

ビジネスホテルの客室内で夕食をとるお客様が急増中！ オリジナルの地域密着弁当『宿弁(ヤドベン)』を開発・販売スタート

株式会社ミナシア（本社：東京都千代田区、代表取締役：下嶋一義）が運営するホテルウィングチェーンは、ホテルの客室で食べるオリジナルの地域密着弁当「宿弁（ヤドベン）」を開発・商品化し、2021年8月10日より、全国7ホテルで「ヤドベン付き宿泊プラン」の販売をスタートいたしました。



■ 駅弁・空弁ならぬ、宿弁（ヤドベン）開発の背景

仕事や旅行でホテルに宿泊するとき、“地元の美味しいグルメを堪能すること”を楽しみにしている方が多くいます。しかし、コロナ禍では、社内規定で外食が禁止されていたり、周辺飲食店が休業していたりと、夕食をとることに苦労されているお客様を見かけることもしばしばです。

コンビニやスーパーなどでお弁当を購入し、客室で食べている方も多くいらっしゃいますが、満足感はいかがでしょう？「せっかくここに来たのだから、普段では食べられない美味しいものを食べたい」「コロナ禍でも安心して、地元グルメを楽しみたい」というのが本音だと感じます。

当ホテルチェーンでは、そのようなお客様のご要望にお応えし、客室で地元グルメを堪能できるお弁当を開発する運びとなりました。

■ オリジナルの地域密着弁当「宿弁（ヤドベン）」について

～この土地で食べてもらいたいものが詰まっている「ヤドベン」～

ホテルウィングチェーンでは、宿泊を通してその地域の魅力を体験していただけるよう様々な取り組みを行っております。その一つとして全国7店舗にて、地元の名産や厳選食材を使用したお弁当を開発・商品化いたしました。ヤドベンは館内のレストランで一つ一つ丁寧に手作りしております。

