



2013 年 3 月 25 日
ニュースリリース

**ザ・リーディングホテルズ・オブ・ザ・ワールド
子供向け料理教室を含む特別な宿泊プログラムを販売
加盟ホテルの新進気鋭シェフと一緒に楽しい料理作りを体験**

ザ・リーディングホテルズ・オブ・ザ・ワールド（本社：米国ニューヨーク州、以下リーディングホテルズ）は、料理の楽しさと喜びを子供たちに紹介するために、実践的な料理教室や特別な宿泊プログラムを販売しています。もしかしたら、ジュリア・チャイルド、マリオ・バターリ、ゴードン・ラムゼイなどに続く次世代のシェフが見つかるかも知れません。

アナッサ（Anassa）



地中海の東側に位置するキプロス島の加盟ホテル「アナッサ」では、数多くのアクティビティがある中で、子供たちを夢中にさせる料理教室「リトル・マスター・シェフ」を組み込んだプログラムがあります。このプログラムは 3 月下旬から 10 月末までの期間限定で、料金には大人 2 名と 12 歳以下の子供 3 名までが利用できるコネクティングルーム 2 部屋の 5 泊分の宿泊費が含まれるほか、1 人の子供

がリトル・マスター・シェフの料理教室に参加することができます。この料理教室は、週に 2 回行われる 1 時間のプログラムで、講師のシェフと一緒にハーブやフルーツを摘み取ることからはじまり、それを使った料理を作ることまで学ぶことができます。料理教室の体験を記念して、参加した子供たちは子供サイズのエプロン、シェフの帽子、実際に作った料理のレシピを持ち帰ることができます。追加料金（子供 1 人当たり 25 ユーロ）を払うことによって、兄弟や姉妹と一緒に料理教室に参加することもできます。

宿泊パッケージ： 「リトル・マスター・シェフ・プログラム」

期 間： 2013 年 3 月下旬 ～ 10 月末日

料 金： 2,900 ユーロ ～（コネクティングルーム 2 部屋 5 泊分を含む）

※ 最低宿泊数 5 泊

予約コード： PR

アクアリーナ・リゾート&スパ・オン・ザ・ビーチ (Acqualina Resort & Spa on the Beach)

フロリダのサニーアイルズビーチに家族で旅行を予定しているのであれば、「アクアリーナ・リゾート&スパ・オン・ザ・ビーチ」が 2013 年 5 月末まで実施している「オール・アバウト・キッズ・パッケージ」がお薦めです。このパッケージには宿泊費のほか、リゾート内のトスカーナ風レストラン「ピアツェッタ」のシェフと一緒に料理を学ぶ土曜日の料理教室が含まれます。5 歳から 12 歳までの子供が対象の 1 時間の料理教室では、ピザの生地を練るところから自分たちで作り上げたピザがレンガ造りのピザ窯で焼き上がるまでを学びます。また、この料理教室の体験を記念して、子供たちはシェフの帽子とエプロンを持ち帰ることができます。さらに、ピアツェッタで利用できる 50 米ドル分の割引券、子供用ウエルカムアメニティ、子供のためのバブルバスの用意（宿泊期間中 1 回）、受賞歴を誇る海洋生物学を基礎とするプログラム「アクアマリン」のクラス利用権利が含まれます。



宿泊パッケージ： 「オール・アバウト・キッズ・パッケージ」
期 間： 2013 年 5 月末日まで
料 金： 500 米ドル ～（2 名利用 1 泊の料金）
※ 最低宿泊数 3 泊（土曜日を含めた 3 日間）
予約コード： S11

エクセルシオール・ホテル・エルンスト (Excelsior Hotel Ernst)



世界遺産のケルン大聖堂の向かい側に建つ「エクセルシオール・ホテル・エルンスト」は今年で 150 周年を迎えます。このホテルの子供向け料理教室は、健康的で美味しいア・ラ・カルト料理の作り方を基本に、シェフのミルコ・ガウル氏が直接子供たちに手ほどきをしますので、もしかしたら一流のシェフが誕生するかもしれません。まず子供たちが調理場で体験することは、プロの料理人のように鍋をかき

