

2010年3月20日OPEN! 鈴鹿サーキット 新レストランのご案内

鈴鹿サーキット（三重県鈴鹿市）は、2010年3月20日に新レストランを開業いたします。鈴鹿サーキットには3月6日にオープンした新プッチタウンをはじめとする“ゆうえんちモートピア”やモータースポーツを目的に多くの方が来場されます。今回の新レストランは、来場される皆様に満足していただけるよう、ファミリーをターゲットにしたビュッフェレストラン、幅広い層にご利用いただけるカフェ、大人向けの雰囲気を持つグリルレストランの3店舗で展開いたします。

鈴鹿サーキット × 新レストランコンセプト

鈴鹿サーキットは、新レストラン開発のために、食の追求のみならず、3つのこだわりを持ち続けました。1つ目は「地域への貢献」、2つ目は「環境への配慮」、そして3つ目は「モータースポーツ・遊園地と連動したお子様への関わり」です。

「地域貢献」は、三重という地域で約50年に渡り、事業を続けてきた鈴鹿サーキットが持つ責務です。食材は地元産有機野菜や地玉子、内装は三重県産木材を多く活用することで、地域経済への還元を目指します。

「環境への配慮」においては、地元産食材を活用することによるフードマイレージの軽減、三重県産木材を使用することにより派生する森林の保護、消費電力の少ないLED照明の活用により、環境に対する社会的役割を担っていきます。

「モータースポーツ・遊園地と連動したお子様への関わり」とは、モータースポーツや遊園地、交通教育センターやホテルなど様々な事業を展開する鈴鹿サーキットにおいて、これらの事業をより強固に結びつけるために、お子様に焦点をあてた取り組みを行います。鈴鹿サーキットで2007年より導入している「プッチ」は、一生懸命頑張ったり、達成したり、または何かステキなことをしたお子様に対して、発行されるパーク通貨です。この「プッチ」を新レストランにも導入することで、お子様の自発的なお片づけ、食べ残しの減少が進み、さらにはお子様自身の自発性、社会性、創造性の啓発・啓蒙に繋がることを期待します。

ただ美味しいだけではない、ただ珍しいだけではない、『鈴鹿サーキットだからできる』レストランを目指して、鈴鹿サーキットは新レストランをオープンいたします。

■鈴鹿サーキット料理長 平川 喜久夫（ひらかわ きくお）

1955年、宮崎県生まれ。名古屋都ホテルで18年の修行を経て、鈴鹿サーキットへ。ヴェネツィアの5つ星レストラン「GRITTI PALACE」などで経験を積む。2009年より、鈴鹿サーキット料理長に就任。



鈴鹿サーキット × 多彩なプロデューサー陣



【店舗設計・デザイン】
株式会社神谷デザイン事務所
神谷 利徳 氏



【料理メニュー開発】
株式会社キッチンエヌ
中村 新 氏



【ブランディング】
株式会社DDR
安藤 竜二 氏

鈴鹿サーキット × 新レストラン概要①

場所:鈴鹿サーキットフラワーガーデンホテル内 S-PLAZA(旧フラワープラザ)

ナチュラルビュッフェ「そら・たべよ」

石や天然木など自然素材を多用した落ち着いた雰囲気の内では、小さなお子様を持つファミリー層からご年配の方まで安心してご利用いただけるよう、安全・安心な地元食材を活用した和洋中メニューをはじめ、様々なスイーツもご用意しています。心も身体も元気になるビュッフェレストラン。朝採れの美味しい新鮮野菜や本格和洋メニュー約60種がお迎えいたします。

【店舗概要】

和洋ビュッフェレストラン / 約330席

鈴鹿サーキットフラワーガーデンホテル内 S-PLAZA 1F

【主なメニュー・営業時間】

モーニングビュッフェ / 7:00 ~ 10:00

大人1, 680円、子ども(小学生)1, 260円、幼児(3歳以上)630円

ランチビュッフェ / 11:30 ~ 15:00

大人1, 890円、子ども(小学生)1, 360円、幼児(3歳以上)630円

ディナービュッフェ / 17:30 ~ 21:00

大人2, 940円、子ども(小学生)1, 890円、幼児(3歳以上)630円

※オーダーストップは、各営業終了時間の30分前

※時間制限無し



■石や天然木など自然素材を活用した落ち着いた店内



鈴鹿サーキット × 新レストラン概要②

場所:鈴鹿サーキットフラワーガーデンホテル内 S-PLAZA(旧フラワープラザ)

