

「Glamping x Workation」という新たなリゾートステイのスタイルを提案 北アルプス白馬のリゾートホテルが、自然の中で仕事も遊びの両立ができる施設を運営開始

株式会社 白馬縦(もみ)の木ホテル(本社:長野県北安曇郡白馬村)が、2021 年 5 月 21 日よりグランピングとワーケーションを組み合わせた宿泊商品を販売開始致します。



ワーケーションとは、「ワーク」と「バケーション」を組み合わせた造語で、観光地やリゾート地で休暇を取りながらテレワーク(リモートワーク)する働き方です。白馬縦の木ホテルでは、ツリーハウスや温泉の足湯を含め、全てのグランピング施設で Wifi と電源が完備していて、快適にラップトップでの仕事が可能です。昨年オープンしたテレワーク施設「Workation Hakuba」では、高速な Wifi 回線の他にディスプレイ、プリンタ、スキャナ、プロジェクターと音響設備を備えており、個人での利用のほかグループ単位での利用も可能です。また、ホテルでは、1 日 6 組限定の本格グランピングディナー付宿泊プランに加え、ワーケーション長期滞在者向けの 2 泊以上からのお得な宿泊プランを用意しております。白馬エリア内の移動に便利な、電動自転車の貸し出しも行っております。



ホテル宿泊者以外でも、屋外のグランピング料理レストラン「The Forest Glamping and Grill」では、信州産の素材を使った BBQ グリル料理や、ダッチオーブンを使ったメニューをお召し上がりになれます。こちらのレストランは、雨天でも利用可能な大型のタープが設置されております。エリア内に開設された焚き火を囲む「Fire Pit Bar」では、信州産のワインやウィスキーなども楽しめます。縦の木リゾート内で使用するすべての水は、北アルプスの蛇紋岩でフィルターされた地下水を使用しており、水割りやコーヒーなどにも最適です。

リゾートテレワーク施設「Workation Hakuba」

営業時間: 10:00～17:00 (要予約)

設備: テーブル、椅子、ディスプレイ、電源、
高速 Wifi 回線、スクリーン、プロジェクター、
ワイヤレスマイクなど

プラン料金: 2 泊 4 食付 18,000 円～(映像音響設備別)

外来料金: 1 日 1 人 1,000 円(映像音響設備別)

グランピングレストラン「The Forest Glamping & Grill」

営業時間: 11:30～15:00, 17:30～21:30 (要予約)

期間: 4 月 29 日～10 月 16 日(予定)

プラン料金: 1 泊 2 食付 13,500 円～

外来料金: Premium BBQ Lunch 3,500 円

Luxury Outdoor Dinner 6,000 円

1 日 6 組限定

ホテル直営のキッチンカー「First Class Kitchen」

今年から登場したキッチンカー「First Class Kitchen」では、白馬産シカ肉を使ったスパイススキーマカレーや、溶岩石を使った窯で焼き上げるオーガニックピザを提供致します。キッチンカーは、グランピングエリア以外でも、県内外各種イベントに出店し、周辺コンドミニウムやシャレーにもケータリングサービスとして提供する予定で、ホテル以外でも気軽にホテルシェフの味が召し上がれます。



レストランテラスでの本格炭火焼きバーベキューディナー

ホテルレストラン外のテラスには、パーゴラと呼ばれる格子状の屋根を持つタープが建てられていて、夜のディナータイムには地元信州の素材を使った本格的なBBQを提供する。こちらのレストラン、屋外での食事提供となるため感染症のリスクが低く、屋根もついているため雨天でも利用が可能です。また、Wifi と AC 電源を完備しているので、昼間はワーケーションでの利用も可能です。

レストランリネア テラス BBQ

営業時間: 17:30～20:00 (要予約)
 期間: 5月21日～10月16日(予定)
 プラン料金 1泊2食付(飲み放題込) 14,520円～
 外來料金: もみの木 BBQ セット 1名 5,500円
 飲み放題 90分 大人 1名 1,800円
 小人 1名 900円

もみの木 BBQ メニュー

アメリカウェーバー社製炭火 BBQ コンロ使用
 ・前菜、デザートなどはビュッフェコーナーより
 ・アメリカ産牛カルビ、信州福味鶏
 ・信州ポーク・骨付フランク、グリル野菜
 ・シェフ特製 BBQ 用ソース 3 種

専用ヘリポート ヘリコプター送迎サービス

ホテルでは、自家用ヘリコプターでお越しのお客様向けに専用ヘリポート完備しております。また、提携するヘリコプター運行会社による東京・京都からのスムーズな送迎も行なっています。さらに、夏休み期間中は遊覧飛行も計画しております。

ホテル直営ネット通販

7月1日より、ホテル直営のネット通販サイト「Mominoki Online Shop」にて、もみのきファームで収穫したあきたこまちや、「白馬ジビエ工房」のジビエ肉、シェフ特製焼き菓子なども販売する予定です。コロナ禍の中でも、気軽にご家庭で信州の味・ホテルの味を楽しむことができます。

新型コロナウイルス対策・信州安心の店

白馬樅の木ホテルでは、新型コロナウイルス (COVID-19) の感染拡大防止の策として、館内の定期的な消毒、各所に手指消毒用アルコールの設置、間隔を開けての席の設置、換気の徹底をしております。また、スタッフのマスクの着用、検温の実施も行なっております。お客様には、共有スペースでは密接・密集・密閉を避けてくださいますようお願い申し上げます。

SDGs について

白馬樅の木ホテルは、45 年以上続く地元企業として持続可能な社会の実現への貢献を目標のひとつにしております。ホテルスタッフが運営する「もみの木ファーム」では、農産物の生産活動を通じて地域貢献を行っております。また、猟友会の有害鳥獣駆除の活動に参加し、猟期には捕獲したイノシシやシカを「白馬ジビエ工房」で加工し、レストランなどに提供をしております。そのほか、ホテル内施設で個包装ソープ類(シャンプー、コンディショナー、ボディソープ)を撤廃し、ポンプボトル式での詰め替え運用へと変更し、プラスチック容器、ソープ類の破棄削減につながっております。

お問い合わせ先

株式会社白馬樅の木ホテル 長野県北安曇郡白馬村北城 4683-2 担当 丸山一馬
 Tel: 0261-72-5001 Fax: 0261-72-5520 Web: www.mominokihotel.com

※内容は変更になる場合があります。

