

日本初のアグリツーリズムリゾート
「星野リゾート リゾナーレ那須」が2019年11月1日に開業しました。
アグリツーリズムリゾートのコンセプト動画を公開

日本初のアグリツーリズムリゾート「星野リゾート リゾナーレ那須」は2019年11月1日に栃木県・那須町にて開業しました。リゾナーレブランドとしては4施設目です。地域の生産活動に触れる体験を軸に、リゾートホテルでの食事やさまざまなアクティビティを楽しむ「アグリツーリズムリゾート」をコンセプトに掲げ、那須の大自然の中でのリゾート滞在を提案します。



当リゾートは、栃木県北部・那須岳の山裾、標高約500mに位置し、約4万2千坪の敷地を有しています。宿泊棟、農園「アグリガーデン」、アクティビティ施設「POKO POKO」、2つのレストラン「OTTO SETTE NASU (オットセッテナス)」・「SHAKI SHAKI (シャキシャキ)」から構成され、ご夫婦やカップル、グループ、ファミリーなど幅広い層のお客様へリゾート滞在を提案します。東京から、新幹線とバスで約1時間半という立地にあり、農作物を育む地域の風景に親しみながら、アグリツーリズムを楽しむことができます。

「星野リゾート リゾナーレ那須」コンセプト動画について

アグリツーリズムリゾートの実現に向けた、開業の取り組みを動画にまとめました。

動画 URL : https://youtu.be/5swoE_p9iSo



ORコード

アグリツーリズムとは、イタリア語でアグリカルトゥーラ（農業）とツーリズム（観光）の造語で、都会の喧騒から離れ、その土地の農体験や自然体験、文化交流を楽しむ観光の形です。当リゾートでは、地域の生産活動に触れる体験を軸に、リゾートホテルでの食事やアクティビティなど、「地域の魅力×リゾート滞在」を新たな旅のスタイルとして発信する「アグリツーリズムリゾート」をコンセプトとしました。

アグリツーリズムリゾートの特徴

1 農作物を育む風景に親しむことができる立地環境



アグリツーリズムリゾートでの滞在の軸となるのは、生産活動に触れる体験です。生産活動のフィールドとなる畑や田んぼは那須エリアの象徴的な風景のひとつでもあり、当リゾート内でもその風景に親しみながら過ごすことができます。施設内には農園「アグリガーデン」があり、その中の畑や温室「グリーンハウス」では、通年で約80種類以上の野菜、約100種類のハーブを育てる予定です。また、施設に隣接して田んぼが広がり、農作物を育む風景は季節ごとに移り変わります。

2 天然生林に点在する客室は全43室

客室は、大自然の中にありながら、リゾートとしての快適性と洗練された空間デザインを兼ね備えています。約4万2千坪の広大な天然生林の中に43室の客室が点在し、本館・別館（別館内2エリア）の3つのエリアで計14の部屋タイプを展開。どの部屋からも移り変わる季節や自然を身近に感じることができ、少人数の家族旅行から大人数のグループ旅行まで幅広いお客様に対応します。内装は、リゾナーレハヶ岳・熱海の客室デザインを手がけた「クライン グイサム アーキテクト (KDa)」が設計。那須の大自然をテーマにしたデザインは、洗練されつつも親しみやすいデザインです。

<客室一例>

■デラックスメゾネット（定員4名）

デラックスメゾネットは、一階にリビングスペース、二階にベッドルームを設えた62平米の広々とした客室です。バーテーブルやソファの他に、両階にテラスがあり、さまざまなシーンに合わせたくつろぎ方を提案します。また、緑をテーマカラーとした客室は、那須に生い茂る木々をイメージ。大きな窓越しに見える大自然に包み込まれるような、リラックスできる空間です。



■ミナモフォース（定員4名）

ミナモフォースは、「水庭」前に設えられた客室です。リビングとベッドルームが一体となった48平米の空間からは、リビング側に水庭、ベッドルーム側に美しい森をのぞむことができます。さらに、屋外には、水庭の水面（ミナモ）に映る四季折々の自然を楽しむ、各客室専用のベンチが備え付けられています。また、赤をテーマカラーとした客室は、那須に咲き誇る花々をイメージ。温かみを持たせ、落ち着いた空間です。



