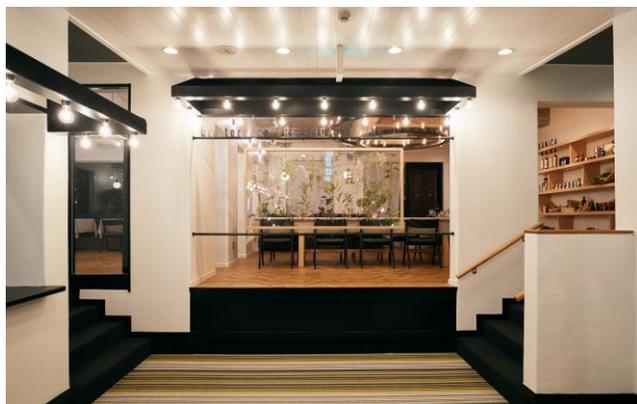


地球の課題「エシカルに生きる」をホテルが体現
**箱根・強羅に“エンパワーメントホテル”
「bio terrace ORGANiCA HAKONE」が
2018年5月7日(月)グランドオープン**

本荘倉庫株式会社は新業態「bio terrace ORGANiCA HAKONE／ビオテラス オルガニカ箱根（以下、当ホテル）」を箱根強羅に5月7日（月）にグランドオープンします。



bio terrace ORGANiCA HAKONEは、エシカルをメインコンセプトとしたコンセプトホテル。エシカルとは、日本語では「道徳的な、倫理にかなった」と直訳します。つまり「エシカルに生きる」とは、私たちの日々の生活のなかで、世界の課題解決に加担していくという取り組みを意味します。

エシカルに生きるといっても、その目的や手段は「環境に配慮した消費」、「生産者の人権に配慮した消費」、「地域活性に配慮した消費」などさまざまです。

「bio terrace ORGANiCA HAKONE」は、衣食住すべての側面をエシカルアプローチすることにより、お客様ひとりひとりが生産者や自然、地球に親近感を持ってもらい、その意識を高めるきっかけを提供する、これまでにはなかった新時代のコンセプトホテルです。

<施設概要>

名称：bio terrace ORGANiCA HAKONE
(ビオテラスオルガニカ箱根)

所在地：神奈川県足柄下郡箱根町強羅1322-36

電話番号：0460-87-0610

アクセス：箱根登山鉄道「早雲山駅」より徒歩8分程度、
小田原駅発 伊豆箱根バス「湖尻・箱根園行き」
「早雲山上」下車 目の前

料金：1泊2食付 平均25,000円～35,000円(税込)

客室：合計7部屋(和室：3部屋、洋室4部屋)

備考：Check in15:00/Check out 10:00

ヨガルーム、天然温泉(源泉掛け流し乳白色のにごり湯)
24時間利用可能



～bioterrace ORGANiCA HAKONE 8つのエシカル～

- ①フェアトレード（公平貿易）
- ②オーガニック（自然との共生）
- ③ナチュラルマテリアル（自然素材）
- ④クラフトマンシップ（後世に残したい職人技術）
- ⑤リサイクル（再循環）
- ⑥ウェイトレス（ゴミを少なく）
- ⑦ローカルトレード（地域貢献）
- ⑧ソーシャルベネフィット（社会貢献）を意識したライフスタイル



～エシカルライフの提案 私たちが目指すエシカルとは～

bio terrrace ORGANiCA HAKONEは、私たちが買うもの、使うものが、環境や、それに関わる人々にとって『意義ある消費』になることを意識しています。ホテルで使用するリネンや食材も、少々高くなってなるべく生産者の方の繋がりを大切に顔がわかるもの、地域社会貢献に繋がるものを選んでいきます。

