

2015年5月14日

ホテルエミシアの米作り 2015

ホテルエミシア札幌×JAながぬま

～ 総勢 15 名のホテルエミシアによる、田植え/5月29日（金）雨天決行～

ホテルエミシア札幌（所在地：北海道札幌市厚別区、総支配人：知念浩）では、ながぬま農業協同組合のご好意とご支援のもと、長沼産“ななつぼし”米の米作りに取り組みます。

ホテルエミシア札幌として初となる米作りは、美味しく・安全な”北海道のお米”を自身の手で生産することで、農業の重要性や必要性を体験し、北海道の食の素晴らしさを広げて行きたいという想いと、地域コミュニティとの繋がりを深め、一番の理解者としても具体的に地域に貢献することを目的としています。

総支配人はじめ、統括料理長、料飲部、営業部、マーケティング部、経理部、宿泊部、人事部と、ホテルの様々な分野で働く総勢 15 名が参加をするイベントとなります。直接お客様に接する部門はもちろんのこと、他部門で活躍をするスタッフも全員同じ気持ちで米作りを行うことで、ホテルが一体となり地域の方との繋がりを強めるイベントとなることを確信しています。9月末に稲刈りをした長沼産”ななつぼし”米の新米は、10月に迎えるエミシア OPENING 1 周年記念の特別メニューやご宴席にてお客様にご提供いたします。

私たちが植えた苗は、ながぬま農業協同組合をはじめ、地域の皆さま、ホテルをご利用のお客さまのために有益であればと願いを込めて大切に育てます。

お米の成長過程をホテルエミシア札幌のホームページにてご紹介して参ります。

【ホテルエミシア札幌・ライスフィールド in ながぬま 田植え日程】

- 日時： 5月29日（金）※雨天決行
- 時間： 午前9時～（11時頃終了予定）
- 場所： 夕張郡長沼町3区
ホテルエミシア札幌・ライスフィールド（300坪・10a）
- 収穫予定： 9月下旬（約500kg 予定）



ホテルエミシア札幌について

ホテルエミシア札幌は、自然豊かな日本最大のリゾートエリアである北海道の主都、札幌の副都心・新札幌のシンボルとして、2014年10月1日に開業いたしました。

エミシアとは、「ほほ笑み」=「Emi」と、「幸せ」=「Siawase」を組み合わせ、ホテルを利用する全ての方の Happiness につながることを意味しています。全511室のゲストルームでは、変化に富んだ四季の自然を眺めながら、あたたかなおもてなしと、寛ぎのひとときをお楽しみいただけます。館内5つのレストランとバーでは、旬の食材をふんだんに使用した料理の数々をお楽しみください。地下1階には約2000㎡の規模を誇る「スパ・アルパ」を併設し、充実した施設とトリートメントをご用意しております。自然に恵まれた北海道は、人々の心の温かさでも知られています。訪れるたびに幸せになれる、何度でも来たいと思える場所、ホテルエミシア札幌で充実のひとときをお過ごしください。

ホテルエミシア札幌・概要

【所在地】 北海道札幌市厚別区厚別中央2条5丁目5-25

【電話/FAX】 TEL 011-895-8811 / FAX: 011-895-8820

【規模】 地上32階 / 地下2階

【客室】 511室

【施設】 レストラン・バー(5店舗)、宴会場(13会場)、
ベーカリーショップ、スパ、ウエディングチャペル

【交通】 JR「新札幌駅」、地下鉄「新さっぽろ駅」、
バスターミナル「新さっぽろ駅」いずれも徒歩2分
札幌の中心部「大通駅」まで地下鉄で19分、
JR「札幌駅」まで8分
新千歳空港からJR新札幌駅まで車で約30分

【駐車場】 約200台



本プレスリリースに関するお問合せ先

〒004-0052 北海道札幌市厚別区厚別中央2条5丁目5-25

ホテルエミシア札幌 マーケティング部 進藤 沙也加

Tel: 011-895-8811 Fax: 011-801-1418

E-mail: sshindo@hotel-emisia.com

URL: <http://www.hotel-emisia.com/>