「ヤドベン付き宿泊プラン」の詳細は下記をご覧ください。

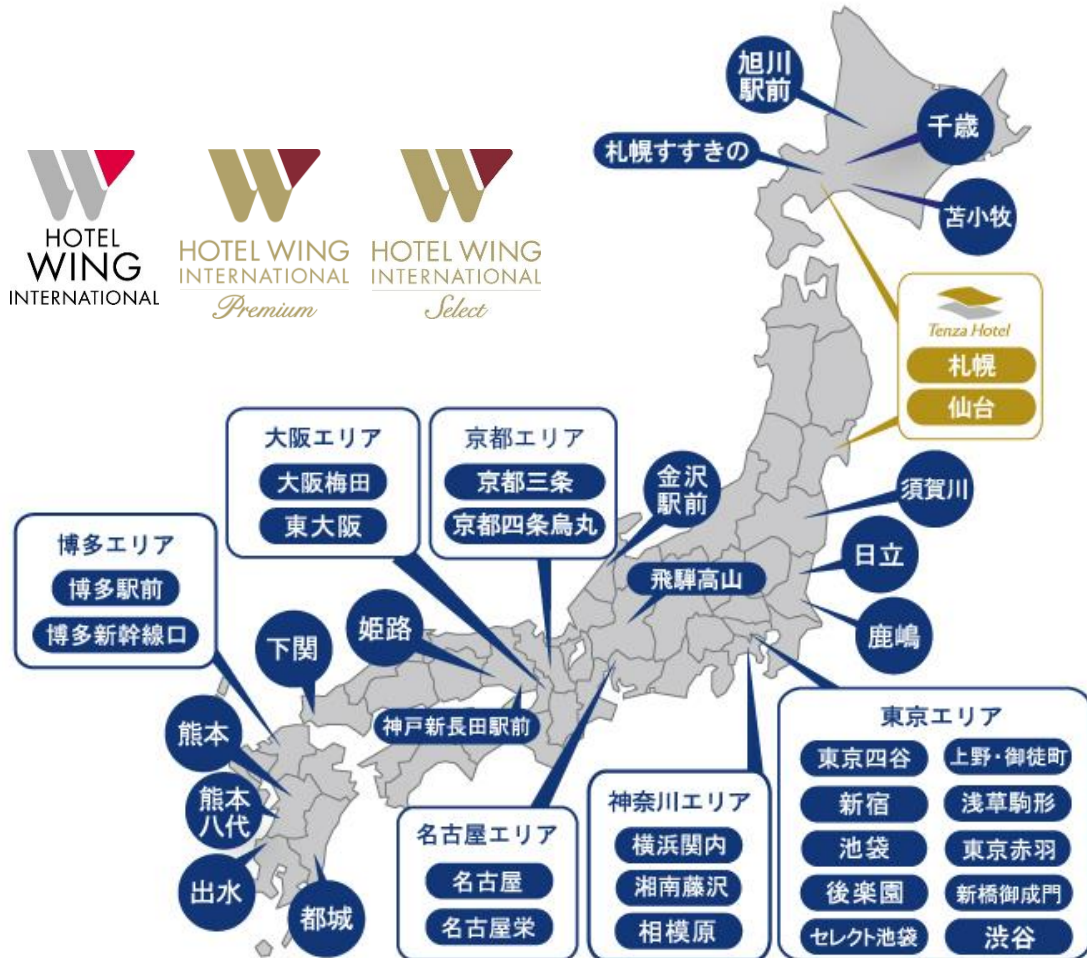
<https://www.hotelwing.co.jp/yadoben/>

提供店舗/提供商品	商品内容
<p>北海道・千歳 「北海かにめし弁当」</p> 	<p>北海道といえばやっぱり蟹。ズワイガニ 100%のほぐし身をじっくりと炒めて旨味を凝縮しました。隠し味のバターが味に深みを出しています。ぷりぷりのカニ爪とともに 2 種の蟹の味わいを贅沢に堪能できるお弁当。生姜入りのさっぱり混ぜご飯とのハーモニーをお楽しみいただけます。</p>
<p>福島県・須賀川 「福島牛ステーキ弁当」</p> 	<p>A5 ランクの黒毛和牛・福島牛を贅沢に堪能いただけるステーキ弁当。この福島牛は 30 か月以上飼育で肉の旨みを凝縮させており、脂の融点が高いため口どけが良いと人気があります。地元野菜のグリルも鮮度が良い状態で調理するので甘みのある味わいをお楽しみいただけます。</p>
<p>東京都・新宿区四谷 「黒黒弁当」 (黒毛和牛×黒トリュフ)</p> 	<p>黒トリュフ×黒毛和牛を贅沢に使用した“黒×黒”弁当。蓋を開けた瞬間からトリュフの香りが漂います。鼻と口でトリュフを楽しみながら、香ばしく焼いた黒毛常陸牛サーロインと牛フィレ肉のグリル 2 種類がさらに贅沢な時間を演出します。</p>
<p>兵庫県・姫路 「アナゴの 2 色弁当」</p> 	<p>鮮度の良い穴子をたれ焼き・白焼き 2 種類でいただく贅沢なお弁当。「蒸す」工程をいれることでふっくらと仕上げ、たまり醤油と出汁を煮詰めたタレにくぐらせた深い味わいと、隠し味の梅混ぜごはんとのハーモニーもお楽しみいただけます。</p>
<p>山口県・下関 「下関ふぐちらし弁当」</p> 	<p>「下関といえばふぐ！」この道 30 年以上のベテラン料理長自慢の逸品です。酢飯の上に、こだわりの醤油を絡めて旨味を閉じ込めた厚切り食感のたたきと、昆布の旨味をまとったふぐに安岡ネギを巻いた昆布締め安岡ネギ巻きの 2 種類をのせております。 付け合わせにふぐ唐揚げやふぐ皮の湯引きを入れた、ふぐ三味のお弁当。</p>
<p>熊本県・八代 「熊本あかうし弁当」</p> 	<p>阿蘇の広大な大自然で育った和牛・熊本あか牛は、脂が少なく赤身が美味しい旨味成分（グルタミン・イノシン酸）がたっぷり含まれています。炙り焼きとすき焼き 2 種類の食べ方で、熊本あか牛の極上の旨味を口いっぱい味わっていただきたい逸品です。肥後・熊本の名産「辛子レンコン」や球磨の米焼酎に漬けた大根「焼酎漬」など、熊本ならではの付け合わせと共にお楽しみいただけます。</p>
<p>鹿児島県・出水 「黒豚弁当」</p> 	<p>鹿児島が誇る黒豚はその柔らかさと脂の甘みが自慢。サクッと揚げた旨味たっぷりのヒレカツとジューシーな生姜焼き、2 種類の食感を贅沢にお楽しみいただけます。煮卵入りでボリューム満点のお弁当。</p>

【株式会社ミナシアについて】

当社では、「ホテルウィングインターナショナル」、「ホテルウィングインターナショナルプレミアム」、「ホテルウィングインターナショナルセレクト」「テンザホテル」の4ブランドを展開し、現在 39 店舗 / 5,212 室を運営しています。(2021 年 7 月 31 日時点)

心温まる我が家のようなおもてなしでお迎えし、地域に愛されるホテル運営を目指します。



会社名：株式会社ミナシア (minacia co., ltd.)

所在地：東京都千代田区神田小川町 1-2 風雲堂ビル 3 階

創 業：2001 年 6 月 1 日

代表者：代表取締役社長 下嶋一義

事業内容：ホテル・レストランの経営、企画、運営ならびに管理

ホテル・レストランの運営に関するコンサルティング業務

U R L： <https://minacia.jp/>

【この件に関する問い合わせ先】

株式会社ミナシア PR マーケティング課 青木

TEL 03-3255-8888 / MAIL aoki@hotelwing.co.jp