

セトレならまちの中庭で新感覚体験！

「カラダ・ココロ・地球とつながる発酵木浴サウナ」イベント

9月1日・2日・4日に第2弾をセトレならまち内で開催！



関西を中心に地域密着型コミュニティホテルを展開する株式会社ホロニック(本社：神戸市東灘区／代表取締役：長田 一郎)が運営するホテル「セトレならまち」地上4階建・客室32室・レストランで、2022年9月1日(木)・2日(金)・4日(日)、日常では体験出来ない新感覚の「カラダ・ココロ・地球とつながる発酵木浴サウナ」イベントを開催します。第1弾が大好評につき、第2弾を企画しました。

セトレならまち内の中庭スペースに展開している循環型オーガニックガーデン「BIO YARD」にて専門スタッフのサポートの下で発酵温熱木浴をご体験いただけます。自然発酵のみで65～85度まで温度の上昇したヒノキパウダーに10～15分間包まれることで、体の芯まで温まります。全身浴の後は軽くシャワーを浴びて、お庭に設置した水風呂プールでクールダウンした後は、お庭のチェアで外気浴をしながら、フレッシュジュースやオーガニックビールなどもお楽しみいただけます。カラダもココロも「ととのう」体験をセトレならまちで味わってください。

「めぐり。ととのう。」 ～カラダ・ココロ・地球とつながる発酵木浴サウナ～イベントの概要

・開催日時：2022年9月1日(木)・2日(金)・4日(日) 各日11:00～17:00 ※滞在時間 約120分

※木浴のご予約は、11:00～、12:00～、13:00～、14:00～、15:00～の限定1日5枠にて先着順にご希望をお伺いいたします。

・料 金：発酵温熱木浴 15,000円(税別)/2名様(スリーチョイスチケット×2名様分 付)

※スリーチョイスチケット…イベント限定のFOOD & DRINKの中から自由な組み合わせで選べる3チケット

■ 木浴付きの宿泊プラン 優待価格

☆9/1(木)

○1泊朝食付 39,000円(税込)/2名様1室

○1泊2食付き 55,000円(税込)/2名様1室

☆9/2(金)・9/4(日)

○1泊朝食付き 41,000円(税込)/2名様1室

○1泊2食付き57,000円(税込)/2名様1室

※HP予約価格より、泊朝プラン=2,000円OFF、2食付きプラン=3,000円OFFとなります。

「いまなら。キャンペーン2022プラス」をご使用の場合、上記の金額から所定の割引と近隣店舗で使用可能なクーポンチケットを発行致します。

・ご予約・お問合せ先：セトレならまち 0742-23-2226

・内 容 : セトレならまち内の中庭スペースに展開している循環型オーガニックガーデン「BIO YARD」にて専門スタッフのサポートの下で発酵温熱木浴をご体験いただけます。自然発酵のみで65～85度まで温度の上昇したヒノキパウダーに10～15分間包まれることで、体の芯まで温まり短時間で大量発汗します。全身浴の後は軽くシャワーを浴びて、お庭に設置した水風呂プールへダイブ。お庭のチェアで外気浴をしながら、フレッシュジュースやオーガニックビールなどもお楽しみいただけます。他の温浴とは異なる、自然発酵による温もりでお身体を深部まで温めて血流促進し、大量発汗することで冷えやむくみが気になる方、お疲れやストレスの解消に、睡眠の質改善や美肌効果も期待していただけます。

■日本式発酵サウナ（＝発酵木浴サウナ）とは

えん発酵温熱木浴がプロデュースするASHIYOKUドームにて全身浴を行い、水風呂や外気浴も組み合わせて楽しむサウナです。ドーム内のヒノキパウダーは、電気、ガスなどの熱源は一切使用せず、微生物による自然発酵のチカラだけで約65度～80度温度が上がります。温かいヒノキパウダーの中に全身を入れて、お体の深部まで温めて血流を促すことで、岩盤浴やサウナの3倍の発汗量をご実感いただけます。（個人差はございます。）

