

2021年11月8日
湯快リゾート株式会社

「食」湯快リゾートの真心とこだわり 2021年11月8日(月)よりホームページにて公開！

URL : <https://bit.ly/3nSjl76>

「日本の温泉を身近にする」を掲げ、温泉リゾート体験を提供する湯快リゾート株式会社（住所：京都府京都市 代表取締役社長：西谷浩司 以下、湯快リゾート）は、湯快リゾート「食」の真心とこだわりの内容を2021年11月8日(月)より公式ホームページにて公開いたしました。



お食事について、湯快リゾートの真心とこだわりを掲載しております。

笑顔で満足していただきたい。私たちは「食材選び」から「調理」まで全ての工程を日々見直しています。昨日よりも今日を、そして明日のために。まごころを込めてお客様に向き合います。

この機会に、湯快リゾートの「食」ページをご覧ください。実際にご来館いただいた際には、日々おいしく改善されているお食事をぜひ、お召し上がりくださいませ。

News Release

【主な取り組み内容】

店内仕込み・店内調理

最良をお届けしたい。

私たちは手間や心遣いを省きません。

より良い状態で皆さまにお食事をお届けできるように、毎日の調理に手間を惜しみません。多くのバイキングで採用されている「セントラルキッチン方式」*(一括調理で各店舗に配送)では食材の良さを引き出しきれない。厳選した素材ひとつひとつを丁寧に調理し、美味しく食べて欲しい。効率よりまごころでの調理を大切にする。そんな気持ちで食事に向き合っています。



お客様の声

アンケートを通じ、お客様の声に応えるためにメニューを見直し続けます。

楽しい旅の時間に、美味しい食事の記憶も残して欲しい。湯快リゾートではお客様の声を聞き、より良いメニューを日々考えています。例えば「鉄板すき焼き」もそのひとつ。多くのご意見を頂いた新たな大好評メニューです。気がつけば 20 種類以上ものメニューが増えました。これからも皆さまの声を聞きながら皆さまに愛されるメニューの追加や変更を行います。

1%の厳選食材

たくさんの食材から厳選した、美味しい素材をお客様にお届けするための努力です。

美味しい食事を提供するためには、食材の選択は不可欠。地元の食材や、四季折々の時節にあった食材をお客様に最高の状態でお出しできるように私たちは様々な観点で常に吟味しています。その数、実に 20,000 点。その中で実際に使用している食材の割合は 1%にしかありません。自分達の目で確認したものしか使わない。それが私たちのこだわりです。



安心の徹底

気配りや準備。

すべては安心・安全の基本です。

お客様の安心と安全を守るための取り組みは怠りません。「バイキング」形式の食事なら、より一層お客様に安心して食事をしていただけるよう衛生面や導線、ソーシャルディスタンスに至る全ての場面で万全の体制でお迎えいたします。不安なく全てのお客様にゆっくりいただくために、いつもスタッフが見守っています。

あんしんバイキング詳細：<https://yukai-r.jp/announce/2020/cv-announce/>

【12月～2月期間限定フェア】



2021年12月1日(水)から2月28日(月)までの3ヶ月間限定で「冬はうまい！冬のごちそうフェア」を実施いたします。4種類のスープと15種類の具材から選べるお鍋に寒ぶり握り、湯快リゾート名物「鉄板すき焼き」など、湯快リゾートの大人気メニューが大集結！この機会にぜひ、冬のごちそうフェアと天然温泉で、ココロもカラダもあたたまるご旅行をお楽しみください。

URL : <https://bit.ly/3vflyfd>

<ご予約に関するお問い合わせ先>

TEL : 0570-550-078 / URL : <https://bit.ly/3nSj176>

【湯快リゾート株式会社 会社概要】

会社名 : 湯快リゾート株式会社
事業内容 : 温泉旅館／リゾートホテル展開
代表者 : 西谷 浩司
URL : <https://yukai-r.jp>