

## 【12/19(土)組数限定開催】日本屈指のジビエの産地・丹波篠山 『福住宿場町ホテルNIPPONIA』にて、フレンチシェフ直伝ジビエ 料理教室とコース料理付きイベント開催！

【大阪・京都から車で約1時間】ジビエ料理に興味がある方の他、お子様参加も可能なので食育体験にもおすすめ！

バリューマネジメント株式会社（本社：大阪府大阪市、代表：他力野 淳）が運営するVMG HOTELS & UNIQUE VENUESは、兵庫県丹波篠山の邸宅を改修したホテル「福住宿場町ホテルNIPPONIA」のレストラン「ルアン」にて、1日限定の「コース料理付きジビエ料理教室」を開催することとなりましたのでお知らせします。<https://www.nipponia-fukusumi.com/>



京都と兵庫を結ぶ宿場町として栄えた福住。山々に囲まれた盆地のため朝晩の寒暖差が激しく、秋から冬にかけては濃い霧が立ち「丹波霧」と呼ばれ名物にもなっております。その寒暖差を利用して生産される「丹波松茸」や「黒大豆」「丹波栗」などは、全国的に名高いものばかり。特に、山々で育つ猪や鹿などのジビエも品質が高く、秋冬の味覚シーズンには口福な味わいを求める人々で賑わいを見せます。

美食の宝庫”丹波篠山”の歴史ある建物を舞台に、フレンチのシェフから直接ジビエ料理を学ぶ1日限りのスペシャルイベントを開催。コロナ過で自炊の機会が増え、「自宅ジビエ」にハマる方も増えているというジビエ料理。「興味はあるけど、自分で料理するのは難しそう」「プロに料理を教わりたい」という方に、当レストランのシェフが正しいジビエの料理法をお教えいたします。お子様も参加可能なので、食育体験にもおすすめです。



体験教室の後は、ジビエを使ったコース料理に舌鼓。丹波篠山の土壌や気候を生かして育った新鮮な食材を、シェフがオープンキッチンで調理。シェフの手さばきと漂う香りを感じながら、目にも舌にも美味しい繊細なお料理をお楽しみください。

• 詳細・お申し込み



■日時

2021年12月19日（日） 11:30～14:00

■場所

ルアン 福住宿場町ホテル NIPPONIA

■金額

・大人 5,000円（税・サービス料込）



・お子さま2,500円（税・サービス料込）

■プランに含まれるもの

- ・料理教室（シェフのデモンストレーションとなります）
- ・ジビエを使ったお料理コース（前菜・スープ・肉料理・デザート）

■定員

最大20名様まで

■持ち物

特になし（マスクをご着用ください）

■料理メニュー

【前菜】鰯のマリネ エピスの薫り 冬の彩り

【スープ】蕪のヴルーテ 春菊のエキューム

【メイン料理】ジビエ料理

【デザート】苺と黒豆のグラチネ

【パン】

【食後のお飲み物】コーヒー または 紅茶

※お子さまはスープ、メイン料理をご提供いたします。

■お申込み

お電話にてご予約ください。

TEL:0120-210-289

VMG総合窓口（電話受付時間：11:00～20:00）

お電話の際は『ルアン 福住宿場町ホテル NIPPONIA』のお問い合わせとお伝えください。

■詳細はこちら

<https://www.nipponia-fukusumi.com/news/jibie/>

● 福住宿場町ホテルNIPPONIAについて



大阪や京都から車で約1時間。かつて、京都と兵庫を結ぶ街道の宿場町として栄えた福住には、緑豊かな山々や田園が広がり、鳥のさえずり、揺れる稲穂、土のにおい、闇夜に輝く星空などの日本の原風景が残っています。

「福住宿場町ホテル NIPPONIA」は、築100年を超える歴史的建造物を、地域の職人たちの手で生まれ変わらせた、レストラン・小規模ブティックホテルです。江戸時代後期に建てられた地元名士の邸宅の歴史背景を尊重しながら、快適にお過ごしいただけるようリノベーションを施し、時を超えた豊かさに触れる非日常空間となっています。福住ならではのゆっくりとした時の流れを感じながら、その日ならではの美食とリラックスした滞在をお楽しみください。