3 農業を感じる食事や過ごし方

アグリガーデンでは、地元農家にアドバイスをいただいた有機の農法を参考に、畑の耕耘（こううん）から肥料づくり、野菜やハーブの種まき、収穫まで一連の農作業を実践します。当リゾートでは、農業体験＝収穫体験のみと捉えるのではなく、その日の農作業を当リゾートのスタッフがファーマーとしてゲストにレクチャーする「ファーマーズレッスン」を開催します。また、アグリガーデン内のグリーンハウスでは、作物を無駄にしない農家の暮らしをヒントにしたワークショップ「農家の手仕事」や、さまざまな種類のハーブを自由に摘み、ハーブティとして楽しむ「オリジナルハーブティづくり」を開催予定です。



「ファーマーズレッスン」



収穫物イメージ



「オリジナルハーブティづくり」



「グリーンハウス」外観



「グリーンハウス」内観



「農家の手仕事」

アグリガーデンで栽培する野菜やハーブは、ワークショップの他に、季節や収穫量に応じて各レストランやカフェで一部活用する予定です。リゾート内には、メインダイニング「OTTO SETTE NASU」、ビュッフェレストラン「SHAKI SHAKI」、POKO POKO 内の「Books&Cafe」があり、イタリア料理のコースや、ビュッフェスタイルの食事、ピッツァランチなどを通じてさまざまな食の楽しみ方を提案します。



「OTTO SETTE NASU」前菜イメージ



「SHAKI SHAKI」朝食イメージ



「POKO POKO」ピッツァイメージ

<食のたのしみ>

■メインダイニング「OTTO SETTE NASU」

リゾナーレハヶ岳・トマムに続く、3つ目の「OTTO SETTE」です。那須では、イタリアのトスカーナ州の郷土料理をフルコースへと昇華させ、提供します。素材は、地域の生産者たちが丹精込めて育て上げた旬の食材です。料理とともに楽しむのは、ソムリエがセレクトしたイタリアの自然派ワイン。森の中のレストランでいただく特別な夕食です。 <料金>夕食：1名 11,818円 *税別、要事前予約



■ビュッフェレストラン「SHAKI SHAKI」

朝食は、野菜の食感をダイレクトに楽しむサラダや香り高い16種類のパン、高原で育った牛乳などを楽しめる和洋ビュッフェを提供します。また、夕食は、イタリア料理の冷菜や温菜が並ぶビュッフェとともに、メインディッシュは日替わりでローストビーフやボルケッタ（豚肉の丸焼き）をそれぞれのテーブルに届け、目の前で切り分けるなど、ライブ感あふれる演出が楽しい夕食をご用意します。

<料金>朝食：1名 2,545円、夕食：1名 5,636円 *税別、要事前予約



■「Books&Cafe」

POKO POKO 内の Books&Cafe では、石窯で焼き上げた本格的なイタリアンピッツァをランチとして提供します。その他にも、アイスクリームやコーヒーなどのカフェメニューも取り揃えています。また、一日数組限定で開催するピッツァづくりでは、ご自身で生地をのばし、野菜をのせて作り上げることができます。焼き上げは、ピッツァイオーロ（ピザを焼く人）が行うため、本格的なピッツァを味わえます。



4 「自然を遊ぶ」アクティビティの提案

アグリツーリズムリゾートでは、生産活動に触れる体験に加え、地域の自然環境を活かしたアクティビティを楽しむことができます。アクティビティ施設「POKO POKO」を拠点とし、約4万2千坪の広大な土地を活かした那須の自然を遊ぶ体験を提案します。早朝の森での散策、秋は施設内に色づく紅葉の落ち葉をかき集めて楽しむ焼き芋づくり、冬は、POKO POKOでの雪遊びなど、大人も子供も夢中になることができる体験です。



■自然を遊ぶアクティビティ体験の拠点「POKO POKO」

本館エントランスからつづく長い橋を渡ると、林の中に3つの円錐形（えんすいけい）が重なり合う大屋根が特徴の建物が見えてきます。建物内は、Books&Cafeの他に、高さ約6.5mのネット遊具とボールプールからなる「プレイエリア」、託児施設「ナーサリー」を設け、全天候型施設として、小さなお子様連れのファミリーでも楽しむことができる空間です。施設の前には、ファイヤブレイスを囲みながらくつろぐことのできるテラスや、ソファベッドを設えた広場があります。



特徴的な建築とともにこだわっているのは、ランドスケープデザイン。橋からつづく散歩道は、本館と別館をつなぐ場所として林の中での散歩をじっくりと楽しめるように、あえて蛇行をしながら進むくねくねとした道が設計されています。POKO POKOは、アクティビティの拠点であると同時に、当リゾートのコミュニティの場です。

