

「星野リゾート リゾナーレ那須」2019年11月1日開業 ～日本初の「アグリツーリズムリゾート」の全容公開～

星野リゾート（所在地：長野県軽井沢町、代表：星野 佳路）は、2019年11月1日、栃木県那須町に「星野リゾート リゾナーレ那須」を開業します。リゾナーレブランドとしては4施設目の開業です。当リゾートのコンセプトは「アグリツーリズムリゾート」。地域の生産活動に触れる体験を軸に、リゾートホテルでの食事やさまざまなアクティビティを楽しむ新たな旅のスタイルを提案します。開業に先駆けて、施設の全容をご紹介します。



当リゾートは、栃木県北部・那須岳の山裾、標高約500mに位置し、約4万2千坪の敷地を有しています。宿泊棟、農園「アグリガーデン」、アクティビティ施設「POKO POKO」、2つのレストラン「OTTO SETTE NASU（オットセッテナス）」・「SHAKI SHAKI（シャキシャキ）」から構成され、ご夫婦やカップル、グループ、ファミリーなど幅広い層のお客様へ大自然の中でのリゾート滞在を提案します。東京から、新幹線とバスで約1時間半という立地にあり、農作物を育む地域の風景に親しみながら、アグリツーリズムを楽しむことができます。

コンセプト「アグリツーリズムリゾート」

アグリツーリズムとは、イタリア語でアグリカルトゥーラ（農業）とツーリズム（観光）の造語で、都会の喧騒から離れその土地の農体験や自然体験、文化交流を楽しむ観光の形です。ヨーロッパ発祥と言われ、イタリアを中心に世界各国で楽しまれています。当リゾートが位置する栃木県那須エリアは、那須連山が広がり、自然豊かな環境にあるため、農作物の生産活動が盛んな地域です。また、大自然を身近に感じられるアクティビティを年間通して楽しむことができます。そこで、地域の生産活動に触れる体験を軸に、リゾートホテルでの食事やアクティビティなど、「地域の魅力×リゾート滞在」を新たな旅のスタイルとして発信する「アグリツーリズムリゾート」をコンセプトとしました。



アグリツーリズムリゾートの特徴

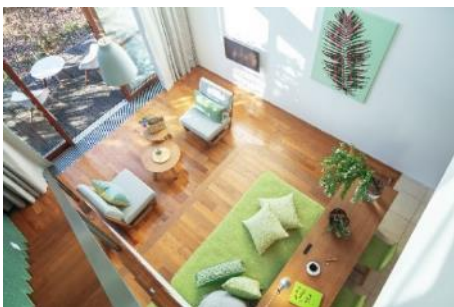
1 農作物を育む風景に親しむことができる立地環境



アグリツーリズムリゾートでの滞在の軸となるのは、生産活動に触れる体験です。生産活動のフィールドとなる畑や田んぼは那須エリアの象徴的な風景のひとつでもあり、当リゾート内でもその風景に親しみながら過ごすことができます。施設内には農園「アグリガーデン」があり、その中の畑や温室「グリーンハウス」では、通年で約80種類以上の野菜やハーブを育てる予定です。また、施設に隣接して田んぼが広がり、農作物を育む風景は季節ごとに移り変わります。

2 天然生林に点在する客室は全43室

客室は、大自然の中にありながら、リゾートとしての快適性と洗練された空間デザインを兼ね備えています。約4万2千坪の広大な天然生林の中に43室の客室が点在し、本館・別館（別館内2エリア）の3つのエリアで計14種類の部屋タイプを展開。どの部屋からも移り変わる季節や自然を身近に感じることができ、少人数から大人数のグループ旅行まで幅広いお客様に対応します。内装は、リゾナーレハケ岳・熱海の客室デザインを手がけた「クライム ダイサム アーキテクト (KDa)」が設計。那須の大自然をテーマにしたデザインは、洗練されつつも親しみやすいデザインが特徴です。



<客室タイプ> 全14タイプ

■本館：

デラックメゾネット (6室・4名・62平米)、メゾネット (2室・4名・62平米)、スーペリア (16室・3名・42平米)

■別館：

ミナモフォース (2室・4名・46平米)、ミナモトリプル (4室・3名・36平米)、スタンダードツイン (2室・2名・33平米)、スタンダードツインベット (2室・2名・25~28平米)、スタンダードフォース (2室・4名・38平米)、スタンダードトリプル (1室・3名・36平米)、スタンダードトリプル和洋室 (1室・3名・38平米)、ガーデントリプル (2室・3名・39~46平米)、ガーデントリプル和洋室 (1室・3名・37平米)、ガーデンフォース (1室・4名・50平米)、ガーデンファミリー和洋室 (1室・5名・62平米)

