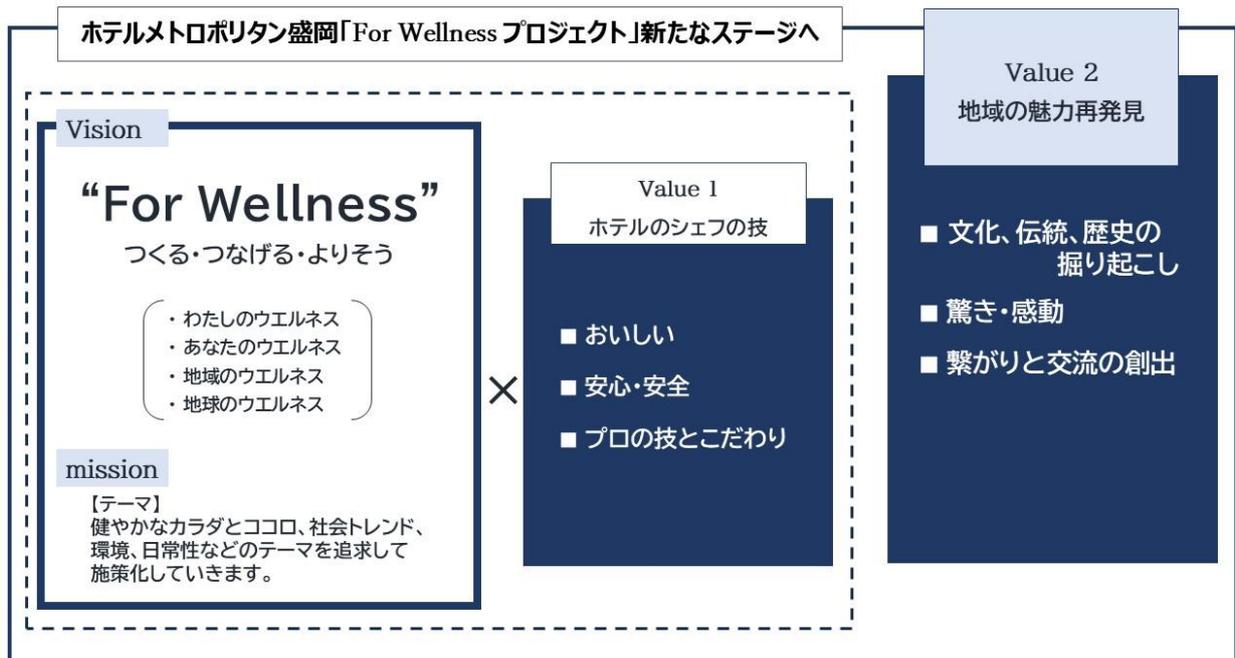




ホテルメトロポリタン盛岡 「For Wellness プロジェクト」が新たなステージへ ～地域の魅力再発見～始動

ホテルメトロポリタン 盛岡（本館：所在地／盛岡市盛岡駅前通、NEW WING：所在地／盛岡市盛岡駅前北通 総支配人／佐藤隆）は、2022年度よりホテルシェフの技を活かしカラダとココロを健やかに整え、遊び心や多様性を兼ね備えた企画を展開し、より健康的に美しく、人生を豊かに彩るライフスタイルを提案する「For Wellness」プロジェクトを活動してきました。2024年下期からは、新たに地域の魅力再発見を加え、さらなるステージへ進化させます。体験や学びを通して食文化や歴史、伝統を始めとした様々な地域の魅力を多くの方に知っていただく機会を創出し、豊かな暮らしの提案をさらに発展させていきます。



ホテルメトロポリタン盛岡「For Wellness プロジェクト」とは

カラダとココロを健やかに整え、遊び心や多様性を兼ね備えた企画を展開し、より健康的に美しく、人生を豊かに彩るライフスタイルを提案する「For Wellness」プロジェクトに2022年度より取り組んでおります。

【プロジェクトの歩み】

- 食の未来を考え、これまでに培ったホテルシェフの技術を駆使し、レストランにおいてプラントベースミートのメニュー開発、ヴィーガンメニューの提供を通して、グローバルに対応することを進めてきました。
- 地域食材をメニューに取り入れる取り組みを通して、地域の食と文化を見つめ直すきっかけを得て、みそ作り体験、座禅と身体にやさしい朝食を組み合わせ、心身の健康を主題としてイベントを企画してまいりました。

