

～ 地元の子どもたちに、地元食材の豊かさと世界の食文化を体験する機会を ～
■ ■【夏休み企画】 オテル・ド・ヨシノが子育てママの声を聴いて
テーブルマナーレッスン「親子deフレンチフルコース」を開催します



株式会社丸和（本社:和歌山県紀の川市、代表:丸山昌三）が運営する、和歌山の食材を用いたフランス料理を提供する「オテル・ド・ヨシノ（所在地：和歌山市）」は、夏休みにテーブルマナーレッスン「親子deフレンチフルコース」を開催します。料理の味・盛り付け、サービス、空間やインテリアを含めた食文化を体験する機会を提供して、子どもたちの未来の種となる興味・関心・学びのきっかけづくりを目指します。

■ 地元の子どもたちの未来につながる体験を提供したい・代表 丸山の想い

フランスパリのガストロノミーで体験した「美味しい」がオテル・ド・ヨシノの始まり。

弊社代表の丸山がパリのガストロノミーで体験した「美味しい」を和歌山の人々と共有したいと強く思い始めた折、レストラン立上げの機会を得て創業したのが当オテル・ド・ヨシノ（以下、当店）でした。※

体験が“思考や実践の出発点”となり実現した当店において、次は**未来を担う子どもたちに体験の機会を提供したい**と思い、**子育てママの声を聴いて企画**したのが「親子deフレンチフルコース」です。本イベントでの体験が子どもたちの興味・関心・学びの基礎となり、**10年後の子ども自身と地域社会の豊かさにつながる**ことを目指します。

※ガストロノミー：料理を中心として芸術、歴史、科学、社会学などさまざまな文化的要素を考える総合的な学問。
文化と料理の関係を考察すること（出典：小学館デジタル大辞泉）。

■ 背景 | 子どもたちの成長を支える“リアルな体験”の不足

文部科学省の調査により「小学生の頃に行った体験活動などの経験は、長期間経過しても、その後の成長に良い影響を与えている」ことがわかりました。一方で、少子化や核家族化、デジタル化が進む中、現代の子どもたちは**リアルな体験が不足**していることが指摘されています。

子どもが置かれている環境に左右されず体験の機会を得られるように、家庭・地域・社会全体で協力する重要性を感じて、当店もできることに取り組みたいと考えました。

参照：文部科学省

- ・21世紀出生児縦断調査を活用した体験活動の効果等分析結果について https://www.mext.go.jp/b_menu/houdou/mext_00738.html
- ・子供の体験活動推進 https://www.mext.go.jp/a_menu/sports/ikusei/mext_00935.html

■ イベントで提供できる体験

- 地元食材とクラシックフレンチを融合した料理 ※1
- フランス伝統の食器やカトラリーを用いた食事 ※2
- 和歌山市街を見渡せるオープンビューとイタリア製家具が置かれた空間
- 一流のサービス ※3
- テーブルマナー講座

- ※1 クラシックフレンチの継承者と評される手島純也氏に師事してきた料理長・松本真平氏による料理
- ※2 ベルナルド社の食器：1863年創業フランスの磁器ブランド、クリストフル社のカトラリー：1830年創業 フランスの宝石商・芸術・装飾品・食器に至る分野でフランスを代表するブランド
- ※3 日本で唯一の世界基準のレストランサービスコンクール「メートル・ド・セルヴィス杯」2019年ファイナリストの当店支配人・小松雄介氏率いるサービス

■ イベント概要

日時：2024年7月28日（日）11:30-14：00（予定）

場所：ホテル・ド・ヨシノ

住所 〒640-8319 和歌山県 和歌山市 手平2-1-2 和歌山ビッグ愛12F

料金：親子1組2名様 15,000円（消費税・サービス料込）

※ご兄弟・ご家族の追加参加は、1名様7,500円・税サ込

※テーブルマナー講座、親子記念写真、お食事、お飲物（1名様につき1杯）を含む

定員：15組様

参加対象：小学3年生以上のお子さまとその保護者の方

予約方法：お電話 073-422-0001 又は予約フォーム(<https://teket.jp/9649/36814>)

注意事項：都合によりプログラム内容、メニュー内容が変更となる可能性がございます。

内容：テーブルマナーの歴史、所作（椅子の座り方、ナフキンのかけ方、グラスの持ち方）、ナイフ・フォークの使い方、スープの飲み方、パンの食べ方などお食事を楽しみながらマナーを学んでいただきます。

メニュー（予定）：足赤エビのパピヨット

フレッシュとうもろこしの冷たいスープ

軽くスモークしたサーモンミーキュイ“ステラマリス風”

鶏の胸肉のコルドンブルー

ミルフィーユ

予約フォーム



■ 今後の展開

本イベントならびに2016年に同趣旨で開催した「小学生を無料招待したフレンチ体験イベント」で得られた感想を元に、当店が地元の子どもに向けて提供できる機会を継続検討します。

また、体験できる子・できない子の体験格差の社会問題も存在しており、地域事業者として取り組める活動を模索して参ります。



市街を見渡せる空間

■ ホテルドヨシノとは

「大地の料理」をコンセプトに地元和歌山の食材を用いたクラシックフレンチを提供するレストラン

所在地 | 〒640-8319 和歌山県 和歌山市 手平2-1-2 和歌山ビッグ愛12F 有料駐車場 | あり（駐車券提示で割引）

営業時間 | 11:30~13:30(L.O.) 15:00 Close ・ 18:00~20:00(L.O.) 22:00 Close

定休日 | 火曜日・水曜日 ご予約 | 073-422-0001 HP | <https://www.hoteldeyoshino.com/>

■ 株式会社丸和会社概要

代表者：代表取締役 丸山 昌三

所在地：〒649-6112 和歌山県紀の川市桃山町調月1758-6

設立：昭和35年（1960年） | HP：<https://www.maruwa-wk.co.jp/>

<思いは人へ 環境へ>

ミッションは、「人にやさしい、地球にやさしい社会」を和歌山から実践すること。

強みは、人間の五感・感性に働きかける事業創出。やすらぎ・安心を届けるリネンサプライ事業を主軸に、心地よさ・本物に触れる体験を提供するホテル・レストラン事業、多様な個性を生かし合う福祉事業を展開している。

■ 本件に関するお問合せ先

窓口：長谷川 TEL：080-3392-1033 メールアドレス：support@office-mms.jp