混ぜることから始まります。慣れてきたら、腕試しとして前菜の盛り合わせに挑戦します。その後は、みんなで一緒になって 3 コースの料理を作り上げていきます。最後には、見事な腕前を披露した料理を味わう時間が待っています。エプロンやシェフの帽子などの料理作りに必要な備品はすべて用意されているので、安心して参加することができます。この料理教室の所要時間は 3 時間 30 分で、2013 年 3 月 18 日から 10 月 21 日まで開講しています。対象年齢は 7 歳から 12 歳まで、料金は子供 1 人あたり 68 ユーロです。

コンスタンス・レムリア・リゾート (Constance Lemuria Resort)

セイシェル共和国プララン島の北西海岸沿いに位置する「コンスタンス・レムリア・リゾート」は、今年新たにリーディングホテルに加盟したホテルです。このホテルでは、子供向けアクティビティ・プログラムの一環として料理教室を毎週日曜日に開催しています。参加する子供たちは、特製のズボン、シャツ、シェフの帽子、エプロンがセットになった“ミニ・シェフ”のユニフォームに着替えて登場です。まず料理教室の係員が、熱意あるシェフによってこれから始まる授業で使用する材料や成分について事前に細かく説明します。その後、係員が見守る中でミニ・シェフたちはワッフル作りに取りかかります。ワッフルが出来上がったらひと休みして、飲み物と一



一緒に試食します。係員は、子供たちが料理教室に参加している様子を写真に撮り、キッズ・フォトライブラリーでその様子を紹介し、その写真はキッズクラブの掲示板にも貼り出されます。もちろん両親も料理教室に立ち会うことができ、子供が料理を作る様子などの写真を撮ることもできます。この料理教室は、1年を通して実施しており、宿泊者は無料で参加することができます。

ビルトモア (Biltmore)

米国で最も歴史あるホテルのひとつとして国家歴史登録財 (National Register of Historic Places) にも登録されているマイアミを代表するリゾート「ビルトモア」は、2008 年から子供が楽しめる料理教室を開いています。この料理教室は、夏季キャンプ期間に合わせて開催され、ビルトモアの定評あるシェフが講師を務める特別なワークショップを取り込んだ実践的な子供向け料理教室です。8 歳から 16 歳の子供を対象にした 1 週間にわたる料理教室は、ひとりひとりに手ほどきをするため、1 クラスの人数を 15 人までに制限しています。子供たちは年齢別グループに分かれ、リゾート内に設備された本格的なプロ用調理場を使用し、フランス料理、アジア料理、イタリア料理、ラテン料理など、日ごとに異なる料理を学びます。料理が完成したら、子供たちが作った力作を試食し、今日シェフから学んだことを振り返りながら、何が上手くできて、何が上手くできなかったかをシェフと一緒に議論して復習をします。料理教室は、期間中毎週月曜日から金曜日までの午前 9 時から午後 2 時まで行われます。参加料金は 375 米ドルで、料金には授業料、昼食、材料、レシピ本、エプロン (持ち帰り可) が含まれます。



ホテル・ヴィラ・サン・ミケーレ (Hotel Villa San Michele)



イタリアのホテルで料理を学ぶことは、料理に興味のある子供にとってはより自然なことで好スタートかもしれません。ミケランジェロ設計の歴史ある修道院を改装して建てられたフィレンツェ郊外のホテル「ホテル・ヴィラ・サン・ミケーレ」には、未来の偉大な料理人を育成する「ヤング・シェフ・アカデミー」があります。料理教室 (催行人数は 4 名以上) は、6 歳から 14 歳までの子供を対象に、6 月から 8 月までの 3 ヶ月間開講されます。料理教室の実習時間は 2 時間 30 分で、各種パスタやティラミスなど、美味しいトスカーナ料理をはじめイタリア料理の作り方を学びます。参加料金は子供 1 名につき 150 ユーロで、料金にはレシピ本、Scholl of Cookery のエプロン、昼食が含まれます。

