

2019年6月17日

報道関係各位

株式会社舞子リゾート
株式会社ホスピタリティオペレーションズ**【舞子スノーリゾート ～ 舞子グランピング】****今夏、6サイト増設し、全12サイトへ拡大！
舞子高原ホテルのシェフが考案した絶品！新メニュー**

株式会社舞子リゾート（本社：新潟県南魚沼市、代表取締役：田中章生）が運営する舞子スノーリゾートは、今夏、大好評の「舞子グランピング」を6サイト増設し、全12サイトでの運営を開始いたします。

関越自動車道 塩沢石打 IC から約2分の利便性がありながら、越後の山々や魚沼平野を望む絶景。舞子高原ホテルのオープンジャグジーを完備した温泉大浴場「飯士の湯」。さらには、地元で採れた新鮮食材をふんだんに使ったレストラン「ギャラリー」の朝食ブッフェ…。そんなリゾートホテルクオリティのサービス満載の“舞子流”グランピングは、おかげさまでご好評をいただいております。本格展開2年目を迎える今年度もすでに多くの方にご来場いただいております。

そこで、今夏からは既存の6サイトに加え、新たな魅力を持つ6サイトを増設。ピーク時にご予約いただけないというご不便の解消に務めていきます。

リゾートホテルクオリティに並ぶ“舞子流”グランピングの魅力といえば、ゆったりした配置。スキー場のゲレンデという特性を生かして、形状に工夫を凝らした約70㎡のウッドデッキは、隣接サイトと十分な間隔をあけて設置されており、お客様だけの特別な空間と時間をご堪能いただけます。

**■本件に関するお問い合わせ先■**

〔本社広報〕株式会社ホスピタリティオペレーションズ マーケティングチーム 竹川紀人
TEL. 03-5755-5516 E-mail:ntakegawa@hospitality-operations.co.jp

〔現地広報〕株式会社舞子リゾート 伊島達也
TEL. 025-783-4100 E-mail:tatsuya.ijima@maiko-snowresort.com

また、本年からは、お食事メニューも一新いたしました。旬の地元野菜で作った野菜スープ、バーニャカウダ、雪ひかりポークの特製ハム、ソーセージ、国産鶏丸一羽のローストチキン、八海サーモンの燻製、そして、大好評の南魚沼産コシヒカリのおにぎりなど、お客様にご満足いただけるよう、舞子高原ホテルのシェフが創意工夫を凝らしたものとなっております。

ご家族で、カップルで、またご友人同士でぜひ「舞子グランピング」をお楽しみください。



◎舞子グランピング

【営業期間】 2019年4月27日(土)～10月26日(土) 【営業時間】 チェックイン 14:00～/チェックアウト～10:00

【定員】 1サイト4名様まで(2名様以上から承ります)

【料金】 大人12,000円～ 小学生10,500円～ 3歳～未就学児7,500円～ ※2歳以下無料

※1泊2食(夕食BBQ、朝食ホテルbuffet)、キャンプサポート、グランピング備品、温泉利用料、駐車料含む