オーガニックカフェ「Sunpo」

無農薬の地元産有機野菜をはじめとするこだわり食材をふんだんに使用したオリジナルメニューや手作りスイーツがお楽しみいただけます。おすすめは、地元の卵にこだわった独り占めしたくなるようなオムライスと、無農薬の地元産有機野菜サラダ。

店内は伊勢型紙や三重県産の木材を多用しており、桜見に最適なテラス席や鈴鹿に関するライブラリがあるラウンジシートもあり、ゆったりとした時間をお過ごし頂けます。

【店舗概要】

軽食・カフェ / 約130席(テラス席含む)

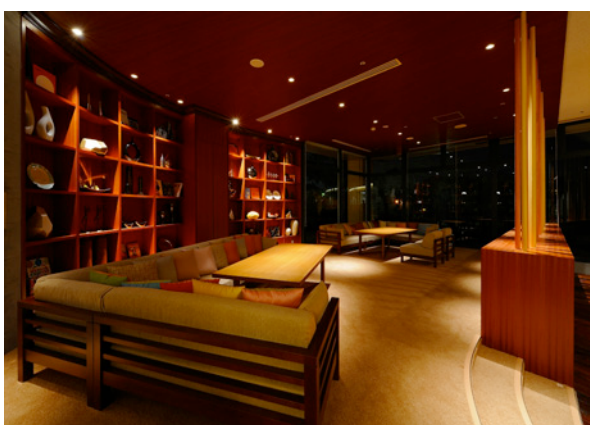
【主なメニュー】

魔法のオムライス	1,000円
厚切りベーコンのクロックムッシュ	800円
フレッシュジュース	600円
オーガニックコーヒー	450円
本日のケーキ	400円～

【営業時間】10:00 ~ 18:00



■伊勢型紙や三重県産木材を使用した店内からは中庭の景色や桜見も楽しめる。



■地元の卵を使用した魔法のオムライス

鈴鹿サーキット × 新レストラン概要③

場所:鈴鹿サーキットフラワーガーデンホテル内 S-PLAZA(旧フラワープラザ)

エンターテイメント グリル&バー「SHUN」

シンプルな調理法、鮮やかな自然色、美味しい音で溢れるパフォーマンスレストラン。肉や野菜など日本で生まれ育った素材とシンプルながらも高い技術の調理から生まれる力強い料理でおもてなしいたします。地元の素材を活かした質の高いグリル料理と、鈴鹿、そしてモビリティと炎をモチーフとした数々の創意溢れる演出が随所になされた、こだわりの店内は違いの解る大人にも満足いただけます。またこだわりのウェディングやパーティーをご要望の方にも最適なレストランです。

【店舗概要】

グリルレストラン、バー / 約140席(個室含む)

【主なメニュー】

コースメニュー	5,800円〜
アラカルトメニュー 各種	
ワイン各種	2,800円〜



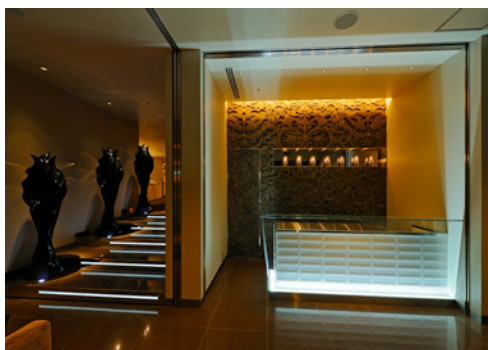
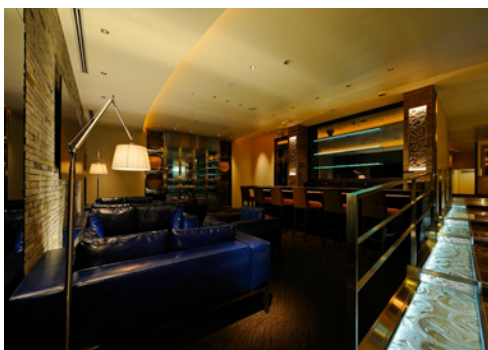
【営業時間】18:00 ~ 22:00 (金・土・休前日は23:00まで)

