

【瀬戸内海の絶景を独占】プロポーズや記念日におすすめ。90分間貸切や赤バラ花束など7大特典付き！NIPPONIA HOTEL 竹原 製塩町から『プライベートクルーズプラン』登場

プロポーズでのご利用、コロナ過で結婚式が挙げられなかったご夫婦、記念日に特別な思い出を残したいカップルにおすすめ！

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、広島県・竹原市に点在歴史的な邸宅や町家を改修した分散型ホテル「NIPPONIA HOTEL 竹原 製塩町」のレストラン「ルアン」にて、『プライベートクルーズプラン』を販売することになりましたのでお知らせします。<https://www.nipponia-takehara.com/>



本プランでは、景色のいい渡航コースやプロポーズしやすいスポット、バラの花束、ディナーの段取りなど、プロポーズプランナーが全面的にサポート。瀬戸内の美しい島々を背景に、貸し切りのサンセットクルーズが叶います。

船上で軽食をつまみながらふたりきりの時間を過ごし、瀬戸内海の美しい夕焼けを眺めるサンセットクルーズは、大切な人との忘れられない思い出になるはず。二人のお好きなBGMをかけて、心に残る特別な時間を演出いたします。

ロマンティックなプロポーズでのご利用はもちろん、コロナ過で結婚式が挙げられなかったご夫婦や、記念日に特別な思い出を残したいカップルの皆様にもおすすめです。三密を避けた安心クルージングでちょっとした旅行気分を味わいながら素敵なひとときをお過ごしください。

■ 7 大特典・プランに含まれるもの

1：瀬戸内海クルージング（90分貸切）

おすすめ周遊コースのほか、大久野島でうさぎと戯れたい、船上でのサンセットを楽しみたいなど
ご要望に応じた渡航コースもご提案可能です。

プロポーズやご結婚記念日での思い出作りをお手伝いいたします。

2：船上で楽しめる前菜

3：峠下牛がメインのシェフ特製ディナーコース全7品（レストランでのご提供）

4：乾杯用グラスシャンパン（レストランでのご提供）

5：赤バラの花束（地元の神田バラ園さんの上質な赤バラをご用意）

6：プロポーズプランナー

7：メッセージプレート（レストランでのご提供）

■時間

12:00～(所要時間約3時間)

■金額

お一人様 42,000円（税・サービス料込）

■ディナーメニュー例

- ・やまもと有機菜園さんからの贈り物
- ・山海の幸 秋の装い
- ・大崎上島の才巻海老の真丈 吸い物仕立て
- ・竹原の地酒を使った鮮魚の酒蒸し 青さ海苔香る舞茸のフリットと共に
- ・峠下牛ロース天火焼き 季節野菜を様々な調理法で
- ・瀬戸内産穴子の出汁茶漬け
- ・香の物
- ・広島県産無花果の温かいタルト 竹原の塩を使ったキャラメルソース
- ・食後のお飲み物 コーヒーまたは紅茶

