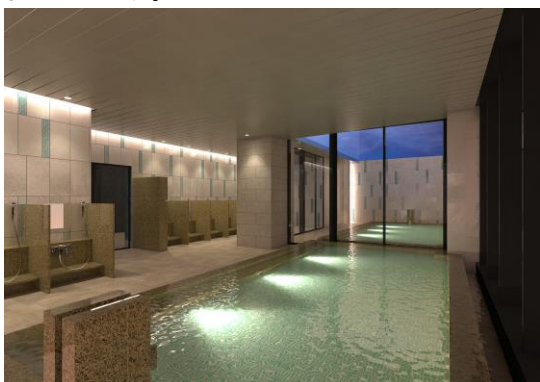


報道関係者各位

宿泊客だけでなく、地元のお客様の来客を見込む  
22ヵ所目となるカンデオホテルズチェーン初となるカフェ&バーを展開  
10月1日にオープンする「カンデオホテルズ大宮」の詳細を公開

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、埼玉エリア初の「カンデオホテルズ大宮」（以下、本ホテル）を2019年10月1日（火）にオープンいたします。全国有数のターミナル駅・大宮駅徒歩6分の好立地で、「カンデオホテルズ」として22ヵ所目となる本ホテルの詳細を公開いたします。



最上階スカイスパイメージ



朝食イメージ

本ホテルは、地上14階建て、321室と大宮で最大級のラグジュアリーホテルとして2019年10月にオープンします。大宮への出店は、東日本の玄関口として出張等のビジネス利用、観光、大型コンサート客など多くの方が利用する場所にも関わらず、需要に対して供給が追い付いていない現状を課題と捉え、決定しました。ロビーには、「盆栽」の聖地である大宮にちなみ、盆栽をモチーフにしたシャンデリアを配すなど、大宮ならではの演出を施しました。

本ホテルの特徴は、カフェ&バー、地のものを提供する朝食、開放感を感じられる客室、最上階のスカイスパの4つです。

カンデオホテルズチェーン（以下、本ホテルチェーン）初となるカフェ&バー「Lounge 22（ラウンジ トゥー トゥー）」は、ビジネスパーソンをはじめとした宿泊客以外、地元のお客様にも気軽にご利用いただける、人・モノ・情報が集結する自宅でも職場でもない新しい場所“3rdPlace”をコンセプトに展開します。地元の人、海外からの旅行者、ビジネスパーソンなど「カンデオホテルズ大宮」に集まる人同士をつないだり、日本のDNAを感じるモノや情報を発信する場として様々なイベントを開催予定です。

地のものを提供する朝食は、深谷市「花園養蜂場」のはちみつや浦和の「魔女のコッペパン」の生地を使用した食パンをはじめとした埼玉県内で調達した食材を中心に提供します。カンデオホテルズはその土地ならではの食材を食べていただくこと、またその食べ合わせの提案にチェーン全体で力を入れています。

そして、大きな窓ガラスがあり開放感が特徴の客室コーナーームを32部屋、露天付の「プライベートスパイン」を1部屋、風呂付の「ビューバスツイン」を2部屋ご用意しました。カンデオホテルズチェーンの特徴でもある星空を望む露天風呂が併設された最上階の大浴場「スカイスパ」の雰囲気の一部個室でも楽しみいただけます。もちろん、「スカイスパ」も15:00~翌11:00まで運営しており、最上階からの景観を楽しみながら、疲れを癒していただけます。

本ホテルチェーンは「お客様がより光り輝くために」をブランドコンセプトに、国内を主とした観光・ビジネス・イベント利用等、「お客様一人一人が自分らしく生き活きと光り輝くひとときを提供するホテル」です。また、日本のクラフトマンシップを感じる上質さと、靴を脱いでくつろげる‘こあがり’など、使いやすさを兼ね備えた“4つ星ホテル”として唯一無二の体験をご提供します。

<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@candeo-hotels.com

## ■カフェ&バー「Lounge 22 (ラウンジ トゥートゥー)」(仮称)

本ホテルチェーン初となるカフェ&バー「Lounge22」は、ビジネスパーソンをはじめとした宿泊客以外、地元のお客様にも気軽にご利用いただける、人・モノ・情報が集結する自宅でも職場でもない新しい場所“3rdPlace”をコンセプトに展開します。

