SDGsの一環として愛知県産の花を専属フローリストがセレクト販売 1日限定イベント 「STRINGS 花マルシェ〜Autumn Flowers〜」開催

開催日時:2022年9月13日(火)午前9時30分~午前11時 場所:ストリングスホテル 八事 NAGOYA

株式会社ベストブライダル(本社:東京都渋谷区、代表取締役:塚田正之)が運営する、ストリングスホテル 八事 NAGOYA(所在地:愛知県名古屋市昭和区八事本町100-36)。

2022年に愛知県政150周年を迎えることから、ストリングスホテル 八事 NAGOYAでは、シビックプライドの観点より、1年間を通して『COLOR,FLOWER,LOVER』をテーマに、愛知県とかかわりのある食材・お花・地域に焦点を当て、さまざまなホテルイベントを展開いたします。

2022年9月13日(火)に愛知県産の生花を使った「STRINGS 花マルシェ〜 Autumn Flowers〜」を1日限定イベントとして開催いたします。

※新型コロナウイルス感染症(COVID-19)に伴う社会情勢により、一部店舗の営業休止・営業時間変更等を実施する場合がございます。営業情報に関しては、ホテル公式HP(https://www.strings-hotel.jp/yagoto/)をご確認ください。







▲イメージ画像

ホテル内ウエディング会場を鮮やかに彩る装花は、施設専属のフローリストが温度管理などを細かく調整し、披露宴当日に最高の状態を迎える一級品。役目を終えた装花は破棄されてしまうことが多い中、ストリングスホテル 八事 NAGOYAでは、SDGsの観点から"ロスフラワー"を含む生花を販売。店頭に並ぶ花々は、地産地消をコンセプトに地域活性化を目的とした、全て愛知県産の生花で、秋を感じさせる種類をご用意。サスティナブルな循環に繋がるような取り組みを目指しています。

ホテル専属フローリストがセレクトする花に癒され、花の魅力を思う存分お楽しみください。

〈ホテル概要〉

■所在地: 〒466-0825 愛知県名古屋市昭和区八事本町100-36

■電話番号: 052-861-7901

■受付時間: 24時間 ■客室数:全77室

■HP:https://www.strings-hotel.jp/yagoto/stay



『STRINGS 花マルシェ〜Autumn Flowers〜』概要

- ■日時:2022年9月13日(火) ※雨天時は中止 ※売り切れ次第終了
- ■場所:ホテル1階 エントランス 9:30~11:00
- ■販売商品:愛知県産の生花(切り花)
- ■料金:330円(消費税10%込)~ ※現金もしくはPayPayでのお支払いのみ
- ■URL: https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/202209_event



▲イメージ画像

〈協力仲卸会社〉

株式会社プランツパートナー

生産された美しい花を 出会いたかった素晴らしい花を 探し求めていた希少な花を 私たちが【Function】となって夢と希望の明日をお届けしています。 【花×人=∞】を信じて 花を愛し人を愛し続ける 幸せをあなたに・・・

■電話:名古屋店 052-747-8770



《エグゼクティブフローリスト 近野 周建》

大学卒業後、都内ショップでの小売り経験後、関東圏内のホテルにて多くのご結婚式をプロデュース。

2019年にベストアニバーサリー 空間コーディネートチームへ入社。関東・関西の内製化事業立ち上げを経て、2021年7月よりストリングスホテル名古屋のエグゼクティブフローリストとして着任。

「100%の満足を超えた先に見える感動を提供するのが、フローリストとしての使命」

期待に応えることは誰しもができること、常に120%以上の満足を体験してもらうため、他のフローリストにはできない、期待を超える提案をしていきたい。



▲イメージ画像

同期間中にホテル1階「ストリングス ラウンジ」で楽しめる 『マリー・アントワネット アフタヌーンティー~魅惑のヴェルサイユ宮殿~ 』概要







■販売期間: 2022年9月1日(木)~2022年11月14日(月)

■場所: 1F / ストリングス ラウンジ ■提供時間: 11:00~20:00(L.O.18:00)

■料金: 3,850円 ※消費税込・サービス料15%別

※グラスシャンパンとスープ、三大珍味セイボリーが付いたハイティーは、4,290円 ※消費税込・サービス料15%別

- ■商品詳細URL:https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/lounge_2022_aki
- ■メニュー内容:
- ・ファーストディッシュ ジャガイモとオニオンのスープ

・セイボリー フリルレタスと海老のサラダ/生ハムとトマトのカナッペ/きのこと栗のキッシュ・特製スコーン ワッフル/プレーンスコーン/カシスコンフィチュール/カシスクロテッドクリーム

・スタンド (上段)プリンセスパフェ~薔薇香るルビーショコラ~/ラズベリーローズシュー

(中段)クリスタルジュレのブランマンジェ/ダイヤモンドリング~ルビーショコラのマカロン~/ルビーのブローチ

(下段)カシスオペラ~ヴェルサイユの壁画~/アート・ルビーショコラ

・ドリンク フランス老舗紅茶ブランド「マリアージュ・フレール」の『トーキョー イン ラブ』や『マルコポーロ』他、

挽きたてコーヒーなどおかわり自由