厳選された奈良県吉野の天然無垢ヒノキの香りが漂い、森林浴をしているかのようなリラックス効果も期待できます。

～カラダ・ココロ・地球とつながる発酵木浴サウナ～イベントの楽しみ方



1. 青空を見上げながらの木浴



2. 木浴後は水風呂へダイブ！



3. 外気浴でめぐり。ととのう時間を



4. オーガニックなドリンクや軽食もご用意

「BIO YARD」とは

自然の恵みを発酵の力で循環させ、山・人・土が喜ぶ

山や森の間伐材・小径木残材を庭園造りに利用し環境配慮。



発酵温熱木浴の ASHIYOKU で人々に癒しと健康を提供。



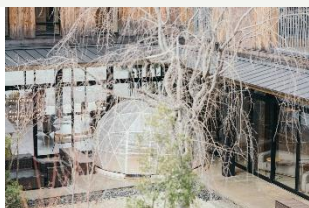
ASHIYOKU で出た発酵堆肥を活用し、目の前の庭の土壌を全てオーガニックへ変える。



栽培期間中農薬不使用の野菜をホテルのレストランで食する。



レストランでの生ごみはニワトリとコンポストで分解



「BIO YARD」導入の背景

私たち SETRE グループは、これまで、ホテルのある地域の生産者や職人、その土地に根付く文化や築かれてきた歴史に着目し、地域資源を企画することを掲げ、ホテルを営んでまいりました。

近年の未曾有の事態で価値が変わりゆく時代となり、改めて SETRE が大切にしたいことは何か、見つめ直しました。

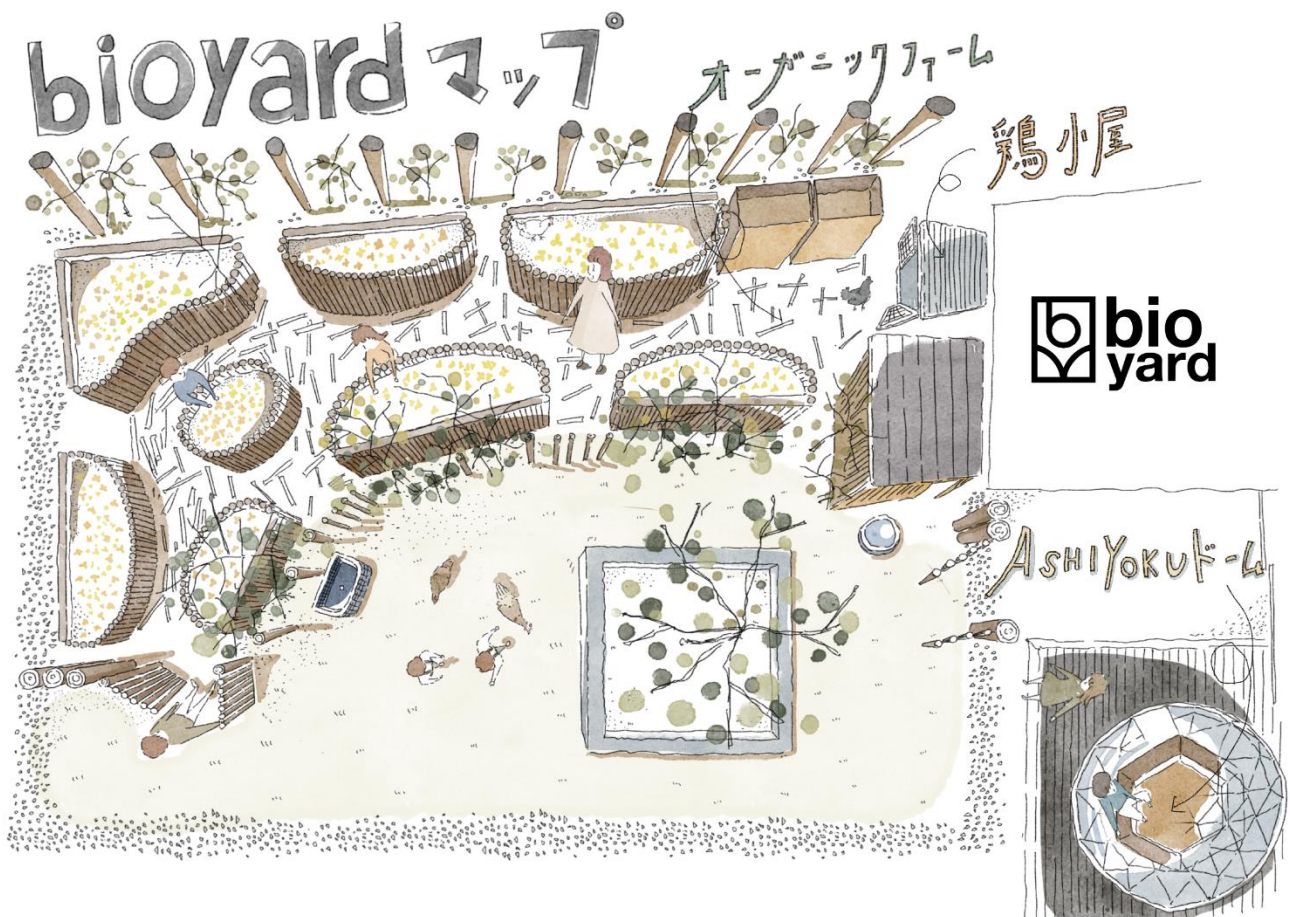
私たちは、常に「作り手」を軸において取組んでおりますが、これからの未来を考える中で、“三方よし”という商品原則のベースに「作り手よし」「地球よし」「未来よし」を加えた“六方よし”をクリアにすべき方針を打ち出しました。