メニューは、アウグスビールとカンデオホテルズ共同開発の「カンデオクラフトビール」や東京産のワイン『深川ワイナリー』等のジャパニーズクラフトドリンクを提供し、ドリンクとペアリングした料理を提供します。和食の粋である『食べ合わせ』を伝えることにこだわりました。食器は“手作り”とプロダクトの境界にあるものをコンセプトとする人気の磁器作家によるブランド「イイホシユミコ」を採用。その他、埼玉県で調達した地のもの（下記参照）を使ったメニューを展開します。

### 【概要】

- ・名称：Lounge 22 (ラウンジ トゥートゥー)
- ・オープン：2019年10月1日(火)  
※10月12日(木)まではプレオープン
- ・営業時間：13:00~23:00 (22:30L.O.)
- ・席数：131席 ※全てテーブル席
- ・階段数：13階



Lounge 22 イメージ

### - 「イイホシユミコ」コラボレーション食器を採用



本ホテルで提供する食器を“手づくりとプロダクトの境界にあるもの”をコンセプトとしている磁器作家イイホシユミコ氏によるブランド「イイホシユミコ」を採用。コンセプトが本ホテルの想いと一致したことにより実現しました。

#### 「イイホシユミコ」プロフィール

京都嵯峨芸術大学陶芸科卒業後より「yumiko iihoshi porcelain」の名前で作品の発表を始める。2007年 台東区デザイナーズビレッジに入居 同年11月よりプロダクトシリーズを開始。2012年に大阪直営店を、2014年に東京ショールーム&ショップをオープン。プロダクトシリーズや Hand work 作品を国内外で発表している。現在 アトリエ、事務所を東京、目黒区に置く朝日陶芸展、伊丹国際クラフト展など各賞を受賞。

### - カンデオクラフトビール



『生き活きと光り輝く』をコンセプトに“ビールの原点であるコクとのど越しのバランスの良い正統派なピルスナー、透き通る様な味わいのホワイトエールの2種をオリジナルレシピにてアウグスビールと共同開発。ここでしか味わえない、オリジナルビールをご用意しました。プロダクト商品では味わえない日常の中にある非日常を演出します

## ■地のもの

地のものを提供する朝食は、お米は埼玉県産『彩のきずな』、深谷市「花園養蜂場」のはちみつや浦和「魔女のコッペパン」の生地を使用した食パンをはじめとした埼玉県内で調達した食材を中心に提供します。カンデオホテルズは地域をと共に光り輝く健康朝食、またその食べ合わせの提案にチェーン全体で力を入れています。

### - 「花園養蜂場」のはちみつ



はちみつは、埼玉県深谷市の『花園養蜂場』より大自然の中で蜂蜜たちが花の蜜を巣に集め、完全熟成させて最後に蜜蝋（みつろう）でフタをした巣蜜をそのままの状態ディスプレイし、毎朝絞ったのはちみつを提供します。

### - 浦和魔女のコッペパンの生地



日本の朝食文化には欠かせない『食パン』を毎日店舗で焼き上げます。食パン生地は各メディアで紹介され注目を浴びている埼玉県浦和にある『魔女のコッペパン』と弊社の朝食パートナーであるパン職人が共同開発し、独自製法でもちもちの食感を毎朝提供します。

## ■「カンデオホテルズ大宮」概要

名称 : カンデオホテルズ大宮／CANDEO HOTELS OMIYA  
 所在地 : 〒330-0854  
 埼玉県さいたま市大宮区桜木町1丁目401番地1  
 建物設置者 : 東京建物株式会社  
 敷地面積 : 2,247.19㎡  
 構造規模 : 鉄骨造地上14階建  
 建物延床面積 : 10,074.27㎡  
 電話／FAX : 048-6581-7300／048-658-7307  
 URL : <https://www.candehotels.com/omiya/>  
 施設概要 : 客室 321室



