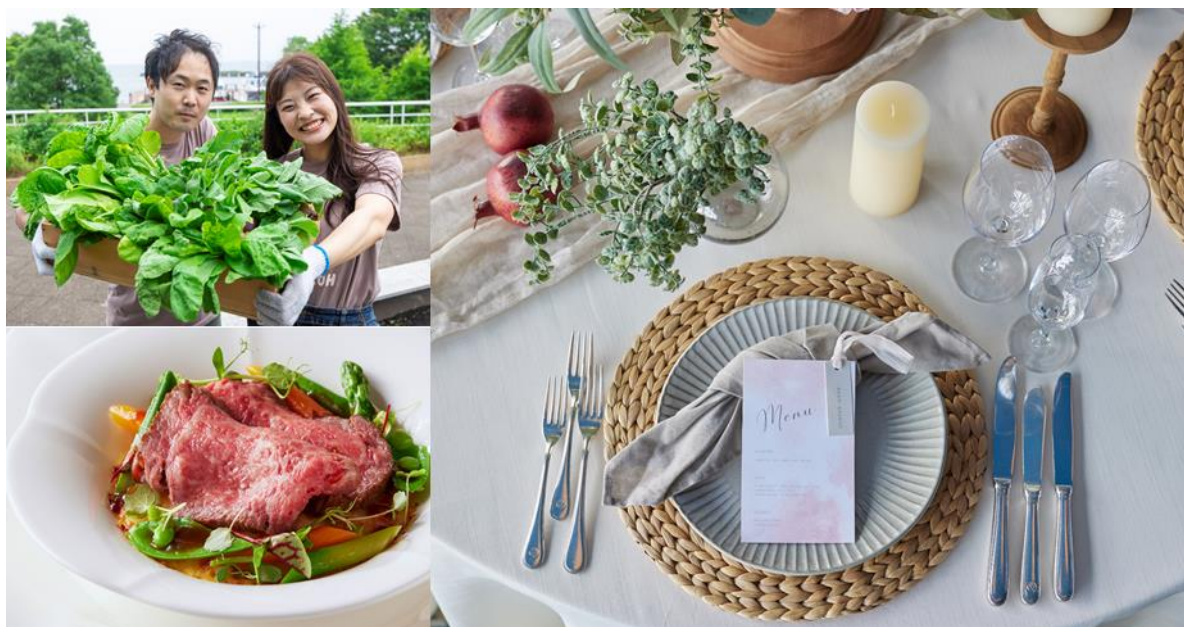


【琵琶湖ホテル】 Wedding×SDGs オプションプラン 『里山からのおもてなしウェディング～新郎新婦との野菜作り～』 販売を開始

琵琶湖ホテル（所在地：滋賀県大津市浜町、総支配人：前田義和）は、2023 年 9 月 1 日（金）よりウェディングオプションプラン『里山からのおもてなしウェディング～新郎新婦との野菜作り～』の販売を開始いたします。



琵琶湖ホテルのウェディングでは「湖国のテロワール」をテーマに、近江牛や琵琶湖の魚、新鮮な野菜や近江米など、美しい自然と水に恵まれた滋賀県ならではのお料理をお楽しみいただけるコースをご提案しています。今回新たに、新郎新婦が自ら野菜の栽培や収穫を行い、その野菜を披露宴の料理に使いゲストにふるまうウェディングオプションプラン『里山からのおもてなしウェディング～新郎新婦との野菜作り～』をスタートします。本プランでは、琵琶湖ホテルが 20 年以上にわたって取り組んでいる環境保全プロジェクト『里山の食彩』の一環として、スタッフが農薬や化学肥料を使わない野菜づくりを全面サポート。大津市内の『里山の畑』または、ホテル敷地内に作られた『小さな里山の畑』をフィールドに、収穫のみ体験できる“おすすめ野菜収穫プラン”や、栽培する野菜の選定や種まき、収穫まで本格的に取り組める“オーダーメイドプラン”など 3 つのプランをご用意しました。「思い出に残るお料理をゲストに食べてほしい」「私たちの演出を通じてゲストに感謝を伝えたい」そんなお二人の思いを叶えつつ、琵琶湖の未来にもつながる Wedding×SDGs の新しいご提案です。

