

企業名		株式会社ロイヤルホテル リーガロイヤルホテル東京
	名称	農業女子的！ おもてなしプロジェクト
	目指すこと	* ホテルでのおもてなし(商品・サービス)を通じ、農業女子とお客様をつなぐ架け橋となること
	内容	* 農業女子の知恵や生産物とホテルのサービスをコラボレーションさせた商品の提供 * 農業女子のサポートとなるサービスの提供
農業女子プロジェクトとのこれまで・これから		<p>【これまで】 2014年7月12日(土)～13日(日)、女性向け1泊2日の体験型宿泊イベント「農業女子的！おもてなしステイプラン」を実施。 ・農業女子によるセミナー ・農業女子の生産物を使用した、ホテル総料理長によるディナーコース ・野菜ブーケ教室 ・農業女子の生産物を使用したティーパーティー など</p> <p>【これから】 農業女子とのコラボレーション商品をお客様に提供するだけでなく、農業女子のサポートとなるようなサービスの考案を目指す。</p>



— 農林水産省「農業女子プロジェクト」参画 —

女性向け 1泊2日の体験型宿泊イベント

「農業女子的！おもてなしステイプラン」

<農業女子の知恵から学ぶ「野菜の力」・「健康」・「キレイ」>

開催：2014年7月12日（土）～13日（日）1泊2日

【「農業女子的！おもてなしステイプラン」概要】

農業に携わる女性「農業女子」5名とホテルがタイアップした1泊2日のイベントステイプラン。農業女子の知恵と、野菜などの生産物の力で「カラダもココロもキレイになる」をテーマに、おいしい食べ方などはもちろん、普段何気なく食べている野菜がどのように育てられているか、農業に携わる女性が日々どのような生活を送っているか、そこから取り入れられる知恵は何かを学びます。

- 実施期間:2014年7月12日(土)～7月13日(日)の1泊2日
- 客室:ツイン/ダブル ルーム(31～38㎡)
- 定員:10組限定 ※1組3名様まで ※4日前までの完全ご予約制
- 料金:
 - 1泊2日 1名様料金(夕食1回・朝食1回・セミナー参加費・材料費・ティー&スイーツ・税金・サービス料込)
 - 1室1名様ご利用時 27,500円
 - 1室2名様ご利用時 25,000円
 - 1室3名様ご利用時 24,000円

■ 内容:

タイムスケジュール

<1日目:7月12日(土)>

時間	体験プログラム	内容
15:00 ～ 17:00	チェックイン	・客室にて 貫井園・深蒸し茶 のウェルカムティー 【提供:農業女子メンバー・貫井香織さん(埼玉県入間市)】
18:00 ～ 19:00	農業女子セミナー (3階「ガーデンテラス」にて)	・農場女子メンバーの紹介と、活動内容の説明 ・ディナーコースで使用の野菜紹介やその栽培方法について ・日々の生活から学ぶ「キレイ」・「健康」の知恵について 【出席者:農業女子メンバー5名 司会:沼尾ひろ子さん】
19:00 ～ 21:00	ディナータイム (3階「ガーデンテラス」にて)	・当ホテル総料理長山崎による、農業女子の生産物を使用したフランス料理のディナーコース 【提供:農業女子メンバー5名】

<2日目:7月13日(日)>

時間	体験プログラム	内 容
7:00 ～	朝食ビュッフェ (1階「ダイニング フェリオ」)	・農業女子の生産物を使用したメニューをビュッフェに用意 【提供:農業女子メンバー】
10:00 ～ 11:00	野菜ブーケ教室 (3階「ガーデンテラス」にて)	・野菜を素材にしたブーケ作りの教室 【講師:農業女子メンバー・長谷川恵理子さん(群馬県前橋市)】
11:00 ～ 12:30	ティーパーティー (3階「ガーデンテラス」にて)	・農業女子のお茶と当ホテルシェフパティシエ石和が作るスイーツなどを楽しむティーパーティー 【提供:農業女子メンバー】
13:00	解散・チェックアウト	

■ディナーコースメニューと使用生産物の紹介

<夕食>

- ・乾杯:スパークリング赤米甘酒
- ・菜園(お花畑)に見立てた真鯛のマリネ 柚子の香り
- ・2種類のじゃがいもを使ったヴィシソワーズ”パリの夕暮れ” キャビア添え
- ・本日魚のポワレ ズッキーニのグリル添え ポモドーロソース
- ・仔牛フィレ肉のソテー サルティンボッカ風 ナスのプディング添え
- ・人参のパンナコッタ スペルト小麦と赤米を使ったスープ仕立て ～夏らしく～
- ・きのここあ

乾 杯 …赤米甘酒(難波友子さん)

前 菜 …ハートのきゅうり、星のきゅうり、カラフルトマト(長谷川恵理子さん)、
エディブルフラワー(和知則子さん)

ス ー プ …ノーザンルビー、キタアカリ(伏見友季さん)

魚料理 …ソースのトマト(長谷川恵理子さん)

肉料理 …エディブルフラワー(和知則子さん)、白ナス、緑ナス(長谷川恵理子さん)

デザート …赤米(難波友子さん)、スペルト小麦(和知則子さん)、人参のピューレ(伏見友季さん)
人参美人(ジュース・長谷川恵理子さん)

飲み物 …きのここあ(貫井香織さん)



農業女子の生産物を使用した
ディナーコース



野菜ブーケ



セミナーの様子