



Zen Resorts Co.,Ltd

Company Description

日本の田舎をラグジュアリーリゾートに変え、地方再生に挑む仕事です。

MISSION

日本の田舎を、ウェルネスリゾートに変える
 田舎には“本物の日本”が残されている
 日本人は、その価値を見失いかけている
 歴史や文化や自然を再発見し「物語」を紡ぎ
 世界に向けて発信する
 地方再生を果たす

【業務内容】

- 地方再生事業
- 観光開発事業
- 宿泊/飲食/体験型施設の企画、設計デザイン、運営
- 体験プログラムの企画、開発、運営
- 観光イベントの企画、運営
- 人材育成
- 研修事業

体験型ホテル「Zenagi」

いま、世界から注目を浴びる中山道の宿場町「妻籠宿」。そこから車ですぐの美しい農村に、2019年4月にオープンしたばかりの“体験型ホテル”「Zenagi」

• 地方再生のためのホテルで働く

江戸時代に建てられた巨大な古民家を改修し、木曾のクラフトとアートの粋を集めた、全3室のみの「ブティック・ホテル」
 和食と洋食のミシュラン星付シェフがプロデュースし、地元食材をふんだんに使った「南木曾スローフード」を提供しています。さらに、地元の歴史や伝統を伝える文化体験や、オリンピック選手が開発したアウトドア体験など、お客様に必ず「体験ツアー」を味わっていただくのが最大の特徴です。

• 世界と日本をつなげる仕事

お客様の80%が、アメリカやヨーロッパからのインバウンド観光客。それも、富裕層と呼ばれるハイエンドの方々です。日本の歴史や文化をリスペクトし、深く知るためにZenagiを訪れてくださいます。

• スタッフ全員が「ストーリーテラー」

Zenagiでは東京や京都などの都市型のホテルとは違う、「日本の農村でしか味わえない“特別な体験”」をお客様に提供しています。また、通常のホテルとは違い、スタッフ一人一人が「ストーリーテラー」（語り部）として、ゲストに地域に紐づいた歴史や文化や自然の“物語”を英語でお話をさせていただきます。
 仕事場はホテルの中だけではなく、お客様を連れて木曾地方全体を案内させていただきます。

• ここにしかない「スローフード」を作る

料理も、木曾でしかZenagiでしか食べられない「究極のスローフード」を目指しています。
 木曾は知られざる天然食材の宝庫です。春には多種多様な「山菜」が、秋には松茸などの「キノコ」が森から届けられます。ジビエのレベルも日本屈指。豊かな森で生きる「熊」や「イノシシ」の肉の旨味は、他の肉とは比べようがありません。さらに、山の中にもかかわらず魚が豊富。アルプスの天然水で育てた「信州サーモン」「雪鱒」「日本ナマス」は、まさにここでしか食べられない味です。

• ミシュラン・スターとの共演

料理をプロデュースするのは、和と洋のミシュラン・スターシェフたち。
 銀座「うち山」の内山英仁氏と、イタリア・シチリアの「ByeByeBlues」のパトリツィア・ベネディクト氏。さらに、総料理長の福岡栄二は、東京の一流ホテルで30年間にわたり和食の真髄に迫ってきた板前だ。
 レストラン部門では、こうした凄腕のシェフたちと切磋琢磨しながら、日々新しい料理を創造していく。

Company Details

Head Office

Japan

Main Business

地方再生事業・観光開発事業

President

岡部 統行

Established

2018年3月

Capital

2500万円

Number of Employees

1 - 10

URL

<https://www.menex.co.jp/>

Offices**Main Office**

104-1 Azuma, Kiso-gun Nagiso-machi
Nagano, Japan, 3995302
