株式会社Zen Resorts

会社説明

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、木曽のクラフトとアートの粋を集めた、1日1組限定の体験型ラグジュアリーホテル。
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「南木曽スローフード」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、地域に紐ずいた歴史や文化、自然の”物語”を日本語・英語でお話をしていただきます。
ホテル内での業務はもちろん、お客様を連れて木曽地方全体を案内していただきます。

- **ここにしかない「スローフード」を作る**

料理も、木曽でしか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。
木曽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」「日本ナマズ」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。

会社概要

本社所在地

日本

事業内容
地方再生事業 ・観光開発事業

代表取締役
岡部 統行

設立年
2018年3月

資本金
2500万円

従業員数
1 - 10人

URL
https://www.menex.co.jp/

オフィス情報

メインオフィス
〒3995302
長野県 木曽郡南木曽町 吾妻104-1