

2022～2023年度 ～ 合宿・教育旅行 ～



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

※画像はイメージです。

アクティブリゾート宮城蔵王

DAIWA
ROYAL
HOTEL

ACTIVE RESORTS
MIYAGI ZAO

<https://www.daiwaresort.jp/zaou/>

〒989-0916 宮城県刈田郡蔵王町遠刈田温泉字鬼石原1-1

TEL.0224-34-3600 FAX.0224-34-3177

<ウイルス予防対策>



アクティブリゾート宮城蔵王では、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、お客様とホテルスタッフの安心・安全を最優先とさせていただいております。つきましては、下記の点についてご理解、ご協力をお願いいたします。

①お客様へのお願い

- 発熱等体調のすぐれないお客様は、ご来館をご遠慮いただくようお願いいたします。
- ホテル入館時及び各施設ご利用時にアルコール等による手指の消毒の実施、ホテル内でのマスクの着用をお願いいたします。
- ホテル滞在中に発熱の症状など体調がすぐれないお客様は、ホテルスタッフまでお申し出ください。なお、館内の施設のご利用を制限させていただく場合がございますので予めご了承ください。また、37.5度以上の発熱や強い倦怠感、味覚障害などがあるお客様は医療機関の受診又は保健所へのご相談をお願いいたします。
- ホテル館内では、他のお客様とのソーシャルディスタンス確保の為に、施設の利用人数制限をお願いする場合がございます。

②ホテルスタッフの取組み

- ホテルスタッフの安心安全及び感染拡大防止のため、マスク着用及び必要に応じて手袋、フェイスガードを着用し、一定の距離をあけて接客させていただきます。
- ホテルスタッフは社内衛生規定による30秒間の手洗い、うがい、手指消毒を徹底しております。
- ホテルスタッフは入社前に、健康チェックと検温を実施しております。なお、体調不良者に関しては、出勤停止及び医療機関受診指示をおこなっております。

③ホテル館内の安全確保に関して

- ホテル館内において、お客様やスタッフが手を触れる機会の多い箇所(ドアノブ、手すり、椅子、テーブル等)は定期的に消毒剤での消毒を行っております。
- エレベーターの混雑時には、ご利用人数の制限をさせていただくことがあります。

④その他について

- 予告なくホテルの営業休止及び館内施設の営業時間の変更等をさせていただく場合がございます。
- ご利用状況により、対応等の一部が異なる場合がございます。また、今後の状況の変化による対応の変更等が発生する場合がございます。
- これらの取組みは、ホテルがお客様の感染防止を保証するものではありません。

以上

※画像はイメージです。

<施設概要>



大浴場

温泉：加温・加水・循環ろ過式
 泉質：ナトリウム-硫酸塩・炭酸水素塩・塩化物泉（低張性・中性・高温泉）
 適応症：神経痛/やけど/皮膚病/筋肉痛/動脈硬化症/関節痛/冷え性等
 浴場営業時間：6:00～10:00/
 12:00～24:00(水曜のみ14:00～)
 カラ：男性17/女性20

※ロッカーの使用数制限を設けております。
 ※入場制限する場合がございます。
 ※貸切入浴は行っておりません。

建築構造	鉄筋・鉄骨コンクリート12階建		駐車場	自家用車275台・大型バス20台	
開業	1987年5月	客室総数	312室	定員	800名
保健所	仙南保健所	柴田郡大河原町字南129-1		TEL.0224-53-3210	
警察署	白石警察署	白石市大平森合字清水田4-1		TEL.0224-25-2138	
消防署	白石消防署	白石市城北4-2		TEL.0224-25-2259	
病院	大泉記念病院	白石市福岡深谷字一本松5-1		TEL.0224-22-2111	
		※健康保険証はコピーにて対応可 ※ホテルより車で約25分			
チェックイン	15:00	チェックアウト	10:00	館内服装	指定なし
館内移動	階段(優先)とエレベーターの併用		エレベーター	3基(通常定員15名)	
館内放送	非常放送のみ	非常口	各フロア3箇所	班長・室長会議	客室又は宴会場
食事会場	2階 和宴会場もしくは3階 洋宴会場		食事内容	夕朝食共にセットメニュー又はバイキング	
水筒への給水	安全衛生の為に水筒への補充は致しておりません。(別途料金にてペットボトルの水・お茶を用意可能)				
入浴	各客室内もしくは大浴場		履物	下足・スリッパ等	
遊戯設備	1階ゲームコーナー・卓球		自動販売機	飲料1階・7階・10階、アイス1階	
売店	1階 8:00～18:00宅急便受付あり ※延長営業は要相談にて。				
防火優良認証店	仙南地域広域行政組合 第47号		貴重品	客室内金庫(無料)まとめてフロントも可	
食品衛生	みやぎ食品衛生自主管理登録・認証制度 所得				

