

道の駅とホテルの新たな試みー新たな輸送手段で南房総産農産物を市内宿泊者に提供ー【グランドメルキュール南房総リゾート&スパ】



ホテルの送迎バスを利用して道の駅から届けられた南房総産農産物

千葉県南房総市内の7つの道の駅を運営する株式会社ちば南房総と、フランス・パリを拠点とする世界最大級のホスピタリティグループ・アコーが展開する「グランドメルキュール南房総リゾート&スパ」（運営会社：チバ・ミナミボウソウ2株式会社、代表取締役社長：真柳宏二）は、ホテルの送迎バスを活用して市内の一次産品を集荷し、宿泊者へ料理として提供する取り組みを開始いたしました。南房総市とグランドメルキュール南房総リゾート&スパは、令和6年4月に包括連携協定を締結し、地域の観光振興に向けた強化策を展開しています。（[プレスリリース「南房総市と『グランドメルキュール南房総リゾート&スパ』が包括連携協定を締結、地域の観光振興強化に向け本格始動」](#)）

今回は、(株)ちば南房総が市内の道の駅の直売所で販売する農産物を1か所に集め、ホテルが宿泊者の送迎用として定期的に運行している送迎バスに積み込み、市内の新鮮な農産物を使った料理を宿泊者へ提供する実証実験を今年3月から開始しました。道の駅は、各直売所で販売する農産物の収穫状況を予めホテル側へ伝えた上で、ホテル側が需要に合わせて道の駅へ発注し、道の駅が発注にあわせて集荷を行っています。

現在は、市内の道の駅の「富楽里とみやま」および「とみうら枇杷倶楽部」のそれぞれの直売所で集荷した農産物をホテルへ供給することとしています。

ホテル側では、これまで館内レストランのビュッフェメニューとして「鰯フライバーガー」（道の駅のキャベツを活用）、「キャベツと鶏肉のサラダ」（同キャベツを活用）、「菜の花入りあさり汁」（同菜の花を活用）、そして現在は「ローストベジタブル」（同スナップエンドウを活用）、浜焼きコーナーでは道の駅のシイタケを活用し、提供しています。（※仕入れの状況により、提供しない日もあります。）



送迎バスでホテルへ届けられたスナップエンドウとシイタケ



スナップエンドウは「ローストベジタブル」としてビュッフェで提供

この取り組みは、二酸化炭素及び食品ロスの削減、一次産品の有効活用など、人や社会、環境に配慮した社会の実現を志す2社がそれぞれの業務を分担して、本格稼働に向けて動き出しています。実証実験は、週1回の定期便として今年3月から始動し、運用上で課題となる問題点等を検証しながら、一次産品の販路拡大を目指していきたいと考えています。

南房総市について



南房総市の市章

房総半島の南端に位置し、沖合を流れる暖流の影響により冬は暖かく夏は涼しい海洋性の温暖な気候で、一部無霜地域を有しています。西側には東京湾、東側及び南側には太平洋と3方を海に囲まれ、その海岸線は、南房総国定公園に指定されています。

また、首都東京から100キロメートル圏に位置し、東京から約70分、横浜から約70分、成田空港から約80分の時間距離にあります。地域内には300メートル以上の山々が連なり、低山ながら初心者から楽しめる眺望に優れた様々コースがハイカーに人気です。そのほか、四季折々に咲き乱れる花々などの豊かな自然資源や、市内8駅の個性あふれる道の駅、果物の貴婦人といわれる房州びわ、日本酪農発祥の地ならではの乳製品、房州黒アワビや房州ひじきなどの豊富な海産物が魅力の地域です。

「グランドメルキュール南房総リゾート&スパ」について



豊かな緑に囲まれた南房総国定公園内にある大房岬に位置し、太陽の光がまぶしく反射する海面が穏やかに波打つ様子を眺めながら、開放感溢れるリゾートステイをお楽しみいただけます。首都圏からのアクセスも良く、その土地ならではの食材を取り入れたシグネチャーメニューをお楽しみいただけるレストラン、露天風呂やサウナ併設の大浴場、キッズパークなどを完備し、旅のスタイルに合わせた滞在を提供しています。

スーペリアツイン

【所在地】〒299-2404 千葉県南房総市富浦町多田良1212

【TEL】 03-5539-2634（予約センター）

【HP】 <https://grand-mercure-minamiboso-resortandspa.jp/>

【アクセス】 館山自動車道 富浦ICより車で約8分、JR富浦駅よりタクシーで約10分。

グランドメルキュールについて

グランドメルキュールは、旅行者の想像力と飽くなき発見心に訴えかける魅力的なホテル体験を提供するプレミアムブランドです。約20年前にアジア太平洋地域で開業したのち、現在、その土地の文化や伝統と融合しながら全世界で約80のホテルを展開しています。フラッグシップホテルには、インドのグランドメルキュール・マイソール、ブラジルのグランドメルキュール・ベレン・ド・パラ、ブラジルのグランドメルキュール・リオデジャネイロ・リオセントロなどがあります。「Proudly Local～その地に、誇りを～」をコンセプトに、館内に漂うその土地を象徴するような香り、地元の食材を用いた食体験などを通して、五感でその土地の文化・慣習に深く浸ることができる滞在を提案します。グランドメルキュールは、110か国以上に5,600以上の施設を展開する世界有数のホスピタリティグループであるアコーの一員であり、さまざまな特典、サービス、体験を提供するライフスタイル・ロイヤルティプログラムALL（オール）の参加ブランドです。

アコーについて

フランス・パリを拠点とするアコーは、世界110ヶ国で5,600を超えるホテルやレジデンス、10,000を超えるレストラン、バー施設を展開し業界を牽引しているホスピタリティグループです。ラグジュアリーからエコノミーまで約45のホテルブランド、さらにEnnismoreと共にライフスタイル分野にも手を広げるなど、業界で多様かつ完全に統合されたエコシステムを展開しております。ALLは、ホテルに滞在中そして滞在の枠を超えてアコーグループがお約束しているユニークな体験をメンバーに提供する予約プラットフォームおよびロイヤリティプログラムです。また、グループはビジネス倫理、責任あるツーリズム、持続可能な環境保護、コミュニティとのかかわり、多様性、包括性を通じて前向きな行動を推進することに焦点を当てています。1967年に設立されたアコーはフランスに本社を置き、米国のユーロネクストパリ証券取引所（ISINコード：FR0000120404）およびOTC市場（証券コード：ACCYY）に上場しています。詳細については <https://group.accor.com>をご覧ください。

※2025年5月29日配信時点での情報です。

※写真はすべてイメージです。

アコーのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/52177