

2013年4月16日

関係先各位

株式会社四季リゾート  
品川女子学院

中高生が考案！“ロイヤルリゾート”葉山のディナー  
品川女子学院×四季倶楽部：企業コラボレーション総合学習

東京都の中等・高等学校「品川女子学院(品川区)」と、箱根・葉山等で宿泊事業を展開する「株式会社四季リゾート(本店:横浜市港北区。以下 四季リゾート)」は、品川女子学院の教育プログラム、『企業コラボレーション総合学習』の一環として、四季リゾートの宿泊施設内レストランを活用し、食事メニューの共同開発(コラボレーションメニュー)を行うことで合意し、実施の運びとなったので、お知らせします。

〔詳細内容：次頁〕

品川女子学院は、「能動的に人生を創る日本女性」を育てることを校是とし、その教育においても、生徒の教養を高めつつ、身に着けた教養を社会のなかで生かしていけるよう、従前から、生徒と企業の協働による商品開発など、独自の教育プログラム『企業コラボレーション総合学習』を推し進めています。

四季リゾートは、高品質な企業等の保養所を運営受託あるいは賃借し、“365 日いつでも1泊朝食付きで5,250 円(夕食:別途 3,150 円)”をコンセプトとする「四季倶楽部」シリーズを展開、企業保養所兼一般利用者向けの泊食分離型ホテル、31 施設を経営し、年間の宿泊者数は15万人を超えています。

両者は、四季リゾートの関東における人気宿泊施設「四季倶楽部 プレーゴ葉山(神奈川県葉山町一色)」の夕食(イタリアンディナー)において、コンセプト・レシピなど料理内容のすべてを、品川女子学院の生徒が考えたメニューで提供していく方向で協議を開始、このたび、その詳細を決定し、取組みをスタートさせることとなりました。

今回の取組みでは、四季倶楽部が通常とは異なる新たなメニュー作成方針で夕食を提供することにより、その顧客に楽しみながらイタリアンディナーを味わってもらっただけでなく、学校教育の一環という観点から、アイデアを出す「創造力」や、それを具現化する「実行力」、仲間で話し合う「協調性」を生徒たちのなかで育てながら、

- 自身の考案したメニューに対する顧客の反応をリサーチし、それをもとに、自ら改良を加えていく「PDCA サイクル」を通じた行動結果に対する責任や喜び
- 運営現場におけるレシピの正確な実践と提供に向けた施設スタッフへの指示や、料理原価の管理という「マネジメント」

についても実践・体験できるよう企図しており、実社会に入っていく途中過程での成長を促すことを念頭に取り進めてまいります。

提供開始は4月27日(土)からとなる予定です。

両者は、今後も機を捉え、学校教育と経済活動の協働による将来の有為な人材育成に向け、積極的に協力してまいります。

以上

【本件に関する問合せ先】

株式会社四季リゾート 総務課 : 045-476-5977 (hp : <http://www.shikiresorts.com/>)

## 【品川女子学院 × 四季倶楽部：企業コラボレーション総合学習の概要】

品川女子学院クッキング部(部員 35 名。12～17 歳。以下 生徒)が、四季倶楽部プレーゴ葉山の夕食(イタリアン・フルコース 3,150 円 & 4,200 円)のメニューについて、全体の提供コンセプトから、個々の料理内容、レシピ、提供食器の選択までを総合プロデュースし、四季倶楽部の現地スタッフを通じて、顧客に食の楽しみを提供していきます。

1. 生徒が、提供コンセプトを作成した後、そのコンセプトに沿った 1 品を、1 ヶ月毎にレシピまで作成し、これをプレーゴ葉山で提供します。(前菜・パスタ・魚料理・肉料理・デザート)の 5 品)
2. 生徒の作成過程において、必要に応じ、四季倶楽部側で助言を行うべく、月 2 回、生徒と四季倶楽部スタッフによる定例ミーティングを開催します。
3. 実際に提供された料理に対する顧客からの反応(施設に残されたアンケートやスタッフへの直接言及)を、生徒にフィードバックし、改善を加えてもらいます。
4. 1 品ずつ、毎月増やしていった品物で、コース全体を完成させます。
5. 上記同様の要領で、10 月から、順次メニューを刷新していきます。

スケジュールとしては、

4 月 27 日：前菜 5 月中：パスタ 6 月中：魚料理 7 月中：肉料理 8 月中：デザートという予定で、コラボメニューを 1 品ずつ増やし、8 月でフルコースを完成させ、10 月から、同様に 1 品ずつ刷新していきます。

以上

### 〔参考〕 四季倶楽部プレーゴ葉山の概要

客室 12 室(洋室 8・和室 4)、施設最大定員 39 名。

三浦半島の入口、御用邸のある葉山町一色海岸の目の前、旧秩父宮邸跡に建てられた風光明媚な施設。施設の各所に、秩父宮邸で使われた品物(スタンドグラス・灯籠など)が残されています。

夕食はイタリアンのフルコース、朝食は手作りの焼きたてパン・自家製ジャム・スープを中心としたハーフビュフェスタイルの洋食を提供しています。

詳細 <http://www.shikiresorts.com/institution/kanagawa/prego/prego.html>