「POKO POKO」の設計にあたって

■建築設計「クライン ダイサム アーキテクト (KDa)」

「POKO POKO」の建築は文字通りポコポコと連なる3つの大屋根が特徴です。存在感を感じさせながらも那須の林に溶け込んでいくような円錐形の重なり合うユニークな外観とどんな世代でも心地よく親しめる優しさを併せ持つデザインを目指しました。昼は木々の間にそびえ立つアイコン的な存在感、夜には、建物の全面から内部の温かい光が溢れ出し、闇の中に屋根だけが浮かんでいるような幻想的な風景を描き出します。この大屋根を支える木の構造は丸太を組み合わせたリズミカルなデザインで、親しみやすく心地よい空間を作り出します。昼は大きなトップライトから自然光が降り注ぎ、屋外のデッキと一体となって開放感を感じる空間、夜は木の表情に反射する柔らかな光りに包まれた温かい空間です。



■ランドスケープデザイン 「株式会社 スタジオテラ」

場づくりにおいて、心掛けたことは既にある土地の個性や記憶を丁寧に紡いでいくことでした。この土地の標高は500mをこえ、山岳地帯と平野部の中間に位置します。そのため、敷地内には山からの豊かな川が流れ、イヌシデ、コナラ、ミズナラといった落葉広葉樹林が広がっています。標高が高いことで、寒暖差が大きく、より鮮やかで美しい紅葉や新緑の風景を楽しんでいただくことができます。敷地内には、畑や田んぼもあり、一年を通してその姿を変えていきます。私たちは、敷地内に広がる様々な場を繋ぐように道の整備や樹林の再生を行いました。リゾナーレ那須では、これから時間を掛けながら風景を育てていきます。なんども訪れていただき、その変化と成長を楽しんで頂ければと願っています。



「POKO POKO」にて行われたお披露目会の様子

オープンに先駆け、10月29日にお披露目会を実施しました。当日は、星野リゾート 代表 星野 佳路 (ほしの よしはる)、リゾナーレ那須 総支配人 中瀬 勝之 (なかせ かつゆき) が施設の象徴となる「POKO POKO」の前でオープン記念のテープカットを行いました。また、「ファーマーズレッスン」を一足先に体験いただき「アグリツーリズムリゾート」をご紹介しました。



その他の魅力的な施設

当リゾートには、紹介した4つの特徴の他にも、大人向けの「ラウンジ」や、那須の森を眺めながら内湯と外湯で楽しむ「大浴場」、自然に癒されるオイルトリートメント「Risonare Nasu Spa」などの施設を用意し、アグリツーリズムリゾートの滞在をより一層充実させます。



施設概要

施設名 : 星野リゾート リゾナーレ那須

所在地 : 〒325-0303 栃木県那須郡那須町高久乙道下 2301

電話番号 : 0570-073-055 (リゾナーレ予約センター)

施設構成 : 宿泊棟 (本館・別館)、メインダイニング、ビュッフェレストラン、アグリガーデン、POKO POKO、大浴場 (男湯・女湯各1カ所)、スパ、ラウンジ

客室数 : 43室 (部屋タイプ: 14)

チェックイン 15:00 / チェックアウト 12:00

料金 : 1泊 21,000円～ (2名1室利用時1名あたり、税別、朝食付)

アクセス : [電車] JR 東北新幹線「那須塩原駅」より送迎バス 40分 [車] 東北自動車道那須 I.C.より 20分

開業日 : 2019年11月1日

URL : <https://risonare.com/nasu/>

「リゾナーレ」について

リゾナーレは、国内3施設 (ハケ岳・トマム・熱海) で展開するリゾートホテルブランドです。その土地・地域ならではの体験と季節の旬を切り取った彩り豊かな食事を楽しみ、大人から子供まで快適なリゾート滞在を満喫できます。リゾナーレ那須は、リゾナーレブランドとして、4つ目の施設です。

▼日本初の「アグリツーリズムリゾート」創造の裏側に密着した公式サイト「NASU JOURNAL」



URL : <https://risonare.com/nasu/journal/>

OR コード

本リリースに関する報道関係からのお問合せ先

星野リゾート グループ広報 TEL 03-5159-6323 / FAX 03-6368-6853 / E-mail pr-info@hoshinoresort.com