



2019年5月24日

白馬高校の生徒がプロデュースするレストラン
高校生レストラン in Hakuba
6月22日(土) 12時 白馬東急ホテルにて開催

白馬東急ホテル

白馬東急ホテル（長野県北安曇郡白馬村北城4688 総支配人 吉野良平）では、6月22日（土）12時から長野県白馬高等学校の国際観光科生徒がメニュー開発から運営までプロデュースする「高校生レストラン in Hakuba」を開催します。

長野県白馬高等学校国際観光科は、「白馬と世界をつなぐグローバル観光人材の育成」を目的に、恵まれた地域資源を活かした教育を行うために平成28年4月に開設されました。観光に関する知識・技能及びホスピタリティマインドの習得を図り、観光をはじめとする様々な分野で主体的に活躍できる人材を育成しています。

株式会社東急ホテルズでは、SDGs（持続可能な開発目標）の観点を深く認識した、地球・まち・ひとにやさしいホテル経営を目指しています。白馬東急ホテルは東急ホテルズの一員として白馬高校の取組み感銘し協力してまいります。

この度、白馬東急ホテル（株式会社東急ホテルズ）は、白馬高校の人材育成への協力を申し出ると共に、国際観光科2年生 観光Ⅱ選択者16名と白馬東急ホテルが協働して、地元の方達に向けたメニューを考案し、白馬東急ホテルのシェフが料理を作り、生徒がサービスを行うイベントを開催する運びとなりました。

「地域の人に白馬東急ホテルの魅力を伝えるコース料理を考える」「自分たちで接客サービスを行いサービスの価値について理解する」を学習のポイントに、白馬東急ホテルにて事前学習と研修を行い本番に臨みます。



白馬 東急ホテル

【概要】

日時 2019年6月22日(土) 12時～

場所 白馬東急ホテル 長野県北安曇郡白馬村大字北城4688

料金 3,000円(サービス料・消費税込) 先着予約30名

メニュー

前菜 信州サーモンの香草マリネ 白馬華三昧サラダ仕立て

スープ サラダ街道のオニオンを使ったハーブティー風スープ デクパージュ

メイン 白馬豚のコンフィー 白馬の蒸し野菜を添えて

デザート アルパイン風 ソルベ&フルーツ

【予約の流れ】

① 人数、代表者名、電話番号を E-Mail にて申込み

hakuba.hs.hakuba@gmail.com

② E-mail の返信にて予約確定

③ 予約期間 5月27日(月) から6月18日(火) まで

詳細・問合せ 白馬高校 0261-72-2034

【実習計画】

① サービス接客実習 5/27(月) 13時～14時 場所:ホテル

② 料理披露、サービス・シミュレーション 6/3(月) 13時～15時 場所:ホテル

③ 最終リハーサル 6/21(金) 13時～15時 場所:学校

④ レストラン実習本番 6/22(土) 10時30分～15時頃

【報道関係者各位】

6月3日(月) 料理披露・実習ならびに6月22日(土) 本番の取材をお願いします。

090-9667-8310 白馬東急ホテル 上条(かみじょう)

【リリースへのお問い合わせ】

白馬東急ホテル 上条 謙治(販売促進) 090-9667-8310

k.kamijo@tokyuhotels.co.jp