<お食事>

夕食セットメニュー例



小鉢：かぼちゃの旨煮／温物：芋揚げ出し／焼物：照り焼き
 中鉢：フライ・サラダ／台物：牛肉すき焼き風／油物：天婦羅盛り
 蒸物：茶碗蒸し／ご飯／味噌汁／デザート

朝食セットメニュー例



玉子焼き／ソーセージ／ポテトサラダ／紅鮭塩焼き／ひじき煮／春巻
 ミックスサラダ／ご飯／味噌汁／デザート／牛乳／オレンジジュース



食事スタイル

セットメニュー形式・バイキング形式・カフェテリア形式
 ※仕入れ状況により提示メニューを変更させていただく場合がございます。

食物アレルギー対応ポリシーはこちら

1. 目的

お客様の安全を最優先とし、適切な食物アレルギー対応の重要性を認識し、料理を安全に召し上げていただくために「食物アレルギー対応ポリシー」を定めます。

2. 食物アレルギーについて

I. 食物アレルギーとは、食物を食べたり、触ったり、吸い込んだりしたときに、身体を守るはずの免疫システムが過剰に反応して、身体にとって有害な症状を引き起こされることを言います。

II. 食品表示法で定められているアレルゲン

食品に特定原材料又は特定原材料に準ずる原材料が含まれている場合、表示義務又は表示の推奨が定められています。

※特定原材料7品目及びびくみ・・・製造者に表示義務

卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに、及びびくみ（特定原材料に指定予定）

※特定原材料に準ずる20品目・・・製造者に表示推奨

鮎、いか、いくら、さけ、さば、牛肉、豚肉、鶏肉、オレンジ、りんご、バナナ、キウイフルーツ、もも、大豆、ごま、カシューナッツ、やまいも、まつたけ、ゼラチン、アーモンド

3. 弊社の基本的な考え方

当ホテルの食物アレルギーをお持ちのお客様への飲食物の提供にあたりましては、お客様の安全を最優先とすることを基本方針としておりますが、次の事項について予めご了承ください。

I. 食物アレルギー対応の食事の提供を求められた場合、特定原材料7品目を除く『低アレルゲンメニュー』の提供のみとして、それ以外の対応は原則として行いません。

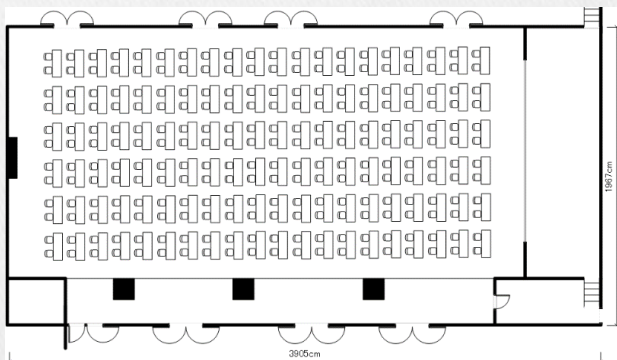
II. 弊社では、同一厨房で様々な食材を使用しているため、調理器具等を食材ごとに専用のものを使用していません。このため、原材料として使用していない食材が微量に混入することを確実に防止することは出来ません。

