

SUMMER WELLNESS PROMOTION

庄分酢×名古屋観光ホテルコラボレーション 8/1～開催

名古屋観光ホテル（名古屋市中区錦一丁目 19 番 30 号 総支配人 中神章裕）では、コロナによる影響に加えて昨今の多様化するニーズを受け、従来の『ホテル＝宿泊施設』に留まることなく新しい価値を創出するために、2022年8月1日より、株式会社庄分酢とのコラボレーション企画「SUMMER WELLNESS PROMOTION」を開催いたします。

ホテルロビーでのお迎えからレストラン、バーはもちろん宿泊プランに至るまで、ホテル全体で“WELLNESS”をテーマにした様々な企画をご用意し、ココロもカラダも癒されるひとときをお愉しみください。

ロビー装飾 ウェルカムドリンクバー×庄分酢



【期 間】2022年8月1日（月）～9月30日（金）

【場 所】1Fロビー

【時 間】14:00～19:00

【内 容】暑い夏を健康に乗り切るため、宿泊ゲストをはじめ期間中にホテルにご来館いただいたゲストへ、庄分酢を使用したオリジナルドリンクを無料で提供いたします。

柚翠庵（ゆうすいあん） 柚子と抹茶を組み合わせた爽やかな味わい

* 『飲む酢』酢飲 柚子 を使用

藍莓饗（らんめいきょう） ブルーベリーくろ酢にマスカットを合わせた芳醇な甘み

* 『飲む酢』酢飲 ブルーベリーくろ酢 を使用

<レストランプロモーション>



【場所】 1F フレンチレストラン エスコフィエ

【期間】 2022年8月1日(月)～9月30日(金)

【内容】 セゾンランチ 4,800円～

<8月>前菜：三河湾炙りマゴチのマリネと
鱧のエスカベッシュ

* 『ショウブン有機純米酢』、

『フルーツビネガー』アップルビネガーを使用

<9月>前菜：甘酸っぱいアナゴのラケに香草風味のフォンダンとグレックと共に

* 『フルーツビネガー』アップルビネガーを使用



ヴィネガーカクテル

<風のささやき> 1,500円

柚子酢とトニックウォーターの酸味と苦みのあるノンアルコールカクテル

<柚子ロワイヤル> 2,800円

スパークリングワインと柚子酢、青りんごリキュールの甘酸っぱいカクテル

* 『飲む酢』酢飲 柚子を使用

【予約】 052-231-7758 (エスコフィエ直通)

- 【場所】 2F 日本料理 呉竹・天ぷら 天鯨
【期間】 2022年8月1日(月)～9月30日(金)
【内容】 水雲と白身昆布締め 800円

* 『ショウブン美味酢(うます)』を使用

握り寿司3貫細巻き 2,500円

* 『ショウブンすし酢』を使用



- 【予約】 052-231-2247 (呉竹直通)

- 【場所】 2F 鉄板焼 昇龍
【期間】 2022年8月1日(月)～9月30日(金)
【内容】 瑠璃コース 28,000円

<8月>前菜：骨切り鱧の鉄板焼き

クミン香る夏野菜の軽い煮込み

* 『ショウブン有機純りんご酢』を使用

<9月>魚料理：三河産手長海老と松茸の鉄板焼き トマトと香草のバターソース

* 『ショウブン美味酢(うます)』を使用



ヴィネガーカクテル ※ドリンクは「呉竹」「天鯨」「昇龍」共通

<蒼爽(そうそう)> 1,300円

緑茶とパイナップルジュースを生姜酢で割ったノンアルコールカクテル

* 『飲む酢』酢飲 生姜を使用

<姜酢(きょうすい)> 1,600円

日本酒と生姜酢で作る和のカクテル

* 『飲む酢』酢飲 生姜を使用

- 【予約】 052-231-2247 (呉竹直通)

- 【場所】 1F 中国料理 柳城
【期間】 2022年8月1日(月)～9月30日(金)
【内容】 <8月>セレクトランチ 3,900円

チョイスメニュー：鶏肉揚げ香味野菜ソース

* 『ショウブン有機玄米くろ酢』を使用

<9月>秋の味覚火鍋ランチ 11,500円

* 『ショウブン有機玄米くろ酢』を使用



ヴィネガーカクテル

<柳城酢飲スカッシュ> 1,200 円

柳城自家製ジャスミンシロップと生姜酢のソーダ割り

夏らしく爽やかなノンアルコールカクテル

* 『飲む酢』酢飲 生姜を使用

<ブルーチャイニーズ酢飲ジンジャー>1,500 円

桂花陳酒とライチ酒に生姜酢とブルーキュラソーのソーダ割りカクテル

* 『飲む酢』酢飲 生姜を使用

【 予 約 】 052-231-7747 (柳城直通)