For Wellness 2024 年度下期企画概要

I) Wellness Time ～ホテルで叶える、カラダと心のリセット時間～

主旨：ホテルで過ごす癒しの一日を体感できるイベント。2022 年度実施より好評いただいております、ホテルへ寺院の住職をお招きし、座禅体験と朝食をお楽しみいただく Wellness Time を引き続き開催。
なお、11 月は特別プログラムとして座禅体験のほか、聖壽寺の歴史や南部家菩提所としてのエピソードなど聴ける貴重な機会となります。また、高橋ご住職との交流を深めるお食事会はbuffet料理を提供。オリジナル精進料理はもちろん、宇治抹茶寒天のほか、郷土菓子のきりせんしょ、お茶餅などの茶菓子コーナーもご用意します。

【通常プログラム】

・WELLNESS TIME 2024 autumn ～座禅体験と身体にやさしい朝食を楽しむ～

日時：①2024 年 9 月 29 日（日）7：30～9：30／実施済

②2024 年 10 月 20 日（日）7：30～9：30／募集定員 20 名

座禅指導：南部家菩提所 聖壽寺 高橋英玄 住職

会場：ホテルメトロポリタン盛岡 NEW WING 宴会場



【特別プログラム】

・南部家菩提所 聖壽寺ご住職と「心・学・食」に向き合う Wellness Time 一座禅体験会特別編

日時：2024 年 11 月 24 日（日） 11：00～14：00

会場：ホテルメトロポリタン盛岡 NEW WING 宴会場

定員：50 名（予

料金：5,000 円（お土産付き）

<座禅指導・講師>：南部家菩提所 聖壽寺 高橋英玄 住職

内容：■座禅体験・・・呼吸法や姿勢など、座禅の基本を初心者にもわかりやすく丁寧にご指導します。

■講 話・・・聖壽寺の歴史や南部家菩提寺としての役割、エピソードなど講話していただきます。

■お 食 事・・・高橋ご住職と参加者の交流を深めるお食事会は、植物性のものを摂り入れたオリジナル精進料理や芋の子汁、豆腐田楽などの郷土料理のほか、お団子など和スイーツも楽しめる立食スタイルでご会食いただきます。



Ⅱ) ホテルで学ぶ出汁の世界 ～カラダとココロを育てる食の授業～

主旨：古くから親しまれている「出汁」をテーマに、美味しく・楽しく・学ぶ1日。

ホテルの料理人と講師による技術実践や解説を通じて出汁の魅力に迫る体験イベント。

内容：■ 味覚を学ぶ・・・講師とホテル総料理長による、味覚とはの教室

■ 技術を学ぶ・・・料理人による出汁食材の違いや生かし方の解説と実践

■ 料理を学ぶ・・・出汁を生かした料理をミニコース形式で実食

日時：2025年2月9日（日） 11：00～13：00

会場：ホテルメトロポリタン盛岡 NEW WING 宴会場

定員：50名（予定）

料金：4,500円



Ⅲ) みそ作り体験会 2025～岩手県産大豆と松坂みそ店自家製米糴でつくるオリジナルみそ～

主旨：食卓にかかせない発酵食品のひとつ「みそ」を、県産食材を使って仕込んでいただく体験イベント。

内容：講師 花巻市大迫 松坂みそ店 松坂宏良氏

■ みそについてミニ講座

■ みそ作り体験（大豆つぶし・塩と糴を混ぜ合わせる・樽に詰める）

■ みそを使った軽食

日時：2025年3月16日（日）10:30～13:00

定員：40キット

会場：ホテルメトロポリタン盛岡ニューウイング宴会場

料金：1キット 5,000円（材料費・持ち帰り容器・軽食1名分）

※仕込んだみそ約3kgをお持ち帰りいただけます。

※ご同伴者、追加参加費 お一人様1,500円（軽食付き）



※掲載写真はすべてイメージです。

※イベントの内容は都合により変更する場合がございます。

ホテルメトロポリタン盛岡

本件に関するお問合わせは、盛岡ターミナルビル株式会社 ホテルメトロポリタン盛岡 広報担当 源田まで

〒020-0034 盛岡市盛岡駅前通1-44 TEL019-629-2604(広報直通) FAX 019-654-1191 E-mail metro@mtb.jregroup.ne.jp