その中でも、年々強く意識せざるを得ない、環境破壊や気候変動問題などの地球レベルでの課題に、目を背けることなく向き合いたいと考え、2022年できることから一歩ずつ取り組んでいきたいと思っています。

そんな中、山から美と健康、そして安心安全な食へという循環「木浴に入ること、おのずと山と食を守る」をコンセプトとし、サステナブルな社会への貢献を目指している「えん発酵温熱木浴運営会社 Flavor株式会社」社さまと出会い、セトレならまちの中庭で小さな地球「BIOYARD」を一緒に創ることが実現しました。

セトレならまちにご宿泊のお客さまにホテルは泊まるだけでなく、滞在中に「BIO YARD」で過ごしてもらうことで、体験しながら自然の循環について考え、学べる場を提供したいと考えています。

「BIO YARD」循環ステップ —山森の恵みを再び土壌へ還す—

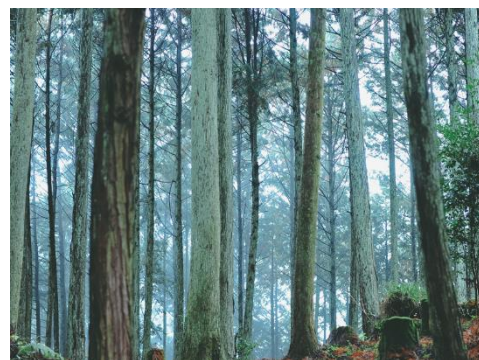


SETP1.吉野の山々の恵み

～足浴ドームで使用するパウダーは、吉野の天然無垢ヒノキの林地残材や間伐材を使用～

林地残材を利用する間伐や主伐により伐採された木材のうち、未利用のまま林地に残置されている間伐材や枝である林地残材。

林地残材は自然分解により土になるまで大変時間がかかり、そのまま堆積していると、山が荒れて見えてしまうことに加え、害虫やバクテリアによる弊害が懸念されます。これらの未利用材を有効に利用することは、山の生物環境はもちろん、吉野を訪れる観光客に美しい山林を見てもらう大切な視覚効果も期待できます。



SETP 2.中庭で足浴体験

～森も人も土壌も悦ぶ発酵温熱木浴～

ヒノキパウダーと米ぬかをブレンドし、電気やガスを一切使用せず、微生物の力のみで発熱した「発酵温熱木浴」による足浴施設

自然発酵の力で温かくなったヒノキパウダーの中に 15 分～30 分程度足を入れていただくと、全身がじわじわと温まり、今までに味わったことのない温もり、香り、癒しの空間に包まれリラックスしてお過ごしいただけます。



SETP 3.オーガニック野菜の栽培・収穫体験

～土も野菜もオーガニックが良い～

ASHIYOKU で使用した発酵パウダーを「発酵堆肥」としてならまちファームに使用。100%天然成分で出来た無添加堆肥で、野菜作りの核である畑の土はもちろん、庭園全体を無農薬・無化学肥料の安心安全な土へと育て、セトレならまち産のオーガニック野菜ファームとして運営。

