

2023 年 6 月 16 日

ファンケル×ホテルグランバツハ東京銀座**ウェルビーイングなライフスタイルを提案するコラボイベントを定期開催
～7 月 22 日セミナーでは夏バテ対策に独自メソッドを公開～**

株式会社ファンケルは、「ホテルグランバツハ東京銀座」(以下、グランバツハ銀座)を運営する株式会社グリーンホスピタリティーマネジメント(所在地:東京都新宿区、代表取締役社長:落合順)とコラボレーションし、ウェルビーイングなライフスタイルを提案する「ウェルネス・イベント」を定期開催します。

7 月 22 日(土)には「夏の身体をととのえる」というテーマで、夏バテや眠りにくいなど不調を乗り越えるヒントが詰まったセミナーとともに、両社の知見を生かしたスペシャル・ウェルネスメニューを一般のお客様にご提供します。

7 月のイベントで提供されるランチコースは、「ファンケル×ホテルグランバツハ東京銀座 夏のコラボレーションディナー」に形を変えて 8 月 27 日までグランバツハ銀座にて提供します。

<ウェルネス・イベント概要>

クイズなどを交えて楽しくウェルビーイングなライフスタイルについて学びながら、ウェルネス・ランチコースを召し上がっていただくセミナーです。

当社が持つ美容や健康に関する知見と、グランバツハ銀座がコンセプトの一つとして掲げるウェルネスキューイジーヌ*を感じられるメニューの提供を通して、「ウェルネスな食事」と「ウェルネス情報」を同時に知り、そして味わっていただける両社のコラボレーションならではのイベントです。

※ウェルネスキューイジーヌとは、心身ともに元気になるフレンチの技法を用いた身体に優しい料理のことで、ホテルならではのホスピタリティと上質さを感じていただけます。

日程	テーマ	会場／開催時間	参加費
2023 年 7 月 22 日(土)	「夏の身体をととのえる」	グランバツハ東京銀座／ 11:00 スタート、13:00 終了(予定)	7,700 円(税込)
2023 年 10 月 21 日(土)	「スポーツ」		
2024 年 1 月 20 日(土)	「温活&腸活」		

ホテルグランバツハ東京銀座のホームページよりお申し込みいただけます。

<7 月 22 日開催「夏の身体をととのえる」ウェルネス・イベント詳細>**■ウェルネス・イベント概要**

セミナーを通して夏の身体づくりについて知るとともに、ウェルネス・ランチコースをお愉しみいただきます。

■スペシャル・ウェルネスメニュー概要

ファンケルが 20 年以上にわたり取り組む独自の製法で発芽させた「発芽米」や、胚芽が通常の玄米の約 3 倍もある特別な品種「発芽米金のいぶき」を使用しています。また旬の野菜をたっぷり使用するなど、グランバツハ銀座の料理長 北島 貞治氏が、フレンチの技法を用いた身体に優しいウェルネスキューイジーヌに仕上げます。

7 月はコースメニューとして、アジアを中心とした各国のお米文化をさまざまな形でご提案します。

- ・前菜「発芽米で乳酸発酵させたラタトゥイユのゼリー寄せと焼き鮎のサラダ仕立て」(韓国)
- ・魚料理「鰻の蒲焼き 金のいぶきと茗荷のリゾット ライム胡椒と豆乳のソース」(タイ)
- ・肉料理「発芽米パン粉でパネした緑茶豚フィレ肉 二種の発酵ソース」(日本)
- ・デザート「発芽米とマンゴーのヴェリーヌ ～ベトナムスイーツ“チェー”の仕立てで～」(ベトナム)

7 月 22 日のイベントで提供されるランチコースは、「ファンケル×ホテルグランバツハ東京銀座 夏のコラボレーションディナー」に形を変えて 8 月 27 日まで提供します。

- ・提供期間:7 月 23 日(日)～8 月 27 日(日)
- ・メニュー概要:ディナーコース(アミューズ、前菜、魚料理、肉料理、デザート、コーヒーまたは紅茶)
- ・価格:8,800 円(税込)



