

2024年9月2日

報道関係者各位

東急リゾートタウン蓼科

## 東急リゾートタウン蓼科で食を通じた地域共生を推進

東急リゾートタウン蓼科（長野県茅野市、統括総支配人：加瀬 努）では、リゾート地ならではの地域と自然と共生することの重要性を体感いただき、日常における環境意識の向上に繋がるきっかけを提供する場「体感型サステナブルリゾート」として運営推進する当タウン内において、2024年度夏季期間に食を通じた地域共生の活動を実施いたしましたので、ご報告いたします。



### ■東急リゾートタウン蓼科での食を通じた地域共生

東急リゾートタウン蓼科では、お客様が自然共生を楽しみながら学べる体感型サステナブルリゾートとして、様々なイベントを開催しております。また今年7月には新たな地域連携および環境取り組み発信の拠点「TENOKA 蓼科」がオープンいたしました。当タウンで実施しているサステナビリティ活動のうち、ホテルやダイニングでは環境推進企業としてのノウハウを活用した「食で地域をつなぐ取り組み」を多数行っています。

### ■八ヶ岳西麓ワインバレー生産者による販売イベント

森に囲まれたレストラン「グラマラスダイニング蓼科」にて、長野県・八ヶ岳西麓ワインバレーのワイン生産者が集まるワインイベント「蓼科東急テイスティング in グラマラスダイニング蓼科」を2024年7月に開催いたしました。八ヶ岳西麓ワインバレーは、長野県が「NAGANO WINE」価値向上のために策定した信州ワインバレー構想へ2023年に新たに参加したエリア。当日はワイン生産者の情熱やこだわりを聞きながら、ダイニングで用意した特製メニューと共にテイスティングを楽しんでいただきました。



### ■美味しいけれど規格外になったとうもろこしの店頭販売・提供

茅野市北山で多く生産されるとうもろこし「ゴールドラッシュ」は、標高が約 1,000m 以上の朝晩の寒暖差が大きい地域で育つことで、とうもろこしの中でも特に甘みの強い品種です。糖度は 18 度と完熟メロンと同等の甘みを持ち、茅野市の特産品の一つとして市場でも高い評価を得ています。

東急リゾートタウン蓼科では、小売向けの商品のうち、外側の葉が虫に食べられたことにより品質等に全く問題が無いにも関わらず規格外品となったものを仕入れ、理由あり商品として店頭販売をするとともに、当タウン厨房にて下処理と味付けを行い、加工後にお客様へグラマラスダイニング蓼科等でご提供しています。

地元の農家で大切に育てられたとうもろこしを廃棄することなく、東急リゾートタウン蓼科の調理のノウハウを生かし加工品とすることで、生産者から運営会社へ、運営会社からお客様へと地域の魅力を伝え、地域を守っていくための取り組みに繋がっています。

※好評につき、現在は販売を終了しております。





## ■ハーブティー/ハーブソルト作り体験の開催

東急リゾートタウン蓼科タウン内にある「エディブルガーデン」では、多種類の食べられるハーブを栽培しています。豊かな自然の中で育ったハーブを使用したオリジナルハーブティーや、ハーブソルト作りを楽しめる体験会を2024年9月15日(日)に開催いたします。体験会では、ハーブの特徴や使い方を知ることができ、作ったものをお土産としてお持ち帰りいただけます。またそれぞれのレシピは、ご自宅でも活用いただけます。

### 「ハーブティー/ハーブソルト作り体験」概要

開催日：2024年9月15日(日)

場所：グラマラスダイニング蓼科

開催時間：10:00～15:00

料金：1,000円/1名(税込)

定員：先着20名(事前予約不要/当日受付)



## ■ライスレジンで作られたお皿をbuffetレストランで使用

東急リゾートタウン蓼科にあるレストラン「ラコルタ」では、廃棄米から生まれた「ライスレジン®」で作られたお皿を一部使用しています。ライスレジンはお米由来のバイオマスプラスチック素材で、環境への負荷が少なく、カーボンニュートラルやフードロスの削減に繋がることが特長です。ラコルタで使用しているお皿は、本レストランでも提供しているお米の販売農家から出た廃棄米をアップサイクルしたものです。

※ライスレジン®はコバオリ株式会社 (<https://www.kobaori.co.jp/>) の登録商標です。



## ■「東急リゾートタウン蓼科」概要

東急リゾートタウン蓼科は長野県中部、八ヶ岳連峰北端の蓼科山・北横岳の西側に広がる自然豊かな山岳リゾート地の蓼科に位置しています。およそ 660ha（東京ドーム約 140 個分）の広大なエリアで、本格的なゴルフコースをはじめ、スキー場、テニスコート、さらに別荘、ホテル、温泉スパ、レストランなどの施設が整い、森と「遊ぶ」「泊まる」「食べる」「癒す」「学ぶ」「働く」の自然との触れ合いがすべて叶えられる自然共生型の体感型サステナブルリゾートです。

所在地：〒391-0301 長野県茅野市北山字鹿山 4026-2

交通：車 | 中央自動車道「諏訪南 IC」から約 40 分 / 中央自動車道「諏訪 IC」から約 30 分

電車 | 中央本線「茅野駅」東口からウェルカムバス（予約不要 / 無料）で約 45 分

東急リゾートタウン蓼科公式サイト：<https://www.tateshina-tokyu.com/>



## ■私たちが提供する「体感型サステナブルリゾート」

リゾート施設においては、訪れるお客様やステークホルダーの皆さまに、リゾート地ならではの地域と自然と共生することの重要性を自ずと体感いただき、日常における環境意識の向上に繋がるきっかけを提供することが大切です。

東急不動産・東急リゾート&ステイ・東急リゾートは、「リゾートの力で、地域に幸せな『めぐり』」をスローガンとして掲げ、「生物多様性を育む」・「地域の未来を創る」・「地域のエネルギーを活かす」という三つのテーマに基づき、楽しみながら地球や地域に優しく過ごすことのできるサステナブルな空間や体験、活動を作り、施設を訪れるお客様に提供していきます。

詳しくはこちら：<https://www.tokyu-land.co.jp/news/2024/001165.html>

「体感型サステナブルリゾート」のコンセプトと、当社リゾート施設で提供する環境体験を紹介する WEB サイトはこちらから

サイト名 | ENJOY! GREEN GUIDE

URL：<https://www.tokyu-green-resort.com/>



### Contact us

本件に関する  
お問い合わせ先

東急リゾート&ステイ株式会社

東急リゾートタウン蓼科

担当：清水（しみず）

E-mail：[info-tenoha-t@tokyu-rs.co.jp](mailto:info-tenoha-t@tokyu-rs.co.jp)

TEL：0266-69-3230