

2014年7月2日

各位

ホテル ミクラス

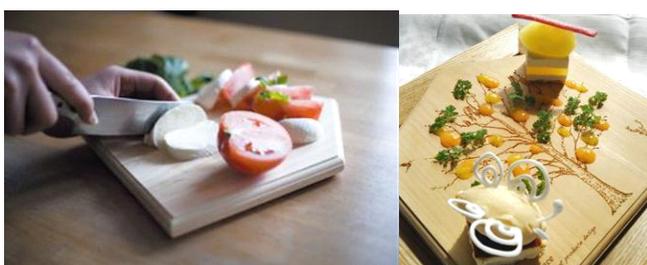
挑戦し続ける熱海の企業とのコラボ企画～伝統技術を新たな分野へ～ 「西島木工所」によるインテリア・キッチンツールなど 話題の木エプロダクトの展示販売会をホテルミクラスで開催

「ホテル ミクラス」(所在地:静岡県熱海市 総支配人:小川 修司)は、2014年7月19日(土)から8月20日(水)の期間、ホテル ミクラスロビーエントランスにて、地元熱海市網代の企業「西島木工所」(代表取締役:西島 則雄)製作による食器やインテリアなどの木工製品の展示販売会を開催しますので、お知らせします。

熱海市で60年以上続く「有限会社西島木工所」は挑戦する建具屋をスローガンに、建具屋の知識と技術をベースに木の可能性を追求し、新しい木工製品の価値を提案することにチャレンジしています。今回はそのひとつとして、一枚の天然木の両面を「切る」「食べる」の二つの役割で使い分ける新発想のカuttingボードや、画を飾るように盛り付けるプレートとして食卓を彩る木製皿など、便利で楽しいデザインの商品を展示販売します。主婦や料理好きな女性をはじめ、料理男子や彼女や奥さまへのプレゼントとしても重宝する話題の商品です。また、地域資源活用プログラムにおいても県の認定を受けている同企業では、伊豆の良質な杉・檜・楠木を使用したブックカバーやしおり、ペントレーやシール、携帯スタンドやフィギアケースなどの木工小物の展示も行います。ぜひ、カップルやファミリーで、木の温もりや自然な風合いを感じる作品に触れて、お楽しみください。

ホテルミクラスでは、地元在住のアーティストや企業を応援し、熱海地域の活性化となる活動を積極的に行っています。今後も地元熱海にちなんだイベントを企画し、地域の皆さまに愛されるホテルを目指してまいります。

以上



模様のない面はCutting用、もう一面はできあがった料理を盛り付けるプレートとして使用できるCuttingボード



額縁に画を飾るように料理を盛り付けられる木製皿

〈西島木工所〉

昭和22年創業、静岡県熱海市で60年以上続く木工所。近年、建具職人の技の粋を集め、遊び心と実用性を兼ね備えた小物を製作。2012年テレビ東京の報道番組「ワールドビジネスサテライト」内の“トレンドたまご”のコーナーでも取り上げられた額縁に画を飾るように料理を盛り付けできる木製皿ジュビターをはじめ、第36回全国育樹祭出店時には、木のしおりやブックカバーを記念品として提供。日本お土産コンテスト2013では、ランプスタンド「細波」がイギリス賞を受賞。現在、セメントプロデュースとのコラボ商品である、一枚の天然木の両面を「切る」「食べる」の二つの役割で使い分けるウッドプレート「face two face」が話題を集めている。

◆本件に関するお問合せ◆

ホテル ミクラス 広報担当 山野邊(やまのべ)
Tel:0557-86-1111(代表) Fax:0557-86-0003

Press Release



展示販売について

【期 間】 2014年7月19日(土)～8月20日(水)

【場 所】 1階フロントエントランスロビー

【商 品】 展示販売品一例(商品は変更する場合があります。)

※価格は消費税別



face two face(S) 6,800円



face two face(L) 10,800円



ジュピター (フラット) 7,000円



ジュピター (額皿) 16,000円



ランプスタンド (細波) 40,000円



ランプスタンド (夕風) 40,000円

■ 「ホテル ミクラス」について

「ホテル ミクラス」は、熱海サンビーチ目前という絶好のロケーションに位置するスタイリッシュな温泉リゾートホテルです。自家源泉「大月の湯」は江戸時代には徳川将軍家にも献上された名湯として知られ、メタケイ酸豊富な「美肌の湯」として親しまれています。相模湾を一望できる展望露天風呂からは、水平線を昇る太陽や、年間 10 数回開催される熱海名物の海上花火をご覧いただけます。オーシャンビューの露天風呂や静岡県産の旬の食材や有機野菜をふんだんに使用したフランス料理、完全個室での極上のアロマトリートメントなど、全てが癒しと寛ぎに満ちています。至福の空間をお楽しみください。



- 【所在地】 静岡県熱海市東海岸町 3-19
- 【施設規模】 客室数:62室 収容人数:176名
- 【温泉】 大展望露天風呂(女性浴場 8階・男性浴場 13階)
- 【その他施設】 ダイニング、カフェ、バー、アロマトリートメントスパ
- 【交通アクセス】
《電車》JR 東京駅より 東海道新幹線こだま利用 46分
JR 熱海駅下車。徒歩 12分(タクシー 5分)
《車》東名高速道路→厚木 I.C.→小田原厚木道路→
小田原→国道 135号線 (厚木 I.C.より約 60分)
- 【URL】 <http://www.micuras.jp>
- 【電話番号】 0557-86-1111(代表)
- 【経営】 オリックスグループ 株式会社杉乃井ホテル

■ SPA 「Spa the Ceada」について

*「Spa the Ceada」とは...

コンセプトは「五感で感じる究極の“美”と“癒し”の空間」。フランス人ゴッドハンドセラピスト、ダニエル・マードン氏の全面的な技術協力により、トリートメント手技「Aromapressure®」を導入したスパを日本で初めて実現しました。科学的理論に基づいた最新のマッサージ技術の融合、そして最高の技術とホスピタリティを持つセラピストにより、オンリーワン、本物のスパとしてストレスフルな日常を過ごす現代人へ「心と身体の再生」をご提供しています。

*「Aromapressure®」とは...

リンパドレナージュ、フィジカルセラピー、クリニカルアロマセラピー、プレッシャーポイントセラピー(経絡上のツボの刺激)を融合した、最新のマッサージ手技。特に「リンパ」と「細胞間の水分代謝」に注目。体内に停滞した水分を効率良く排出させることで、代謝と免疫システムが高まり、スリミングやシェイピング効果も期待できます。また、フィジカルセラピー(理学療法・リハビリ技術)の要素も取り入れ、筋肉や関節に働きかけて正しいバランスを取り戻し、リンパ・ホルモン・神経の流れを向上させます。身体本来の力を回復し、元気や若々しさを取り戻すアンチエイジングトリートメントでもあります。リラクゼーションだけにとどまらず、内面からの美しさと健康を引き出します。

【トリートメントメニュー例】

*ボディorフェイシャル	90分	21,600円
*ボディorフェイシャル	60分	15,430円
*ボディ(スカルプ)	30分	8,740円

その他、多彩なメニューをご用意しております。

【営業時間】	平日	14:00~22:00
	土・休前日	12:00~22:00

