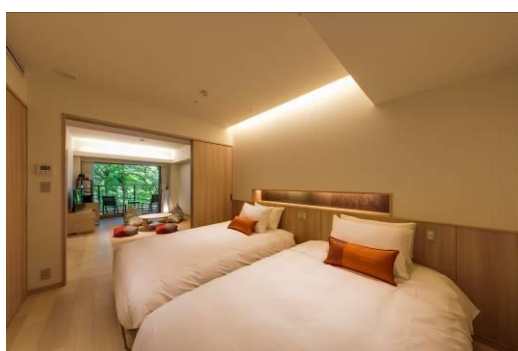


芦ノ湖を望むダイニング

(3) 客室

靴を脱いでのびのびとくつろげる旅館スタイルを中心に、露天風呂付き、テラス付き、和洋室、洋室など、さまざまなお客さまのニーズに対応できる客室タイプをご用意しました。テラスから眼下に広がる芦ノ湖の眺望が楽しめる客室やプライベートを重視した露天風呂付き客室など、温泉郷箱根・芦ノ湖を存分にお楽しみいただけます。また、お部屋で快適に過ごしていただくため、マットレス売上全米 No.1*の Serta（サータ）社と共同開発した“はなをりオリジナルベッド”を全室に配しました。固さの異なるコイルを配置することで、どのような寝姿勢も圧力をあまり感じず、からだのラインをやさしく受け止める寝心地を追求したベッドです。

※ファニチャートゥデイ誌 2016年6月出版号による



和洋室デラックスタイプ 露天風呂付き（客室）



和洋室デラックスタイプ 露天風呂付き（露天風呂）



湖畔側和洋室



山側スタンダードツイン 露天風呂付き

名称	部屋タイプ	風呂	面積（テラス込み）	客室数
和洋室デラックスタイプ 露天風呂付き	和洋室	露天風呂	47.3 m ² (57.8 m ²)	16室
湖畔側和洋室 露天風呂付き	和洋室	露天風呂	31.5 m ² (38.5 m ²)	8室
湖畔側和洋室	和洋室	シャワー	31.5 m ² (38.5 m ²)	70室
ユニバーサルデザインツイン	洋室	ユニットバス	31.5 m ² (38.5 m ²)	2室
山側スタンダードツイン 露天風呂付き	洋室	露天風呂	23.1 m ² (30.1 m ²)	27室
山側スタンダードツイン	洋室	シャワー	23.1 m ² （テラスなし）	31室

全 154 室

(4) 水盤テラス、足湯カウンター

芦ノ湖と一体になっているような驚きと潤いの空間「水盤テラス」と「足湯カウンター」を設けました。箱根・芦ノ湖畔ならではの澄んだ空気に包まれ、渡る風を素肌に、野鳥のさえずりを耳に感じながらここにしかない時間をお楽しみいただけます。

「水盤テラス」の円形ソファに腰を下ろすと、まるで芦ノ湖にふんわり浮かんだような不思議な感覚が楽しめます。「水盤テラス」「足湯カウンター」ともラウンジでオーダーした飲物を召し上がれます。

営業時間：8:00~19:00



水盤テラス



足湯カウンター

5. オープン記念宿泊プラン

【プラン名】季節の味覚を味わう“はなをりbuffet”プラン

【宿泊期間】2017年8月1日（火）～10月31日（火）

【内容】1泊2食付き

【料金】2名1室利用時1名料金（税サ込み、入湯税別途）

山側スタンダードツイン：14,580円～、和洋室：17,820円～

6. 総支配人、総料理長プロフィール

【総支配人】藤井 育郎（ふじい なるお）

京都のすし店で修業後、京懐石「吉泉」入社。1995年に「オリエンタルホテル 東京ベイ」入社、2001年に和食料理長に就任。その後「なんばオリエンタルホテル」「オリエンタルホテル 東京ベイ」「オリエンタルホテル広島」の総支配人を歴任。

【総料理長】大沢 達也（おおさわ たつや）

1987年「ホテル西洋銀座」入社、1995年ア・ターブル松屋「イ・プリミ」、イタリアンレストラン「ラ・ボニータ」、「六本木ヒルズクラブ」などの有名店で腕をふるい、「東京ベイコート倶楽部」、「グランドエクシブ浜名湖」で料理長、「オリエンタルホテル 東京ベイ」で総料理長を務める。