3 農業を感じる食事や過ごし方

アグリガーデンでは、地元農家にアドバイスをいただいた有機の農法を参考に、畑の耕耘（こううん）から肥料づくり、野菜やハーブの種まき、収穫まで一連の農作業を実践します。当リゾートでは、農業体験＝収穫体験と捉えるのではなく、その日の農作業を当リゾートのスタッフがファーマーとゲストにレクチャーする「ファーマーズレッスン」を開催します。また、アグリガーデン内のグリーンハウスでは、作物を無駄にしない農家の暮らしをヒントにしたワークショップ「農家の手仕事」や、さまざまな種類のハーブを自由に摘み、ハーブティとして楽しむ「オリジナルハーブティづくり」を開催予定です。



「ファーマーズレッスン」



「農家の手仕事」



「オリジナルハーブティづくり」

アグリガーデンで栽培する野菜やハーブは、ワークショップの他に、季節や収穫量に応じて各レストランやカフェで一部活用する予定です。リゾート内には、メインダイニング「OTTO SETTE NASU」、ビュッフェレストラン「SHAKI SHAKI」、POKO POKO 内の「BOOKS&CAFE」があり、イタリア料理のコースや、ビュッフェスタイルの食事、ピッツァランチなどを通じてさまざまな食の楽しみ方を提案します。



「OTTO SETTE NASU」前菜イメージ



「SHAKI SHAKI」朝食イメージ



「POKO POKO」ピッツァイメージ

<食のたのしみ>

■メインダイニング「OTTO SETTE NASU」

リゾナーレハヶ岳・トマムに続く、3つ目の「OTTO SETTE」です。那須では、イタリアのトスカーナ州の郷土料理をフルコースへと昇華させ、提供します。素材は、地域の生産者たちが丹精込めて育て上げた旬の食材です。料理とともに楽しむのは、ソムリエがセレクトしたイタリアの自然派ワイン。森の中のレストランでいただく特別な夕食です。

<料金>夕食：1名 11,818円（税別）*要事前予約



■ビュッフェレストラン「SHAKI SHAKI」

朝食は、野菜の食感をダイレクトに楽しむサラダや香り高い15種類のパン、目の前で仕上げるオムレツなどのメニューを提供する和洋ビュッフェを提供します。また、夕食は、イタリア料理の冷菜や温菜が並ぶビュッフェとともに、メインディッシュは日替わりでローストビーフや豚肉のポルケッタをそれぞれのテーブルに届け、目の前で切り分けるなど、ライブ感あふれる演出が楽しい夕食をご用意します。



<料金>朝食：1名 2,545円、夕食：1名 5,636円 *いずれも税別、要事前予約

■「BOOKS&CAFE」

POKO POKO 内の BOOKS&CAFE では、石窯で焼き上げた本格的なイタリアンピッツァをランチとして提供します。その他にも、アイスクリームやコーヒーなどのカフェメニューも取り揃えています。また、一日数組限定で開催するピッツァづくりは、アグリガーデンの野菜やハーブを一部使用した素材でトッピングを行い、ご自身が作り上げるピッツァが楽しめます。焼き上げは、ピッツァイオーロ（ピザを焼く人）が行うため、本格的なピッツァを味わうことができます。（*季節によってアグリガーデンの素材を使用できない場合もあります。）

4 「自然を遊ぶ」アクティビティの提案

アグリツーリズムリゾートでは、生産活動に触れる体験に加え、地域の自然環境を活かしたアクティビティを楽しむことができます。アクティビティ施設「POKO POKO」を拠点とし、約4万2千坪の広大な土地を活かした那須の自然を遊ぶ体験を提案します。早朝の森での散策、秋は施設内に色づく紅葉の落ち葉をかき集めて楽しむ焼き芋づくり、冬は、POKO POKO での雪遊びなど、大人も子供も夢中になることができる体験です。