中庭で育てたオーガニック野菜をお客様に農業体験として収穫してもらいます。



SETP 4.レストランでの提供

～レストランにて採れたて野菜を提供～

セトレならまち内レストランにて、ならまちファームで育てたオーガニック野菜を提供。自分たちで収穫した大地の恵みを堪能いただけます。



SETP 5.コンポストの設置・鶏の飼育

庭を駆け巡る鶏たちも BIO YARD の循環にとって大切な一員です。

レストランで出た残飯や野菜くずなどの生ごみは、鶏たちのエサとなったり庭に設置したコンポストでは微生物の力で分解され堆肥となります。

自然と朽ちて、分解されてゆくことで土へ還り、再び生命や植物をはぐくみます。



■ えん発酵温熱木浴

<https://en-mokuyoku.com/>

奈良県吉野の林業家と協業して、不純物の混ざらない無垢材のみを丁寧にパウダー化し、薬品や人工的熱源を一切使わず約65度～80度と高温発酵させます。

天然無垢材の安全性、新鮮なヒノキの香りとふわふわの寝心地にこだわり抜いた温浴施設です。

浴槽に敷き詰められたヒノキパウダーの中に体全体を沈め、深いリラクゼーション効果を得て身体を芯から温めます。体温をあげるだけで様々な病にも打ち克つことが出来ると言われており、補完代替医療の分野や妊活でも注目されています。大阪心斎橋、梅田、ハイアットリージェンシー京都、横浜、名古屋、箱根、福岡にて展開中。



■ えん発酵温熱木浴運営会社 Flavor株式会社の取り組み

<https://flavor-corp.com/>

山の恵み林業や農業など一次産業に注目していただきたく、奈良県吉野の山守さんと協業しながら、開業以来、改良を続けております。山の資源の循環を行い、木浴で使用した発酵済資材は動物性成分が一切入っていないことで、無肥料・無農薬が実現できる堆肥（有機JAS規格取得）として、販売もしております。山から美と健康、そして安心安全な食へという循環「木浴に入ること、おのずと山と食を守る」をコンセプトとし、サステナブルな社会への貢献を目指します。

セトレならまち概要

住所・お問い合わせ・予約先

奈良県奈良市高畑町 1118

TEL：0742-23-2226

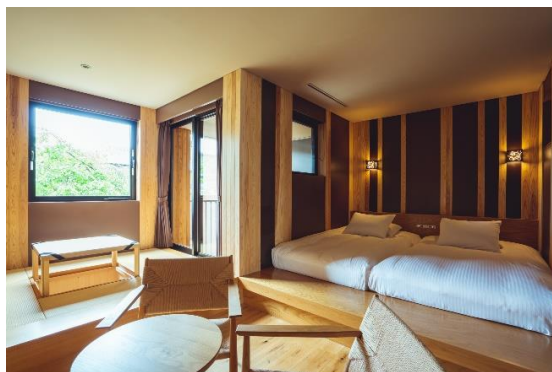
営業時間

【ホテル】 火曜定休

電車でのアクセス

- ・近鉄電車でお越しの場合
近鉄奈良駅 3 番出口より徒歩約 8 分
- ・JR でお越しの場合
JR 奈良駅東口より徒歩約 15 分





【セトレグループ について】

株式会社ホロニックが運営する地域住民・地域社会のためのコミュニティホテル「SETRE (セトレ)」。

「RESET+REVIVE」をコンセプトに、時代の文化の中で見失われてきた数々の宝物、地域に眠る「物語」を新たな「価値」に変えてお客様に届け、人と人、人と地域の絆を結んでいきたい、そんな「コミュニティホテル」を目指しています。

2005年神戸市垂水区に1号店「ホテルセトレ」をオープン。2008年には国民年金宿舎をリノベーションし、2号店となる「セトレ ハイランドヴィラ姫路」を兵庫県姫路市にオープン。2013年にはセトレグループ初となる新築で「セトレ マリーナびわ湖」を滋賀県守山市にオープン。2015年には、九州初出店となる「セトレ グラバーズハウス長崎」を長崎県長崎市にオープン。2018年12月には、奈良県奈良市に「セトレならまち」をオープンし、現在はホテル5施設の経営及び運営を実施。

【上記プレスリリースのお問い合わせ先】

詳細については、下記担当者までお問い合わせください。

株式会社ホロニック

事業企画室 船木 久美子 携帯:080-4071-6661

E-mail funagi@hol-onic.co.jp TEL 078-858-6908