

報道関係者各位

## Go To トラベルキャンペーン適用 カンデオホテルズオリジナル特別プラン販売 ～地元の飲食店と提携～

株式会社カンデオ・ホスピタリティ・マネジメント（本社：東京都港区、代表取締役会長兼社長 穂積輝明）は、独自に地元の名店と提携し地元の飲食店で使えるお食事券と宿泊をセットにしたプランをカンデオホテルズ公式サイトにて販売開始しました。このプランはGo To トラベルキャンペーンを適用することでお食事券と宿泊合わせて最大35%引きとなります。

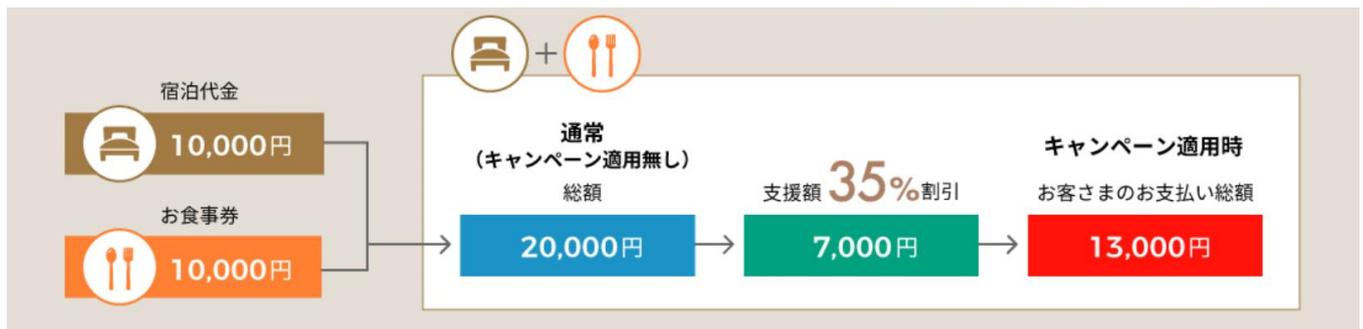
カンデオホテルズでのんびり過ごし、地元の名店で食事を堪能する秋旅を提案します。



まずは第一弾として10店舗からスタート。その後全国のカンデオホテルズに展開予定です。キャンペーン期間中は何度でもお使い頂けるのでこの機会に全国のカンデオホテルズを巡り美しい秋の日本を再発見していただけるプランです。

### 【特別プラン概要】

宿泊代金と提携している地元の飲食店で使えるお食事券がセットで35%割引になるプラン



## ■第一弾カンデオホテルズ特別プラン販売店舗

カンデオホテルズ 佐野 URL：<https://www.candehotels.com/ja/tochigi-sano/>  
提携飲食店：洋風食房 sanga、炭火焼肉とちゅ苑

カンデオホテルズ 大宮 URL：<https://www.candehotels.com/ja/saitama-omiya/>  
提携飲食店：Ginger's Beach OMIYA、ZEFIRO Kitchen & Bar、東鯔 新店

カンデオホテルズ 静岡島田 URL：<https://www.candehotels.com/ja/shizuoka-shimada/>  
提携飲食店：夢佳

カンデオホテルズ 半田 URL：<https://www.candehotels.com/ja/aichi-handa/>  
提携飲食店：浜潮、牡蠣居酒屋 おいすた、一心屋本店

カンデオホテルズ 亀山 URL：<https://www.candehotels.com/ja/mie-kameyama/>  
提携飲食店：伊勢亀山名物元祖肉の水炊き料理 むかい、トラットリア イル テルノ、焼肉じゅうじゅう百

カンデオホテルズ 神戸トアロード URL：<https://www.candehotels.com/ja/hyogo-kobe/>  
提携飲食店：KOBE BEEF やまと、お好み焼き凡トアロード店、良友 Liang You、神戸アントレコット、STEAK HOUSE ZEN