※メニューは仕入状況等により変更となる場合がございます。予めご了承ください。

■ご予約

お電話にてお問い合わせください。

TEL:0120-210-289

VMG総合窓口（電話受付時間：11:00～20:00）

弊社が運営しております宿泊施設の総合窓口にて承ります。

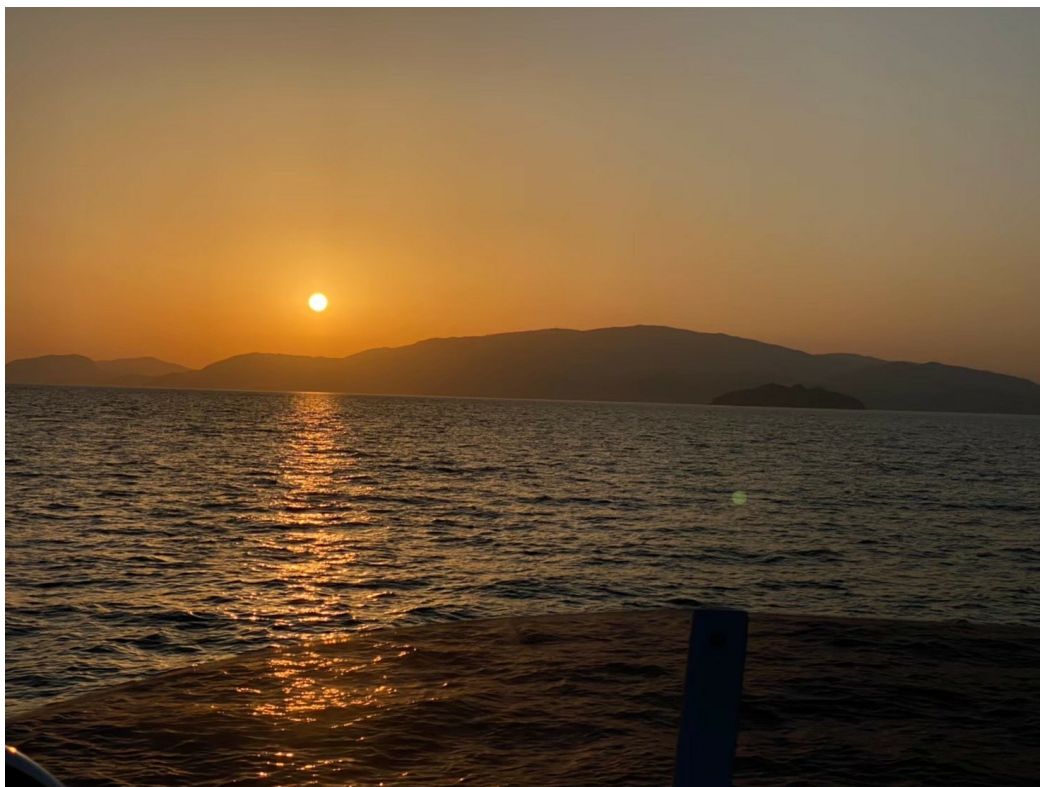
お電話の際は「ルアン NIPPONIA HOTEL 竹原 製塩町」のお問い合わせとお伝えください。

※ご利用日の8日前までにご予約ください。

※ディナーコースなしの場合、お一人様35,000円（税・サービス料込）でご利用可能です。

※船上でのドリンク販売・提供はございませんが、お持ち込みが可能です。

- ・滞在イメージ【クルージングのイメージ（11月の場合）



瀬戸内海に沈む夕日を眺めながらのプロポーズ

16:00 ご来館

フロントにて受付後、海の駅へご移動（フロントにてタクシー手配も可能です）

16:30 フェリーに乗り込み、クルージングに出発

17:15 サンセットスポットへ到着（プロポーズ）

18:00 クルージング終了、海の駅へ

18:30 ルアン NIPPONIA HOTEL 竹原 製塩町にて、シャンパン付きディナーをご堪能



歴史的なまち並み残る呉市・御手洗地区での散策も



1日楽しんだ後は、シャンパンで乾杯。坤下牛を楽しめるシェフ特製ディナーをご用意

※上記は11月の例です。クルージングは3月～11月までお楽しみいただけますが、季節によって日没時間などが異なるため、その時期に瀬戸内海クルージングおよびサンセットを最もお楽しみいただけるようご来館時間を案内させていただきます。

● NIPPONIA HOTEL 竹原 製塩町について



瀬戸内海の沿岸に位置し、その美しいまち並みから『安芸の小京都』と謳われる竹原。

江戸より日本有数の製塩地として栄え、当時の面影を色濃く残す建物が並び、国の伝統的建造物群保存地区にも指定されています。

『NIPPONIA HOTEL 竹原 製塩町』は、竹原の価値ある歴史的建造物を、地域の職人たちの手で生まれ変わらせた、レストラン・分散型ブティックホテルです。元銀行・元料亭など建物それぞれ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。この場に息づく歴史・文化に思いを馳せながら、今も大切に紡がれている塩、日本酒、瀬戸内の幸を存分にお楽しみください。

■NIPPONIA HOTEL 竹原 製塩町の詳細はこちら

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

■NIPPONIA HOTEL 竹原 製塩町のInstagramはこちら

• 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変更を行っております。
- ・ 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

出勤時の検温(37.5度のみ出社可)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。

- ・ 出勤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。

VMG HOTELS & UNIQUE VENUESのレストラン(以下、VMG RESTAURANTS)は、伝統的建造物群保存地区に残る建造物や国指定文化財を活かしたレストランです。そのまちや建物の歴史を背景としたコンセプトを生かしたレストランで、“地産地消”をテーマにその土地の食材や名産を取り入れたお料理をご提供しています。歴史的・文化的価値の高いユニークな場所で、カテゴリーにとらわれない食体験を通し、その土地の歴史や文化を知ること、時を越えた体験をご提供いたします。

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(ウェディング会場、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/000000199.000018871.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

【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