琵琶湖ホテル『里山からのおもてなし～新郎新婦との野菜作り～』概要

◇発売開始：2023年9月1日（金）

◇プラン内容：以下の3つのプランをご用意。いずれのプランも収穫した野菜を披露宴のお料理でご提供いたします。

★おすすめ野菜収穫プラン★ 11,000円～

内容：スタッフが栽培している野菜の中からおすすめの野菜を新郎新婦に収穫いただきます。

★おすすめ野菜栽培プラン★ 33,000円～

内容：ホテル側が指定するおすすめの野菜（例：ラディッシュ、小松菜など）の種まき～収穫をサポートします。

★オーダーメイドプラン★ 55,000円～

内容：お二人の希望に応じて品種を選んで栽培計画を作り、種まき～収穫をサポートします。

※ 披露宴の実施時期にあわせて、栽培・収穫が可能な野菜をご提案いたします
（種まきから収穫まで最短で1か月程度）。

※ 料金は、お料理のご提供人数や栽培品種等でご変動いたしますので、個別にお見積りさせていただきます。

※ 受付は先着順。スペース等に限りがあるため、ご要望に添えない場合がございます。

※ 写真・動画撮影や編集などは有償オプションにて対応可能です。詳しくはお問い合わせください。

◇お問合せ：077-524-1531（琵琶湖ホテル プライダルサロン 火・水曜日定休）

琵琶湖ホテルの2つの畑『小さな里山の畑』と『里山の畑』

琵琶湖ホテルでは「里山保全」をテーマに20年以上にわたって活動を続けています。『里山の食彩プロジェクト』では、お客様に地元の食材を沢山召し上がっていただくことで地元の生産者を応援し、食材を生み出す農地や田畑の風景を守ることを目指しています。2009年からはホテルスタッフ自ら農薬や化学肥料を使わない野菜作りに挑戦。現在、ホテル敷地内に設けられた『小さな里山の畑』と、大津市仰木の里山に広がる『里山の畑』の2か所で野菜やお米を栽培しています。



▼詳細はこちらから

https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/environment/#anc_01

関連情報：日本一の湖に見守られながら愛を誓う『選べるプロポーズプラン』

琵琶湖ホテルでは、2つのプロポーズ専用ご宿泊プランをご用意しております。琵琶湖に溶け込むような貸し切りのチャペルでのドラマチックなプロポーズ、バラに彩られたホテルのお部屋でのロマンチックなプロポーズのいずれかをお好みで選びいただけます。経験豊富なホテルスタッフがお客様のご要望にきめ細やかにお応えし、プロポーズの成功を全力でサポートさせていただきます。



▼詳細はこちらから

<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/stayplan/2023propose/>

SDGsを実現するライフスタイルを提案する

京阪グループの「BIOSTYLE PROJECT」について

健康的で美しく、クオリティの高い生活を実現しながら、SDGsの達成にも貢献していく。京阪グループでは、そんな循環型社会に寄与するライフスタイルを「BIOSTYLE(ビオスタイル)」として展開し、お客さまにご提案しています。

規制や我慢だけから生まれる活動ではなく、“人にも地球にもいいものごとを、毎日の生活の中に、楽しく、無理なく、取り入れていくことができる明るい循環型社会の実現”に貢献するため、京阪グループにできる様々な活動を推進していきます。

- ▶ 里山の食彩プロジェクトは、BIOSTYLE の概念を事業化する取り組みとして BIOSTYLE 事業認証を受けています。
- ▶ 「BIOSTYLE PROJECT」について詳しくはこちら <https://www.keihan-holdings.co.jp/business/biostyle/>



京阪グループのSDGs ビオスタイルプロジェクト

※リリースに掲載している写真はすべてイメージです。
※掲載料金は消費税・サービス料 10%を含みます。