※オーダーストップは、各営業終了時間の30分前

■センターグリルではシェフが腕を振るう。



■店内は、大人向けの雰囲気。バーや個室も。



株式会社 モビリティランド 鈴鹿サーキット

〒510-0295 三重県鈴鹿市稲生町7992 TEL(059)378-1111 FAX(059)378-4568 URL <http://www.suzukacircuit.jp/>

鈴鹿サーキット × 新レストラン概要④

新レストランエリア 「S-PLAZA」

S-PLAZA (エス・プラザ) は、1階には ナチュラルビュッフェ「そら・たべよ」、オーガニックカフェ「Sunpo」、2階には エンターテイメント グリル&バー「SHUN」を展開する、鈴鹿サーキットのメインダイニングと呼ぶにふさわしい施設です。

お子様も安心してご利用いただける広々とした「チルドレンスペース」や「プレイスペース」、ママも安心の授乳スペースなど、ファミリーで安心してお過ごしいただくための配慮をいたしました。緑あふれるホテルの中庭に面したエリアで、安らぎのひとときをお過ごしください。

※旧称：鈴鹿サーキットフラワーガーデンホテル内フラワープラザ

S - PLAZA



■広々としたチルドレンスペース

■エンジンをモチーフにしたトイレ内装



■明るい雰囲気的女性用トイレにはパウダールームや授乳室も設置。



■落ち着いた雰囲気のみーティングルーム

鈴鹿サーキット × 新レストラン概要⑤

三重県木材CO₂固定量認証制度

鈴鹿サーキット新レストラン事業では、環境への貢献および地域産業振興を目的に、三重県産木材を活用し、今年3月より三重県がスタートした「三重県木材CO₂固定量認証制度」において、初めての認証を受けるべく申請中です。

鈴鹿サーキットは、地域貢献を目指して、今後も事業に取り組んでまいります。

※主な活用例・・・オーガニックカフェ「Sunpo」内装

三重県木材CO₂固定量認証制度とは・・・

【認証制度の目的】

三重県では、県産材を使用した木材製品などの利用が拡大していくことで、「木を植え、育て、収穫し、また植える」という「緑の循環」を通じて、森林の公益的機能の維持増進、環境の保全、地球温暖化の防止に取り組んでいます。

木材には、CO₂を蓄えて大気中に排出しない「炭素を固定する効果」があると言われています。これに着目し、木材の持つ環境保全への貢献を広くPRしていくとともに、認証数を増やしていくことで、「三重の木」認証材をはじめとした県産材の利用拡大を図っていくことを目的としています。

【木材のCO₂固定とは？】

地球温暖化防止のためには、大気中にCO₂を排出しないこと、大気中からCO₂を取り除くことが大切です。木材には、それ自身にCO₂を蓄えて大気中に排出しない「炭素を固定」する性質があります。木製の建築物や家具などが増えていくと、CO₂の固定量が増えていき、地球温暖化の防止に貢献することができます。

【認証の対象】

認証の対象は、三重県産材を使用した住宅、店舗・事業所の内外装・商品陳列棚・備品、家具・ベンチ等木材製品とします。

【認証マーク】

デザインは、三重県在住の綱川 雅江さん。

実は、彼女は、鈴鹿サーキットのスタッフなのです。

(株式会社モビリティランド テックプロ デザインGr.勤務)



三重県木材CO₂固定量認証マーク

「三重県木材CO₂固定量認証制度」に関するお問い合わせ先

〒514-8570 三重県津市広明町13番地

三重県環境森林部森林・林業経営室 木材利用グループ

担当：松岡・若林 TEL059-224-2565