

2022年3月22日

株式会社カンデオ・ホスピタリティ・マネジメント

報道関係者各位

厳選したフード・ドリンクをホテル内で販売
ワンランク上の「部屋飲み」を叶える新サービス
「カンデオデリカ」を3月22日（火）より全国10施設に拡大し本格スタート
～サービス開始を記念し、購入特典進呈キャンペーンも期間限定で実施～



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、ホテル滞在の時間をより快適に過ごしていただくための新サービスとして大宮、京都烏丸六角で試験的に導入していたフロントでの飲食物の販売を、**新たに8施設（東京新橋、東京六本木、大阪岸辺、神戸トアロード、南海和歌山、広島八丁堀、松山大街道、福岡天神）を加え「カンデオデリカ」として3月22日（火）より本格スタートします。**今後、全国のカンデオホテルズチェーンで順次導入を予定しています。

また、「カンデオデリカ」の開始を記念し、3月22日（火）～3月26日（土）の5日間、お飲み物を購入いただいたお客様に「キャラメルポップコーン&プレッツェル」または「ミックスドライフルーツ」をプレゼントするキャンペーン^{※1}も実施します。

～バラエティ豊かなドリンク・フードでホテルの滞在時間をランクアップ～

「カンデオデリカ」は、15種類以上のワイン、ご当地のクラフトビールやソフトドリンクなどを豊富に取り揃えているほか、お酒のお供やちょっとした軽食として嬉しいおつまみなど、厳選したドリンク・フードをホテル内で購入できる新サービスです。上質かつリーズナブルな価格帯のものを揃えているため、様々なシーンで気軽にご活用いただけます。仲間との「部屋飲み」に、ワーケーションやお出かけ前のアペリティフ^{※2}に、小腹が空いた時の軽食代わりに、サウナ上がりの一杯にと、シチュエーションとその日の気分に合わせてご購入いただけるほか、地域限定のお酒も取り揃えているので対象施設を巡ってご当地性を楽しんだり、旅の思い出としてお土産



用に購入したりと様々な楽しみが広がります。

※1 予定数に達し次第終了となります。

※2 アペリティフとはフランス語で食前酒を意味し、夕食前に軽くおつまみやドリンクを頂くことを指します。

「カンデオデリカ」概要

サービス名： 「カンデオデリカ」

販売期間： 3月22日（火）～終了未定

※3月22日（火）～3月26日（土）の5日間は、期間限定キャンペーンとしてお飲み物をご購入いただいたお客様に「キャラメルポップコーン&プレッツェル」または「ミックスドライフルーツ」1品をプレゼント（なくなり次第終了）。

内容： カンデオホテルズ フロントでの厳選ドリンク・フードの販売サービス

【メニュー例・税込価格】

- ・ 厳選ワイン（白/赤/スパークリング/シャンパン）1,300円～
- ・ ご当地ビール（“東京”「アウグスビール」各種、「TOKYO BLUES」各種）660円～
- ・ ご当地アルコール（“東京”「宝 CRAFT 小笠原島レモン」、「愛媛」「宝 CRAFT 愛媛宇和ゴールド」“大阪”「大阪ハイボール ミックスジュース」）320円～
- ・ ソフトドリンク（クランベリージュース、カシスジュース、アップルジュース、マンゴージュース、柚子ジンジャーエール、みかん&山椒ソーダ）360円～
- ・ 厳選フード（スモークチーズ&オリーブ漬け、スモークチーズ&パンチェッタ、スモークミックスナッツ、えだまめ燻製、ジャックチーズのスモークナッツがけ、カマンベールチーズ燻製、マスカルポーネいぶりがっこ、じゃがいも&ラクレット、ミルキーチーズスモーク、3種のナチュラルチーズ&辛口サラミ、3種のナチュラルチーズ&生ハム、3種のナチュラルチーズ&京鴨ナッツ、クラッカー）180円～

※メニューは変更になる場合があります。

※新型コロナウイルス感染症対策のため、感染拡大状況により販売を休止する場合があります。

■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。

「サウナシュラン」2020 特別賞を受賞！

今行くべき全国のサウナ施設をランキング・表彰するサウナ界のミシュラン「SAUNACHELIN（サウナシュラン）2020」にて特別賞を受賞しました。



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、積極的かつ上品なホスピタリティ・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、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。

<カンデオホテルズ公式 SNS アカウント>

【LINE】★NEW

<https://liff.line.me/1656837143-9z5llzpJ/f0171d50e9a24ef0946089ac3c49d60c>

【Twitter】

<https://twitter.com/CANDEOHOTELS>

【Instagram】

<https://www.instagram.com/candeohotels/>

【Facebook】

<https://www.facebook.com/candeohotels/>

■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（ほづみ てるあき）

【設立】2005年 【従業員数】361名

【URL】<https://www.candeohotels.com/>

【資本金】1億円

【事業内容】ホテル運営

■現在全国23施設展開

最新では、2021年6月に京都烏丸六角が開業

■顧客満足度ランキングで第1位獲得

日経ビジネス誌が実施した顧客満足度ランキングで第1位を獲得。2012年・2017年連覇を達成

■「マネジメント・オブ・ザ・イヤー 2015」

『ダイヤモンド経営者倶楽部』が発表した年間最優秀賞の「マネジメント・オブ・ザ・イヤー 2015」を受賞

<当ホテルの詳細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：岡]

TEL：03-6435-6577 FAX：03-3436-6511 MAIL：press@candeo-hotels.com

<報道関係者問い合わせ先>

カンデオホテルズ広報事務局（共同PR内）

担当：西田、田中、樋口、浜辺

TEL：03-6264-2045 MAIL：candeo-pr@kyodo-pr.co.jp