

2017年3月1日

報道発表資料

株式会社舞子ホテル
神姫バス株式会社

舞子ホテルのデザート&神姫バスの Oishi Ichigo

デザートコース（アシェットデセール）で初コラボ！！

山陽電気鉄道グループの株式会社舞子ホテルと神姫バス株式会社はデザートをコース仕立てて提供する「アシェットデセール」においてコラボ企画を実施致します。

舞子ホテルは昨年夏より定期的にデザートをコース仕立てて提供する「アシェットデセール」を開催しております。また、神姫バスはアグリビジネスに参入しており、自社農園において苺、トマト等の栽培を行っております。

舞子ホテル専属のパティシエが次回開催のアシェットデセールにおいて使う苺をさがし求めておりましたところ、神姫バスが運営する「バスの八百屋」で販売されている苺を見つけました。それはパティシエが求めていた酸味が少なく、甘みがあり、果肉がしっかりしている苺で「Oishi Ichigo」という神姫バスが作った苺だったのです。神姫バスはその認知向上とブランド化を目指しており、この度のアシェットデセールのコラボ企画となりました。

「Oishi Ichigo」を使ったアシェットデセールを、下記のとおり開催いたします。

記

1. 日 程 3月28日（火）～3月31日（金）
4月4日（火）～4月7日（金）
2. 時 間 11時15分、12時15分、13時15分、14時15分、15時00分
3. 価 格 ティーペアリング付コース 3,500円（消費税・サービス料込）
デザートのみ（食後のコーヒーor紅茶付） 3,000円（消費税・サービス料込）
4. 予 約 完全予約制（前日の正午までに予約してください。）

以 上

〈資料提出先〉

兵庫県記者クラブ、神戸市政記者クラブ、神戸民放記者クラブ、神戸経済記者クラブ、
明石市政記者クラブ、姫路商工会議所記者クラブ

本件に関するお問合せは、

株式会社舞子ホテル 総務・経理(三山) TEL 078-782-1155

●神姫バスの Oishi Ichigo について

神姫バスは、「農業を通じた地域の活性化」に取り組んでいます。この「Oishi Ichigo」もその一環として立ち上げたブランドです。

「Oishi Ichigo」のこだわり

- ・ミツバチがベストな状態の花を選んで受粉しています。
- ・受粉後も良い実のみを一粒ずつ摘果して育てています。
- ・他のイチゴよりも、ボリュームのあるイチゴを作ろうとしています。
- ・味の良さ、粒の大きさ、光沢を出すために水と光には気を付け、土づくりにもこだわりながら育てています。
- ・新しい葉の成長を止めないように古い葉を取り除くなど手間暇をかけています。
- ・出荷にはより一層気を遣い完熟したものを丁寧に摘みとり輸送までの作業を行っています。



●舞子ホテルとアシェットデセールについて

(1)アシェットデセール

お皿に盛りつけたデザートという意味です。お持ち帰りを前提としたものでなく、コース料理の最後に出されるお皿に盛られたデザートを思い出していただければと思います。そのデザートをコーススタイルで提供させていただくのが今回のアシェットデセールです。季節を感じる食材でつくられたデザートがお皿の上で芸術的に表現され、香り・食感・温度の差などで五感を刺激します。

(2)舞子ホテルの取組み

アシェットデセールは関西地区ではまだまだあまり知られておりません。舞子ホテルは料理はもとより、専属のパティシエが作るデザートも好評を博しております。アシェットデセールを皆様に知っていただく取組みを継続し、果物等の生産者様とのコラボ企画も実施していくことで地域貢献や双方の認知向上につなげていきたいと思っております。

(3)株式会社舞子ホテル

①歴史

1919年（大正8年）海運業で名を馳せた日下部久太郎氏が海外からの大切な客人をもてなす別宅として建設し、国内外より多くの名士が訪れ、社交場となっていた。

1942年（昭和17年）より「舞子ホテル」としてホテル営業を始め、1963年（昭和38年）に山陽電気鉄道が経営を引き継ぎ今に至る。2019年に100年をむかえる。

②料理 イタリアン

③ホームページ

<http://www.maiko-hotel.co.jp>