お食事は、玄米・穀物・野菜を中心に動物性・乳製品を使わないマクロビオティックのお食事を中心にご用意しています。夜は、フレンチマクロビコース、朝は卵かけご飯（玄米ご飯と生卵）と有機野菜をお召し上がりいただけます。オーガニックレストランのため、オーガニックワイン、箱根ビール、焼酎、緑茶、オーガニックジュース（別途料金）をご用意しており、ジュースやウーロン茶、炭酸飲料はございません。

また、当ホテルは、エシカル・エコをコンセプトに「リサイクル」＝再利用、「ウェイトロス」＝ゴミを少なくということに取り組んでいるため、お客様に以下のご協力をいただいております。

<再利用>

・国産のバスタオル、フェイスタオル、ハンドタオルをご用意しておりますが、滞在中お部屋にタオル干しがございますので同じタオルをご利用いただいております。

<ごみを少なく>

- ・通常ホテル等にある「使い捨て歯ブラシ」はございません。歯ブラシはご持参いただきますようお願いしております。
- ・ペットボトル飲料、自動販売機はございません。レストランにウォーターサーバーがございますのでご自由にご利用いただけます。

【本件に関する報道関係の方からのお問い合わせ先】

PR担当： 藤森

TEL：090-5495-7781 FAX：03-6736-0387 MAIL:momokofujimoripr@gmail.com

～エシカルに生きる～ 「bioterrace ORGANiCA HAKONE」取材ポイント

私と細胞が輝くステイ型ORGANiCAプログラム

バリエーションに富んだ“エシカルアクティビティ”の展開

お客様には、毎月テーマにそったプログラムを体験いただき、自分磨きのスキルを習得していただくことができます。

＜アクティビティメニュー例＞

- ① ヘアメイクスタイリング
- ② ヨガ、ピラティス
- ③ 自然と調和し、より良い人生を実現するための生き方と食事法
- ④ 本当の自分に目覚める自己プロデュース方法
- ⑤ 有名シェフ直伝！Beautyクッキングクラス ほか



チュポンで心とカラダを癒やす

チュポンはカンボジア発「薬草スチームサウナ」

チュポンは効能別にハーブを調合する、カンボジア発祥の“ハーブサウナ”です。

かつてカンボジアには病院がなくハーブサウナで人々は未病を防いできたと言われていました。西洋医学的な対処療法ではなく、“なんとなく不調”や“未病”といった予防医学的な考え方において、施術を進めていきます。カンボジアのクルクメールが調合した特別なハーブを使用。



日本初上陸「メゾンレモンド」が堪能できる！

南仏生まれの絶品エプスリーとのコラボレーション

「ロクシタン」の創業者オリヴィエ・ボーサンがオーナーである、1830年創業の南仏グループブランド。「生産地域の人々と共に誇れる商品を作る」というスピリッツのもと生産されたこだわりのオリーブオイルや多種のフレーバーを持つコンディメントビネガー、トリュフ入り調味料を食事やバーなどで堪能できます。



食事はマクロビ界の巨匠・岡田シェフ監修

心と体が喜ぶヘルシー&ビューティメニューを提供

bio terrace ORGANiCA HAKONEの食事は、玄米・穀物・野菜を中心に、旬の食物をバランスよく組み合わせた食事を摂ることで、健康に生きようとする生活術「マクロビ」を取り入れています。メニュー監修はマクロビ界の巨匠といわれるキュージーヌ・エ・サンテリマの岡田英貞シェフ。地元箱根の食材をふんだんに使用しています。



箱根では珍しいオーシャンビュー！



bio terrace ORGANiCA HAKONEは、箱根では大変珍しい「海が見えるお宿」。目の前に広がる相模湾の先には三浦半島が見渡せます。空と海、自然のパワーをカラダいっぱい感じていただけます。

「使う」ことで支援する

オーガニック市場を応援

アメニティや館内着、タオルやリネンなど、館内はすべからくオーガニック製品にこだわりました。石鹸はカンボジアの女性たちによるハンドメイド品をフェアトレード。使うことで支援するスタイルは、オーガニック市場の応援となります。

