

2021年3月16日

各 位

会社名 株式会社 ひらまつ  
代表者名 代表取締役社長兼 CEO 遠藤 久  
(コード番号 2764 東証一部)  
問合せ先 取締役 CFO 北島 英樹  
(TEL : 03 - 5793 - 8818)

## 株主優待制度の利用範囲拡充に関するお知らせ (新規オープンによる対象店舗の追加)

当社は、本日、ホテルブランド「HIRAMATSU HOTELS」6施設目となる「THE HIRAMATSU 軽井沢 御代田」を長野県御代田町に開業いたしました。中期経営計画において、顧客の生涯顧客化を狙ったビジネスモデルの構築を推進しており、新生ひらまつの新たな食の体験価値の提案を、この「THE HIRAMATSU 軽井沢 御代田」からスタートしてまいります。

これに伴い、株主優待制度の利用範囲を拡充いたしますので、下記のとおりお知らせいたします。

### 記

#### 1. 新店舗詳細

施設名称 : THE HIRAMATSU 軽井沢 御代田

[英文表記] THE HIRAMATSU KARUIZAWA MIYOTA

所在地 : 長野県北佐久郡御代田町大字塩野 375 番地 723

階数 : 地上5階建、ヴィラ 平屋建、アネックス 地上2階建

客室数 : 37 室 (本館 28 室・ヴィラ 9 棟)

客室タイプ : <本館>28 室

デラックスツイン (79-85 m<sup>2</sup>) × 16 室、ジュニアスイート (98-106 m<sup>2</sup>) × 7 室

御代田スイート (117-118 m<sup>2</sup>) × 4 室、ザ・ひらまつ スイート (132 m<sup>2</sup>) × 1 室

<ヴィラ>9 棟

テラスヴィラススイート (122 m<sup>2</sup>) × 2 棟、ヴィラススイート (122 m<sup>2</sup>) × 5 棟

ドッグヴィラススイート (122 m<sup>2</sup>) × 2 棟 ※テラスを除く屋内面積

付帯施設 : ダイニング2つ、ラウンジ、TAKIBI ラウンジ、アネックス、温室 他

面積 : 建物面積 4,723.02 m<sup>2</sup>、延床面積 9,804.77 m<sup>2</sup>、土地面積 61,066.29 m<sup>2</sup>

宿泊料金 : 1泊夕朝食付 58,000 円～ (税・サ込み/2名1室利用時の1名あたり/参考料金)

開業日 : 2021年3月16日

コロナ禍により加速した自然回帰の旅のニーズに応えつつ、“大切な人と豊かな時を過ごす幸せ”を守るため、衛生管理と安全対策の独自基準「Hiramatsu スタンダード」に則りお客様をお迎えします。

※ご予約方法その他詳細につきましては、HP を参照ください。

<https://www.hiramatsuhotels.com/miyota/>

## 2. 拡充の内容

保有株数	ホテルにおけるご宿泊及びご飲食代
5単元 (500株) 以上	20%割引
1単元 (100株) ～5単元 (500株) 未満	10%割引

■ 株主優待の適用は、株主様ご本人が同伴の上、ご利用当日に優待カードをご提示頂いた場合に限りです。

■ 対象期間中であれば、何度でもご利用頂けます。

以上

### 森のグラン・オーベルジュ 「THE HIRAMATSU 軽井沢 御代田」 ～大自然に囲まれ土地の恵みを味わい尽くす、すべての体験は美味しい一皿のために～



#### ■食と人と土地のマリアージュで実現する「森のグラン・オーベルジュ」

「THE HIRAMATSU 軽井沢 御代田」のコンセプトは「森のグラン・オーベルジュ」。

雄大な自然に囲まれた御代田町は、縄文土器が出土した歴史があり、古より豊かな自然のなかで人々が暮らしを営んできた場所です。そのような土地で、鳥のさえずりに耳を傾けながら、信州の豊かな恵みを味わうプレミアムな体験を「THE HIRAMATSU 軽井沢 御代田」は提案します。眠っている身体を起こすヨガ体験など、多彩なアクティビティはすべて美味しい一皿のために。

食と人と土地の持つ価値がマリアージュ\*することで生まれる、新しいオーベルジュの形を「THE HIRAMATSU 軽井沢 御代田」は提案します。

\*マリアージュ：フランス語で「結婚」を意味しますが、フランス料理では料理とワインとの組み合わせ、またその相性を表す際に用います。「異なるものが一つに調和し、新たなものを生み出す」という意味合いも含まれます。

## 1. 感覚を研ぎ澄まし、土地の恵みを味わい尽くす特別な食体験「Table Nature (ターブルナチュール)」



屋外で心地よく過ごせる季節には、森の中のテーブルで本格的なフランス料理も

屋外という非日常空間には、人間の感覚を何倍にも研ぎ澄ませる力があります。そのような空間で、シェフが手掛けた最高の料理を味わう特別な食体験が「Table Nature (ターブルナチュール)」です。

ヴィラテラスや芝生の上で広げるモーニングバスケット、クロスとカトラリーをセットした森の中のテーブルで味わう本格的なフランス料理。いつもより五感がひらかれた状態で味わう食事は、誰もが持つ屋外での食体験の思い出を、より豊かで忘れられないものへとアップデートします。