発芽米で乳酸発酵させたラタトゥイユのゼリー寄せ
と焼き鮎のサラダ仕立て



発芽米パン粉でパネした緑茶豚フィレ肉
二種の発酵ソース

＜コラボレーションの背景＞

健康や美容の分野において研究・開発を行い、知見のある当社と「バッハとウェルネスキューブで心身が癒されるステイ」をコンセプトに持つグランバッハ銀座では、健康や食に関する意識の高い方々に向けて、新しい価値を提供してまいりました。ウェルネスに向き合ってきた2社だからこそ、より健康に、より美しく、豊かな人生を送ってほしい、そして新たな価値創造への取り組みを推進していきたいという想いから、今回のコラボレーションが実現するに至りました。

【登壇者】



鈴木 友梨
(株式会社ファンケル フードテック事業部フードテック推進グループ 係長)

(株)ファンケルに入社し、銀座にある提携医療機関にてサプリメントを用いたパーソナルカウンセリングを担当。病気にならない身体づくりを食生活からサポートし、より理想的で、美しく、健康的なライフスタイルを提案。

2020年からファンケル直営のレストラン事業を担当、企画運営のほか、料理動画やレシピ開発、イベントなどを担当している。



大島 瑠梨子
(ホテルグランバッハ東京銀座 ウェルネスフード・コンシェルジュ)

東京家政大学で栄養学を専攻後、管理栄養士資格を取得し2012年に(株)グリーンハウス入社。法人向けに毎日1,200食のメニュー提供・管理を担当しながら、健康セミナー講師、特定保健指導者として、300人の健康をサポート。

2021年、「グランバッハ」ブランドで初となる「ウェルネスフード・コンシェルジュ」に就任。ウェルネスをテーマにしたセミナーやプロモーションプランを企画・実施。食事だけでなく、運動や睡眠などホテルでの滞在をトータルサポートし、お客様に寄り添った心身の癒しを提供している。



北島 貞治
(ホテルグランバッハ東京銀座 料理長)

フランス料理に感銘を受け、1994年よりフレンチレストランにて研鑽を積む。2000年にシェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル、2005年よりグランドニッコー東京台場ほかのホテルにて、婚礼、宴会、レストラン(フレンチ、イタリアン、グリル、ビュッフェ)など、多岐にわたる業務を経験。

2016年に(株)グリーンホスピタリティーマネジメントに入社。同社運営ホテルにて、宴会副料理長、レストラン副料理長を、2021年にホテルグランバッハ東京銀座のレストラン「ヴァルトハウス-森の家-」に着任し、2022年8月より料理長。

■参考:「ファンケル発芽米」について



玄米を当社の独自製法でゆっくり発芽させた、豊富な栄養価とおいしさを兼ね備えた発芽玄米です。健康で元気な毎日を応援するGABA(ギャバ)、不足しやすい食物繊維、健康維持に必要なビタミンE、体内で作られないミネラル類などが含まれています。甘みのあるプチプチ、もちもちとした食感が特長のお米です。

・公式サイト : <https://www.fancl.co.jp/genmai/kodawari/index.html>

■参考:ホテルグランバツハ東京銀座 概要

全国 4 拠点(熱海、仙台、京都、東京・銀座)にて展開しているホテルグランバツハでは、J.S.バツハの音楽でゲストをお迎えする静謐な環境と、きめ細かなおもてなしで寛ぎの時間を演出しています。

2021 年 11 月末に東京進出となったグランバツハ銀座では、「バツハとウェルネスキューイジーヌで心身が癒されるステイ」をコンセプトに、フレンチの技法を用いた心身に嬉しい「ウェルネスキューイジーヌ」と、グランドピアノのライブ演奏とともに、国内外から訪れるゲストをお迎えしています。

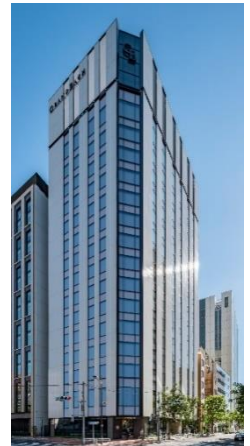
施設名 :ホテルグランバツハ東京銀座(Hotel GrandBach Tokyo Ginza)

所在地 :東京都中央区銀座 5 丁目 13 番 12 号

アクセス:東京メトロ「銀座駅」より徒歩 4 分／

東京メトロ・都営地下鉄「東銀座駅」より徒歩 1 分

客室数 :144 室(15 階建て、延床面積:8,484 m²)



本件に関する報道関係者の皆様からのお問合せ先

株式会社ファンケル 広報部

TEL:045-226-1230 FAX:045-226-1202 / <https://www.fancl.jp/>