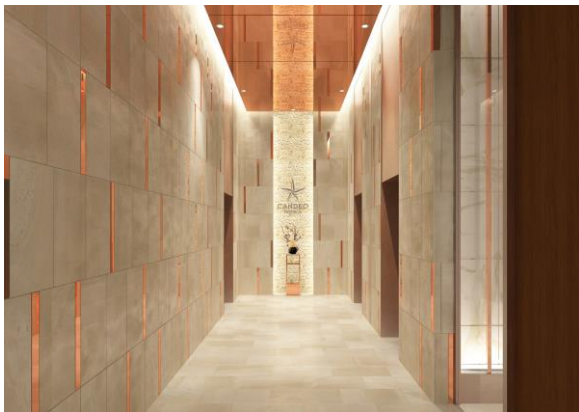
「カンデオホテルズ大宮」外観イメージ

14階（最上階スカイSPA、露天風呂、内湯、サウナ）  
 13階（フロント、ロビー、レストラン、カフェ&バー）  
 2～12階（客室）

宿泊料金 : 大人2名様ご利用時、1室あたり（税別）※朝食付きプラン

・クイーン	(17㎡) 121室	会員 21,500円～・一般 22,500円～
・コーナークイーン	(19㎡) 11室	会員 22,750円～・一般 23,750円～
・キング	(22㎡) 11室	会員 24,000円～・一般 25,000円～
・ツイン	(22～24㎡) 165室	会員 24,000円～・一般 25,000円～
・コーナートリプル	(32㎡) 10室	会員 34,625円～・一般 35,625円～
・ビューバスツイン	(32～33㎡) 2室	会員 37,125円～・一般 38,125円～
・プライベートスパツイン	(32㎡) 1室	会員 39,625円～・一般 40,625円～

※会員＝クラブカンデオ会員（末尾参照）



エントランス EV ホールのイメージ



「ビューバスツイン」イメージ

## ■「カンデオホテルズ大宮」宿泊予約

- ・「カンデオホテルズ大宮」ホームページでのご予約 <https://www.candehotels.com/omiya/>
  - ・お電話でのお問い合わせ 0120-811-932（電話受付時間 9:00～18:00）
- ※開業前の電話予約不可（開業前の予約はインターネットのみ）

## ■所在地（アクセス図）



JR 大宮駅西口より徒歩約6分

JR 新幹線大宮駅より徒歩約6分

### クラブカンデオ会員とは

～会員様だけにワンランク上の特典を～

クラブカンデオは、日頃からカンデオホテルズをご愛顧いただいている皆様を対象とした会員プログラムです。

### <会員特典>

入会費・更新費用等一切なし/-最大10%のポイント還元/会員ステージで優待

<URL> ※詳細はホームページをご参照ください

[https://www.candehotels.com/club\\_candeo/benefit.php](https://www.candehotels.com/club_candeo/benefit.php)

## ■カンデオホテルズチェーンについて

ビジネスホテルとシティホテルの中間領域の新業態として現社長の穂積 輝明が、「ワンランク上のスタイリッシュホテル」を目指し 2005 年カンデオホテルズチェーンをスタート。現在は、大宮のオープンによりチェーン合計で 22 棟 4101 室を展開しています。「お客様がより光輝くために」をブランドコンセプトに、世界中のお客様が、「一人一人が自分らしく生き活きと光り輝くひとときを提供するホテル」となることを目指します。5 つ星のラグジュアリーホテルでもなく、3 つ星のビジネスホテルでもない、“4 つ星ホテル”として唯一無二の“Candeo Experience”をご提供します。

### < Candeo Experience とは >

お客様がより光輝くために設定され、提供される機能・便益そのものがブランドなのではなく、カンデオホテルでの体験にてお客様の中に蓄積されていくコトこそがカンデオホテルズのブランドであるという考え。

### < 唯一無二の 4 つの体験 >

#### 1. 世界で唯一のスカイスパ（日本の風呂文化体験）

世界で唯一、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スパを用意しています。

#### 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あ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。今回オープンする大宮では、館内のオブジェやサインに日本の伝統文化であるおりの DNA を取り入れている。枯山水や盆栽など、滞在中に日本の匠の技術を感じていただけます。

## ■会社概要

※現時点での計画であり変更となる場合がございます

- 【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 21 店舗を展開  
(2018 年 11 月に 21 店舗目の大阪岸辺店が開業)
- 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。