



関係者各位

Press Release

2022年7月1日

史上初！ YouTuber 限定で高級温泉宿に無料で宿泊！

こころと身体が元気になる温泉宿 江田島荘



■ 開業 1 年を記念した特別企画

こころと身体が元気になる温泉宿 江田島荘は、2022年7月1日に開業1年を迎えます。開業1年を記念し、キャンペーンで選ばれた YouTuber を、「バルコニー付特別室 1泊2食付き」へ無料でご招待する江田島史上初のキャンペーンを開催いたします。通常1泊12万円以上でご提供しているプランですが、ご同行者も1名様まで無料でお連れいただけます。インスタ映えする当ホテルを心ゆくまでお楽しみいただけます。

■ 無料宿泊体験内容

江田島荘の特別室へ無料宿泊

<内容>

部屋：総面積 80 m²以上、「バルコニー付特別室」。瀬戸内海を望むオーシャンビューバス付。

温泉：全国的にも珍しい、30℃を超える塩泉「療養泉」

夕食：第一回ひろしまシェフコンクールチャンピオン「シェフ小竹の特別ディナー」

朝食：江田島のお母さんがもてなす「島の朝ごはん」

■ 公募内容

応募締切 : 2022年7月31日(日) 23時59分

公募決定人数 : 最大3名又は3組

公募決定方法 : 応募者内容より審査の上決定

決定通知方法 : 決定者に直接電話又は E-Mail で通知



Press Release

■応募要件

- ・YouTube チャンネル登録者数 5 万人以上の方。
- ・宿泊時の様子などをご自身の YouTube チャンネルにアップしていただける方。
- ・当ホテルまでの交通費をご負担いただける方。
- ・宿泊候補日：9 月～12 月の空室日(土曜日、祝前日を除く。)

■応募方法

下記のフォームよりご応募くださいませ。

<https://forms.gle/PXw5pwT3AjMBCBSC9>



■江田島荘のコンセプトは、「こころと身体が元気になる温泉宿」

都会の喧騒や日頃の煩雑さから少し距離を置き、ご家族やお友だち、カップルで過ごす特別なひととき。フランスで修業を重ねた小竹隼也シェフの手による、江田島をはじめとした地元でとれる四季折々の食材を主に構成した珠玉の逸品は忘れられない旅の思い出に彩りを添えます。そして、希少性が高く、保温と保湿に優れた療養泉で、こころも身体もほぐし、いまの世の中だからこそ、明日への元気とエネルギーを沢山お持ち帰りください。

■地元江田島愛あふれるスタッフがこころを込めてお迎えます

江田島が大好きな人、江田島で生まれ育った人、江田島に移住してきた人、江田島の魅力をもっともっと発信したい人、江田島のために何かをしたい人…。「江田島」をキーワードに集まった高校新卒 18 歳から 78 歳まで総勢 50 余名のスタッフがお客様に元気をお届けするためにこころを込めて、工夫を凝らしてお待ちしております。



江田島を愛するスタッフ

江田島荘のオープニングスタッフは、この地で生まれ育った人、嫁いで来た人、江田島の魅力にとりつかれ移り住んで来た人、遠く外国から U ターンした人、高校卒業後の選択肢として地元を選んだ人、現役引退後の活躍の場として江田島で何かの役に立ちたいと思った人、江田島を世界に発信したい人、さまざまな江田島愛によって結びつきました。

豪華さやきらびやかさではなく、お客様の気持ちに寄り添い、素朴だけれど温かい、そして重層的なおもてなしを目指します。



Press Release

■ 温泉概要



療養泉の中でも塩化物泉と硫酸塩泉の特徴を併せ持つ、ダブル保温・保温を備えた「えたしま温泉」は身体を芯から温めて血行を促進するほか、弱アルカリ性のクレンジング効果もあるためツルとなめらかな美肌に導く理想的な“美人の湯”です。温泉には内湯や露天湯、寝湯、スチームサウナがございます。また、放射能泉としては珍しい約 30℃もある貴重な源泉をそのままお楽しみいただけるよう、加温・加水しない源泉掛け流しの「ぬる湯」もご用意いたしました。半露天貸切風呂とともに、お好みや気分、体調にあわせてご利用いただき、心身ともに安らぐ癒しのひとときをお過ごしください。

■ 客室概要



32 室すべてがオーシャンビューで 31 m²以上の広々とした客室をご用意しました。それぞれの客室には、江田島で 120 年続く、日本には 2 社しかない「紙布（しふ）」生産工場で織られた壁紙や館内用小物など、備品にも地産を取り入れています。江田島荘らしさがゆきわたるこだわりの空間で、ゆったりとおくつろぎください。時のうつろいに身をゆだね、いまの世の中だからこそ求められている「こころと身体の元気」をここ江田島荘で。皆さまのお越しを心よりお待ちしております。



Press Release

総支配人 阿部直樹

1990 年生まれ。秋田県出身、江田島在住。日本ホテルスクールを卒業後、シエラトンラグーナグアムリゾート、シエラトングランドホテル広島にてホテル運営に於ける様々な部署を経験。国内のホテル再建やハイアットリージェンシー横浜の開業を行い、2020 年より現職へ就任。「お客様の幸せは従業員の幸せから」を信条に、江田島の雇用創出と若手の育成、そして江田島の観光産業を盛り上げるため移住。宿泊業の枠を超えて訪れる全ての観光客の皆様江田島を好きになって、また訪れたいくなる「もう一つの我が家」となる温泉宿「江田島荘」を目指します。



総料理長 小竹隼也

1990 年生まれ。広島市出身。『第 1 回ひろしまシェフ・コンクール』の成績優秀者として、広島県の支援を受け渡仏。フランスでの 3 年間は、ミシュランガイド 2 つ星「ラ・グルヌイエール」のオーナーシェフで、世界環境会議(COP21)にて、フランス政府から 4 大シェフとして選定されたアレクサンドル・ゴチエ氏に師事。フランスの片田舎で、地元の食材や地元の人々とのコミュニケーションを大切にしながら一皿一皿を創り上げるゴチエ氏に感化され、帰国後、その街の姿を江田島に重ね合わせる事となり、江田島市民に仲間入りして 1 年余、生産者を訪ねまわり、地元にある食材にスポットを当てて小竹シェフがフランスで学んだ技術で新たなマリアージュを生み出します。



<<江田島荘 施設概要>>

- ・施設名称：江田島荘（えたじまそう）
- ・所在地：〒737-2301 広島県江田島市能美町中町 4718
- ・延床面積：3,573 m²
- ・収容宿泊者数：128 名
- ・開業日：2021 年 7 月 1 日(木)

・公式サイト：<https://etajimasou.jp>



・Instagram：<https://www.instagram.com/etajimasou/>



【本件に関するお問い合わせ先】

江田島荘：竹本

TEL：0823-27-7755 FAX：0823-27-7708

MAIL：info@etajimasou.jp