カンデオホテルズ 南海和歌山 URL：<https://www.candehotels.com/ja/wakayama/>  
提携飲食店：きた川 牛侍、蒸しダイニング Musu Musu、海鮮れすとらん勘八屋

カンデオホテルズ 広島八丁堀 URL：<https://www.candehotels.com/ja/hiroshima-hatchobori/>  
提携飲食店：肉のやま金、SEALAS、まつぼっくり、みっちゃん総本店（※八丁堀本店）

カンデオホテルズ 福山 URL：<https://www.candehotels.com/ja/hiroshima-fukuyama/>  
提携飲食店：イタリアン酒場 ルーチェ、立樹&おむすびや立樹、創菜酒膳 肴蔵

カンデオホテルズ 松山大街道 URL：<https://www.candehotels.com/ja/ehime-matsuyama/>  
提携飲食店：すし丸本店、うなぎ小椋、海と山のご馳走 KOHKOH 本店

## ■カンデオホテルズチェーンについて

カンデオホテルズのコンセプトは、世界で唯一の“4つ星ホテル”です。それは単に高級な5つ星ホテルと手軽な3つ星ホテルの中間に位置することを意味しません。

上質さと使いやすさを両立しながら、その両方を兼ね備えることで、今までのホテルではかなえられなかった感動を創造すること。私たちは、“4つ星ホテル”というコンセプトに、唯一無二の体験価値をお届けする誇りと想いを込めています。また、ラテン語の「光り輝く」に由来する名を持つ CANDEO HOTELS は、滞在されるお客様がより光り輝くために存在します。

### <唯一無二の4つの体験>

#### 1. 天空のスカイSPA（日本の風呂文化体験）

最上階の展望露天風呂を設置しています。ビジネスや観光で訪れた都市の中心で、まるで高級な温泉旅館のように日本の風呂文化に浸り、時と共に表情を変える空の下で、心と体の奥から癒される、日本の感性を映し出した天空のSPAを用意しています。

#### 2. 思いやりと察しの積極的かつ上品な接客

カンデオホテルズには、いわゆる接客マニュアルがありません。相手を思いやり、求めているものを察して、積極的かつ上質なホスピタリティ・サービスとして提供していく、日本らしいおもてなしを大切にしています。

### 3. 食べあわせをベースとした日本の食文化体験

地のものを取り入れた豊富な種類の朝食を提供しています。日本の食文化を大切にし、お客様の体調に合わせた食べ合わせの提案なども行っています。お客様の一日のはじまりが、より素敵な時間になることを心がけています。

### 4. 日本のクラフトマンシップを感じる洗練された空間

エントランス、ロビー、廊下、エレベーター内、随所に日本の匠の技術を生かしたデザインコンセプトで空間をトータルプロデュースしています。

#### ■会社概要

- 【社名】株式会社 カンデオ・ホスピタリティ・マネジメント
- 【住所】東京都港区新橋 4 丁目 5 番 1 号 アーバン新橋ビル 7 階
- 【代表】代表取締役会長兼社長 穂積 輝明（ほずみ てるあき）
- 【設立】2005 年
- 【従業員数】389 名
- 【URL】<https://www.candehotels.com/>
- 【資本金】1 億円
- 【事業内容】ホテル運営

- 現在全国に 23 店を展開  
(2020 年 7 月に南海和歌山店が開業)
- 日経ビジネス誌が実施した顧客満足度ランキングで 1 位を獲得。  
2012 年・2017 年連覇を達成。
- 『ダイヤモンド経営者倶楽部』が発表した年間最優秀賞にあたる  
大賞「マネジメント・オブ・ザ・イヤー 2015」を受賞。

<本件に関する問い合わせ先>

株式会社 カンデオ・ホスピタリティ・マネジメント [担当：鈴木]  
TEL：03-6435-6577 FAX：03-3436-6511 MAIL：press@candehotels.com