イタリアのホテルで料理を学ぶことは、料理に興味のある子供にとってはより自然なことで好スタートかもしれません。ミケランジェロ設計の歴史ある修道院を改装して建てられたフィレンツェ郊外のホテル「ホテル・ヴィラ・サン・ミケーレ」には、未来の偉大な料理人を育成する「ヤング・シェフ・アカデミー」があります。料理教室 (催行人数は 4 名以上) は、6 歳から 14 歳までの子供を対象に、6 月から 8 月までの 3 ヶ月間開講されます。料理教室の実習時間は 2 時間 30 分で、各種パスタやティラミスなど、美味しいトスカーナ料理をはじめイタリア料理の作り方を学びます。参加料金は子供 1 名につき 150 ユーロで、料金にはレシピ本、Scholl of Cookery のエプロン、昼食が含まれます。

ランダーナ (L'Andana)

トスカナ大公レオポルド 2 世の邸宅を改装したホテル「ランダーナ」は、ティレニア海へと広がるオリーブ畑に覆われた緑の丘陵で有名な美しいマレンマ地方に位置しています。このホテルでは、3 月から翌年 1 月にかけて、毎週火曜日と金曜日の週に 2 回、子供向け料理教室を開催しています。2 時間の料理教室では、シェフと一緒にホテルにある菜園や果実園を訪れ、新鮮なハーブ、野菜、フルーツを摘み取る作業から始まります。菜園や果実園でとれた新鮮な素材を使い、レシピに従ってピザ、パスタ、チョコレートのデザート、マフィン、フルーツケーキなどを作ります。参加料金は子供 1 人あたり 70 ユーロで、新鮮な自然素材を使った軽食が含まれており、シェフのシェフの帽子とエプロンを持ち帰ることができます。また、このホテルでは、夏季期間中に家族全員で参加できる料理教室も開催しています。



当資料は、2013 年 3 月 1 日に米国で発表されたニュースリリースの抄訳です。米国で発表されたニュースリリースの内容は以下のウェブサイトをご参照ください。

<http://www.lhw.com/pressroom.aspx>

ザ・リーディングホテルズ・オブ・ザ・ワールドについて

ザ・リーディングホテルズ・オブ・ザ・ワールドは、ラグジュアリーホテルの予約マーケティングを行うホテルグループとして、世界でもっとも高い評価と信頼を得ています。厳しい審査基準を満たした選りすぐりのホテルやリゾート＆スパが加盟しており、現在その数は世界 80 カ国で 430 軒以上に及びます。基幹となる活動は、かつての城や宮殿、都会に佇む隠れ家のようなホテル、大自然の中の豪華なテント、広大な敷地に必要なものをすべて完備したリゾートなど、それぞれが個性的で素晴らしい加盟ホテルの運営を多角的に支えていくことです。

ザ・リーディングホテルズ・オブ・ザ・ワールドの歴史は、見識を備えたヨーロッパのホテル経営者の手により、歴史と伝統を誇る 38 軒のホテルから成るホテルグループとして 1928 年に設立したことから始まりました。現在においてもこの栄誉ある伝統を引き継ぎ、革新的かつ独自性を持ち、その地域を代表する魅力的なホテルが加盟しています。今日における顧客は、非常に高いサービスの質をホテルブランドに期待しています。また一方では人生を豊かにする真の旅行体験を求めています。ザ・リーディングホテルズ・オブ・ザ・ワールドに加盟するためには、常に質の高いサービスの規格を厳守し、卓越したホスピタリティの心を備えていなければなりません。ザ・リーディングホテルズ・オブ・ザ・ワールドもまた、加盟ホテル同様に個性的で優れたホテルグループとして認識されています。

報道・出版関係者からの問合せ先：

リーディングホテルズ広報担当
有限会社サンク・コミュニケーション
広報担当：小倉通孝 (ogura-cinq@pr.email.ne.jp)
近山典子 (chikayama-cinq@pr.email.ne.jp)
住 所：〒116-0002 東京都荒川区荒川 6-12-1
電 話：03-3895-8467

一般からの予約・問い合わせ先：

ザ・リーディングホテルズ・オブ・ザ・ワールド
フリーダイヤル：0120-086-230
リーディングホテルズ日本語ウェブサイト：<http://www.lhw.com/>