■自然を遊ぶアクティビティ体験の拠点「POKO POKO」

本館エントランスからつづく長い橋を渡ると、林の中に3つの円錐形（えんすいけい）が重なり合う屋根が特徴の建物が見えてきます。施設内は、BOOKS&CAFEの他に、全長約6.5mのネット遊具とボールプールからなる「プレイエリア」、託児施設「ナーサリー」を設け、全天候型施設として、小さなお子様連れのファミリーでも楽しむことができる空間です。施設の前には、ファイヤブレイスを囲みながらくつろぐことのできるテラスや、ソファベッドを設えた「POKO POKO 広場」が広がります。特徴的な建築とともにこだわっているのは、ランドスケープデザイン。橋からつづく散歩道は、本館と別館をつなぐ場所として林の中での散歩をじっくりと楽しめるように、あえて蛇行をしながら進むくねくねとした道が設計されています。POKO POKOは、アクティビティの拠点であると同時に、当リゾートのコミュニティの場です。



「POKO POKO」の設計にあたって

■建築設計「クライン ダイサムアーキテクト (KDa)」

「POKO POKO」の建築は文字通りポコポコと連なる3つの大屋根が特徴です。存在感を感じさせながらも那須の林に溶け込んでいくような円錐形の重なり合うユニークな外観とどんな世代でも心地よく親しめる優しさを併せ持つデザインを目指しました。昼は木々の間にそびえ立つアイコン的な存在感、夜には、建物の全面から内部の温かい光が溢れ出し、闇の中に屋根だけが浮かんでいるような幻想的な風景を描き出します。この大屋根を支える木の構造は丸太を組み合わせたりズミカルなデザインで、親しみやすく心地よい空間を作り出します。昼は大きなトップライトから自然光が降り注ぎ、屋外のデッキと一体となって開放感を感じる空間、夜は木の表情に反射する柔らかな光りに包まれた温かい空間です。

■ランドスケープデザイン 「株式会社 スタジオテラ」

場づくりにおいて、心掛けたことは既にある土地の個性や記憶を丁寧に紡いでいくことでした。この土地の標高は500mをこえ、山岳地帯と平野部の中間に位置します。そのため、敷地内には山からの豊かな川が流れ、イヌシデ、コナラ、ミズナラといった落葉広葉樹林が広がっています。標高が高いことで、寒暖差が大きく、より鮮やかで美しい紅葉や新緑の風景を楽しんでいただくことができます。敷地内には、畑や田んぼもあり、一年を通してその姿を変えていきます。私たちは、敷地内に広がる様々な場を繋ぐように道の整備や樹林の再生を行いました。リゾナーレ那須では、これから時間を掛けながら風景を育てていきます。なんども訪れていただきその変化と成長を楽しんで頂ければ願っています。

その他の魅力的な施設

当リゾートには、紹介した4つの特徴以外にも、大人向けの「ライブラリーラウンジ」や、那須の森を眺めながら内湯と外湯で楽しむ「大浴場」、自然に癒されるオイルトリートメント「Risonare Nasu Spa」などの施設を用意し、アグリツーリズムリゾートの滞在をより一層充実させます。



施設概要

施設名 : 星野リゾート リゾナーレ那須

所在地 : 〒325-0303 栃木県那須郡那須町高久乙道下 2301

電話番号 : 0570-073-055 (リゾナーレ予約センター)

施設構成 : 宿泊棟 (本館・別館)、メインダイニング、ビュッフェレストラン、アグリガーデン、POKO POKO、大浴場 (男湯・女湯各1カ所)、スパ、ラウンジ

客室数 : 43室 (部屋タイプ: 14)

チェックイン 15:00 / チェックアウト 12:00

料金 : 1泊 21,000円～ (2名1室利用時1名あたり、税別、朝食付)

アクセス : [電車] JR 東北新幹線「那須塩原駅」より送迎バス 40分 [車] 東北自動車道黒磯板室 I.C.より 30分

開業日 : 2019年11月1日

URL : <https://risonare.com/nasu/>

「リゾナーレ」について

リゾナーレは、国内3施設 (ハヶ岳・トマム・熱海) で展開するリゾートホテルブランドです。その土地・地域ならではの体験と季節の旬を切り取った彩り豊かな食事を楽しむことができ、大人から子供まで快適なリゾート滞在を満喫できます。リゾナーレ那須は、リゾナーレブランドとして、4つ目の施設です

▼日本初の「アグリツーリズムリゾート」創造の裏側に密着した公式サイト

「NASU JOURNAL」絶賛公開中 (毎週金曜日更新予定)



URL : <https://risonare.com/nasu/journal/>



QRコード

本リリースに関する報道関係からのお問合せ先

星野リゾート グループ広報 TEL 03-5159-6323 / FAX 03-6368-6853 / E-mail pr-info@hoshinoresort.com