## ■福住宿場町ホテルNIPPONIAの詳細はこちら

<https://www.nipponia-fukusumi.com/>

## ■福住宿場町ホテルNIPPONIAのInstagramはこちら

[https://www.instagram.com/nipponia\\_fukusumi/](https://www.instagram.com/nipponia_fukusumi/)

### • 感染症対策について

VMG HOTELS & UNIQUE VENUESでは、これからのwith コロナ時代でも安心して施設をご利用いただくため、「飛沫感染」「接触感染」防止、「3つの密」の回避、および衛生管理の徹底のため、以下の対応策を行っております。

#### 会場の衛生管理について

- ・複数の方が触れる場所(ドアノブやエレベーターのボタン等、館内共用部)を1時間ごとを目安に除菌・消毒を行っております。
- ・テーブル・椅子などご利用ごとに消毒もしくはテーブルクロスの張り替えを行っております。
- ・食器類やカトラリーの高温洗浄、提供前の除菌の徹底を心がけております。
- ・ご覧いただくメニューブックを都度消毒しております。

#### 会場内の3密回避に関して

- ・混雑が予測されるお日にちは、お客様のご来店時間の予約時の段階で調整させていただく場合がございます。
- ・ご来店・お会計時など密集を生みそうな場合は、スタッフより随時ご案内させていただき、密集を避け、対人距離(社会的距離)の確保を保たせていただきます。
- ・パブリックスペース、レストラン、個室等の換気の実施、ご利用中の扉開閉による空気の入替えをこまめに行っております。

#### 従業員の健康管理

出社時の検温(37.5度以下のみ出社可)と記録、および体調不良者の自宅静養を徹底しております。

- ・出社時や勤務時には頻繁に手洗い・うがいをするよう徹底管理しております。
- ・お客様の安全のため、出退勤時並びに勤務中はマスクもしくはフェイスシールドを着用しております。
- ・ユニフォームは使用毎にクリーニングしております。
- ・濃厚接触者等、感染及び感染可能性のあるスタッフは14日間の自宅待機を徹底しております。
- ・万が一の感染者発生においては、濃厚接触者を特定して自宅待機とし、保健所と相談の上、速やかに消毒等の措置を実施いたします。

#### ご提供するお料理への工夫

- ・上記記載の従業員の健康管理について、同様の対応もしくはそれ以上に従業員の健康管理を徹底されているパートナー企業様より食材や備品供給を行い、外囲部からの感染拡大リスクの低減を試みております。

その他対策については以下をご参照ください。

<https://www.vmg.co.jp/news/hotel-covid19/>

### • VMG HOTELS & UNIQUE VENUESについて

# V M HOTELS & UNIQUE VENUES G

「まだ見ぬ時と出会う場所」をコンセプトに、当社が運営する歴史的建造物を利活用したホテルとユニークベニューの新しいブランドとして位置づけ、地域に息づく歴史や文化に触れる体験と、究極の個別化されたおもてなしの提供により、心の豊かさに気づける機会の提供を目指します。

ブランドサイト：<https://www.vmg.co.jp/>

## ■当社について

「日本の文化を紡ぐ」をテーマに、文化財などの歴史的建造物やまち並みを宿泊施設・レストラン・結婚式などの事業で施設再生し、後世に残す取り組みを行っています。現在、関西を中心に24の施設を運営しており、これまで再生させた施設は30か所を超えました。

会社名：バリューマネジメント株式会社  
設立：2005年2月14日  
代表取締役：他力野 淳  
資本金：3,000万円  
所在地：大阪府大阪市北区大深町4番20号 グランフロント大阪タワーA 17階  
事業内容：事業再生コンサルティング事業・新規事業開発支援・事業運営(ウエディング会場、宿泊施設の経営・運営)  
売上：59.5億(2020年12月期)  
従業員数：881名(パート・アルバイト含む)  
URL：<https://www.vmc.co.jp/>

---

## 当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000202.000018871.html>

バリューマネジメント株式会社のプレスリリース一覧

[https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company\\_id/18871](https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/18871)

---

本件に関する報道関係者からのお問合せ先

バリューマネジメント株式会社 広報担当

メールアドレス：press@vmc.co.jp