

## Press Release

2016年5月13日

ウェスティンホテル東京

### 里山の中に息づく日本の風土や伝統文化に深く触れ、 変化する観光スタイルに対応できるスタッフの育成。

ウェスティンホテル東京(東京都目黒区三田 1-4-1 / 総支配人 チャールズ・ジャック)では、世界的に日本文化が注目され、2020年の東京五輪に向けて来日する外国人のお客様がますます増加すると考え、2016年5月28日(土)・29日(日)の2日間、新潟県十日町市にて地元の地域活性化を支援する団体や農家の方のご協力、ご指導をいただきながら、新入社員をはじめとしたホテル従業員による課外宿泊研修を行います。

外国人のお客様の観光スタイルが見る観光から体験する観光へ、より深く日本文化に触れるスタイルに変化していく中で、里山の中に息づく日本の風土や伝統文化を、ホテル従業員が体験を通して感じ、本物の日本文化をお客様に伝えていくことを、今回の研修の目的としています。また、日本の優れたホスピタリティについて学び、ホテルマンとして、社会人として、どのように社会貢献できるかも併せて考えます。

去年は、棚田の生物多様性、森と米の関係、魚沼産コシヒカリの食味をつくる風土について知り、食の原点を学びました。今年は、日本文化を肌で学び、どう伝えるかをテーマとし、美しい棚田のひとつとされている星峠にて、魚沼産コシヒカリの苗を手植えする体験を通して、日本食の基本である米がどのように作られているかを学びます。また、翻訳家で多くの日本文化番組制作に携わってきたアダム・フルフォード氏と連携し、地元の方々との交流、里山文化を体験しながら、その感動や気づきを英語で伝えることも学びます。

今年の10月には、同じ棚田で稲刈りを行い、収穫した新米を、ウェスティンホテル東京の日本料理「舞」にて、期間限定でご提供いたします。ホテル従業員が手植えし、その稲の成長を実感しながら収穫したお米の美味しさを味わっていただけます。



【画像】新潟県十日町

\*プログラムは予告なく変更となる場合がございますのでご了承ください。

# THE WESTIN

TOKYO

# # #

## ウェスティンホテル東京について

緑豊かな洗練された街、恵比寿に位置するウェスティンホテル東京は、日本を代表するヨーロッパスタイルのホテルです。ウェスティンのグローバルなブランドミッション“**For a better you.**”に基づき、ご来館のお客様にご到着時よりもすがすがしい気分でご出発いただきたく、心身の安らぎと活力を与える数々の独自のプログラムを提供しております。大きな窓を備えたヨーロッパスタイルの全客室(438室)には、ウェスティンホテル&リゾートが安眠を追求し、雲の上の寝心地と称される「ヘブンリーベッド」、快適な睡眠をお約束いたします。

また、ホテル内には個性豊かな5つのレストランと3つのバー/ラウンジの他、本格的スパ「ル・スパ・パリジエン」では心身のリラククスに役立つ極上のスパメニューをご提供しております。大理石の大きな柱を特徴とするロビーや館内随所に点在するブロンズ像、絵画、タペストリーなどの数々の美術品はヨーロッパスタイルをさらに演出しています。ホテルの敷地内には、英国のチェルシーフラワーショーで何度もゴールドメダルを獲得した世界的にも有名な景観アーティスト 石原和幸氏デザインによる、都会の中の緑のオアシス「ウェスティン ガーデン」があり、四季折々に異なる景観をお楽しみいただけます。

～ 当リリースに関するお問い合わせ先 ～

ウェスティンホテル東京 広報担当 豊嶋晴美

TEL: 03-5423-7740 / FAX: 03-5423-7628 / Email: [haremi.toyoshima@westin.com](mailto:haremi.toyoshima@westin.com)