【 場 所 】 1F ライブキッチン ジャルダン

【 期 間 】 2022年8月1日(月)～9月30日(金)

【 内 容 】 バリエティーバイキング

ランチ 大人 4,500 円・小学生 2,500 円

ディナー大人 6,000 円・小学生 3,500 円

※8月11日～8月15日は料金に変更になります

カサゴと野菜のエスカベッシュ トマト・フォンデュとジェノベーゼ

* 『飲む酢』酢飲 林檎を使用

和風自家製ステーキソース

* 『庄分酢プレミアム』14代 生ぼん酢を使用



ヴィネガーカクテル

<柚子スカッシュ> 1,000 円

柚子の香りと酢の酸味にソーダを加え、すっきりとした後味のノンアルコールカクテル

* 『飲む酢』酢飲 柚子を使用

<柚子ジンパチ> 1,200 円

柚子の香りとほのかな甘み、後から感じるさわやかな花の香りがするカクテル

* 『飲む酢』酢飲 柚子を使用

【 予 約 】 052-231-8162 (ジャルダン直通)

【場所】 1F ブラッセリー&カフェ ル・シュッド

【期間】 2022年8月1日(月)～9月30日(金)

【内容】 林檎酢とカルピスのかき氷 2,000円

*『飲む酢』酢飲 林檎酢を使用



ヴィネガーカクテル

<イエローキューピット> 900円

柚子酢とパイナップルシロップにトニックウォーターを合わせた

甘みのあるノンアルコールカクテル

*『飲む酢』酢飲 柚子を使用

<バルーンフラワー> 900円

柚子酢とライチリキュールにバタフライシロップをアクセントにした柑橘系カクテル

*『飲む酢』酢飲 柚子を使用

【予約】 052-231-7756 (ル・シュッド 直通)



～ココロとカラダを整える～ヘルシー&デトックスプラン～

フィットネス器具やバランスボール、ヨガマットを配したプライベートフィットネスルームが付いた<1 buy 2 rooms>プラン。栄養バランスに優れ、栄養価が高いとされるスーパーフードを使用した野菜デリや地元の恵みを楽しめる朝食とともに、夏の暑さに負けないココロとカラダづくりをめざしていただけます。

【期間】 2022年8月1日(月)～9月30日(金)

【料金】 1名様 23,000円～

※料金には、宿泊料、プライベートフィットネスルーム使用料、朝食、レストランクレジット(2,000円分)、サービス料、税金が含まれております。

【内容】 ・プライベートフィットネスルーム使用料
・レストラン対象メニューで利用可能な2,000円分のレストランクレジット
・ご朝食

【予約】 052-231-7404 (宿泊予約課 直通)



■ 株式会社庄分酴（本社：福岡県大川市榎津 548）

創業寛永年間、300年の歴史を誇る「庄分酴」。
筑後川の水に恵まれ、豊かな大地を持つ筑後国は米どころとしても有名で、米はもちろん、お酒、そして酴という自然の流れの中で酴づくりがスタートいたしました。それから一子相伝の製法を守りながら、丁寧に、時間をかけて築80年の昭和蔵の中で醸造し続けています。

<https://shoubun.jp/>



■ エスパシオエンタープライズ株式会社（本社：名古屋市中区錦 3-23-18 ニューサカエビル 8階）

名古屋観光ホテルを運営してきた株式会社名古屋観光ホテルと、ホテルナゴヤキャッスル、キャッスルプラザを運営してきた株式会社ナゴヤキャッスル、そして株式会社鳳凰が、2021年7月1日にホテル・料飲事業を吸収分割し、エスパシオエンタープライズ株式会社に承継いたしました。

現在は、名古屋観光ホテルの他、関連事業として様々なレストランの運営などを行っております。

<https://www.espacioenterprise.com/>

■ 名古屋観光ホテル（名古屋市中区錦 1-19-30）

名古屋観光ホテルは、1928年、時の名古屋ロータリー倶楽部会長による「名古屋にも国際級のホテルを作るべきだ」との提唱で名古屋商工会議所などが中心となりホテル建設構想がスタートし1936年12月16日に開業をしたホテルです。その後、1972年12月、当時名古屋一の高さ（81.5m）を誇る国際級の威風堂々たるホテルとして、新館営業を開始し、2022年に開業86周年を迎えました。

<https://www.nagoyakankohotel.co.jp/>



<一般の方からのお問合せ先>

名古屋観光ホテル 代表 TEL：052-231-7711

<報道関係者からのお問い合わせ先>

エスパシオエンタープライズ株式会社 マーケティング部

TEL：052-211-9502 FAX：052-211-7219

E-mail pr-marketing@espacioenterprise.com