## 2. シェフが2年間かけて探求した、地域の採れたて食材をふんだんに使った料理



ホテルから20分の「牧舎みねむら」で育まれた、  
「信州プレミアム牛肉」を味わう一皿。



信州の佐久で育った佐久鯉に、野菜や塩でかたどった  
桜を散らした華やかな一皿。

シェフ柳原章央は、この2年間地元の生産者のもとへ足を運び、地域の食材を探求してきました。東信州には高原野菜からジビエまで、多彩な食材が流通しており、中には生産量が少なく、県外まで出回らないものもあります。シェフが生産者と語り、作物を手にとりながら厳選した食材の数々。その食材がもつ旨味をこれまで培ってきた料理の技で最大限に引き出し、土地の恵みを心から堪能できる一皿を創ります。

### 3. 焚き火を囲み、人と人、人と自然がゆるやかにつながる屋外コミュニティラウンジ「TAKIBI ラウンジ」



夏には、さらに大きなファイヤーピットが設えられる予定の TAKIBI ラウンジ

「TAKIBI ラウンジ」は、焚き火を囲みながら、人と人、人と自然がゆるやかにつながる場所です。焚き火マイスター・猪野(いの)正哉(まさや)氏がプロデュースしたアイコンックな球体のトーチには、御代田町の郷土伝説にちなんだ竜神や御代田の四季を表すモチーフが型取られています。

昼は見晴らしのよい憩いの場、夜は焚き火を囲む幻想的な場など、空間は刻々と変わる景色に合わせて変化します。今後は、レストランとは異なる少しカジュアルな食体験を提案していく予定です。

### 4. 旅の前から、旅の後まで。

#### パーソナルなサポートで、完璧なプランを提案するサービス「ひらまつコンシェルジュ」

パーソナルなサポートで、旅のプランを提案するサービス「ひらまつコンシェルジュ」が新たに誕生します。本サービスは、世界のトップセレブリティをもてなしてきた世界最高クラスのホスピタリティ・カンパニー「株式会社KRO(クロ)」とのコラボレーションにより実現します。

ウェディングプランナーが新郎新婦の要望に合わせて、完璧な結婚式のプランを組み立てるように、予約したお客様一人ひとりと連絡を取り合い、最高の旅のプランづくりをサポートします。ホテルに到着してからの過ごし方の提案はもちろん、ホテルに着くまでの食事や観光など、お客様の好みに合わせておすすめのプランを提案します。

## ■多彩な食体験をお届けする、多様な食空間

### 1. フルコースを堪能できるメインダイニングと、アラカルト料理を楽しめるオールデイダイニング



メインダイニング「Le Grand Lys」は、水の音が微かに流れるクラシカルな空間

本館1階にあるクラシカルなメインダイニング「Le Grand Lys(ル・グラン・リス)」では、高原野菜からジビエまで信州の清らかな空気と水のインディモとで育った食材を使ったフランス料理をフルコースで堪能できます。館内で最も素晴らしい眺望を誇る5階にあるオールデイダイニング「La Lumière Claire(ラ・ルミエール・クレール)」では、朝食からランチ、ディナーまでアラカルト料理をその時の気分で味わえます。

### 2. 6万㎡を超える敷地に、わずか37室。全室100㎡以上でゆったり寛げる客室



本館デラックスツイン (イメージ)



ヴィラスイート (イメージ)

客室は6万㎡を超える広大な敷地に、わずか37室。本館28室とヴィラ9棟からなり、テラスを含む客室の面積は最小でも100㎡を超える広さです。

5階建ての本館は、すべての客室に南向きのテラスがあり、御代田町にちなんだ縄文土器のアート作品が壁に飾られています。ミニキッチンをついたヴィラスイートは、すべての棟で2つのベッドルームと広いテラスを備えます。愛犬と一緒に宿泊可能な客室「ドッグヴィラスイート」も、HIRAMATSU HOTELS 初。全室、半露天温泉風呂付きで、温泉愛好家に定評のある大塩温泉の湯をいつでも満喫できます。

### 3. 年月をかけて森が育つように、多彩な楽しみ方が生まれ育っていく「森の散策路」と「温室」

敷地内には、豊かな樹々に囲まれた散策路があります。朝食後や午後のコーヒーを楽しんだり、季節の移ろいを感じながら読書をしたりと、思い思いに過ごせます。また、温室では、料理にも使われる野菜・果物・花・ハーブが大切に育てられています。

どちらも「森のグラン・オーベルジュ」ならではの場として、今後も新たな楽しみ方を提案していきます。

### 4. ライブラリカフェや、ウェルネスサロンで自由に寛げる「アネックス」



本や音楽、家具にいたるまで、ひとつひとつこだわってセレクトされたライブラリカフェアネックスは「静」を楽しむエリアです。

1階のライブラリカフェでは、アートや写真をテーマにキュレーションされた本を手にとったりとり、コーヒーを片手に真空管アンプならではの音色を楽しんだり、思い思いの過ごし方ができます。

2階のウェルネスサロンでは、筋膜リリースや水素吸入など、最新の技術を用いたボディケアプログラムが受けられます。またテラスでは週2回、サンセットフォレストヨガも実施します。

#### ■ 「Hiramatsu スタンダード」

「Hiramatsu スタンダード」は、ひらまつのレストランやホテルでのお食事を安心してお楽しみいただくために、「衛生管理」「ソーシャルディスタンス」「換気」の3つの視点から作り上げた独自の安全基準です。それぞれの視点において、お客様をお迎えする環境や従業員の行動などを細かく定め、ひらまつのレストラン、カフェ、ホテル、ウエディング、全ての事業において実施しています。

「Hiramatsu スタンダード」詳細はこちら URL : <https://hiramatsu.co.jp/standard/>

以上