当社の事情をご理解いただき、ご提供する料理の原材料として使用していない食材が微量に混入することを、予めご了承ください。必要です。

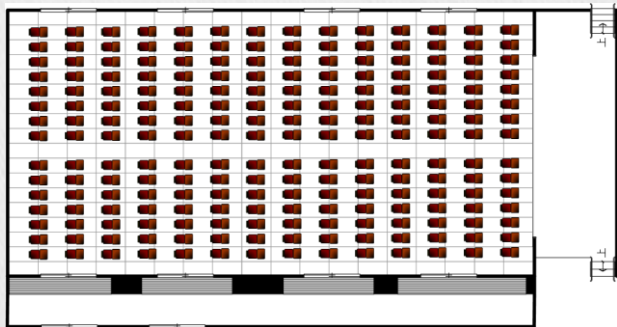
4. 食物アレルギー対応メニューについて

低アレルゲンメニューについて

- 表示義務のある特定原材料7品目及びびくみを除去した『低アレルゲンメニュー』をご提供いたします。
- 特定原材料7品目及びびくみ以外の品目につきましては除去しておりません。
- お客様におかれましては、ご自身の安全な食品（レトルト、冷凍など）を持ち込み同じ席にて飲食していただく事は可能とさせていただきます。ご予約時及びホテルチェックイン時に申し付けください。（電子レンジ及び湯煎などの加熱のお手伝いをさせていただきます）
- ご予約に関しましては、団体様は3週間前までの受付とさせていただきます。（3の持ち込み食品等はこの限りではありません）



3階ロイヤルホール240席スクール形式図

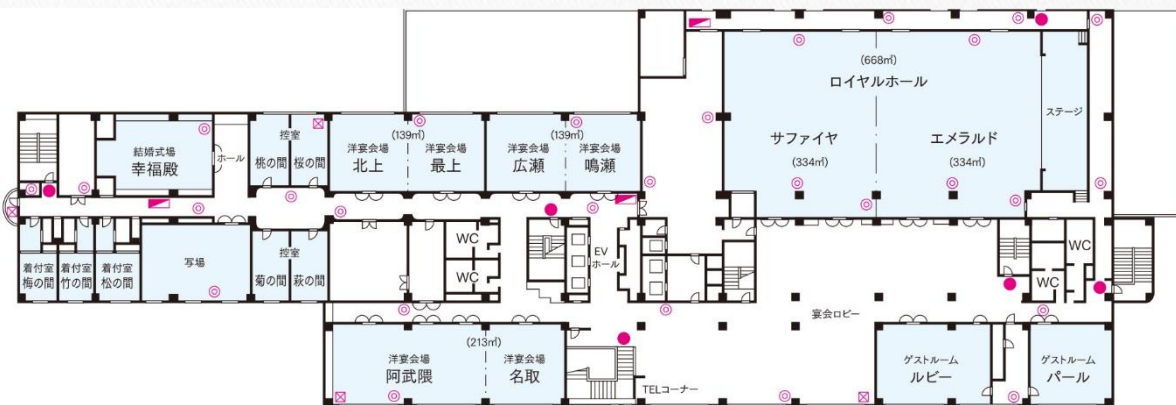


2階 蔵王の間210席図

※画像はイメージです。

<会場定員一覧>

3階 洋宴会場



会場名	広さ(m ²)	スクール	口の字	円卓数(人数)
ロイヤルホール	668	240		32(224)
エメラルド	334	120		16(112)
サファイヤ	334	80		9(63)
阿武隈名取	213	72	26	8(56)
阿武隈	142	48	18	6(42)
名取	71		8	3(21)
広瀬鳴瀬	139	48	18	6(42)
広瀬	69	24	8	3(21)
鳴瀬	69	24	8	3(21)
北上最上	139	48	18	6(42)
北上	69	24	8	3(21)
最上	69	24	8	3(21)



2階 和宴会場



会場名	畳	座宴 (上座)	座宴	机椅子 (上座)	机椅子
蔵王	324	192+(10)	208	104+(6)	120
五色	126	54+(10)	96	32+(6)	48
烏帽子	72	40+(6)	48	10+(2)	12
屏風	48	20+(6)	28	6+(2)	8

※画像はイメージです。

保健所が推奨する最低限のディスタンスによって従来の約2/3の人数となります。

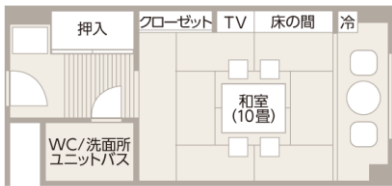
<宿泊部屋>



和室

最大定員 5名

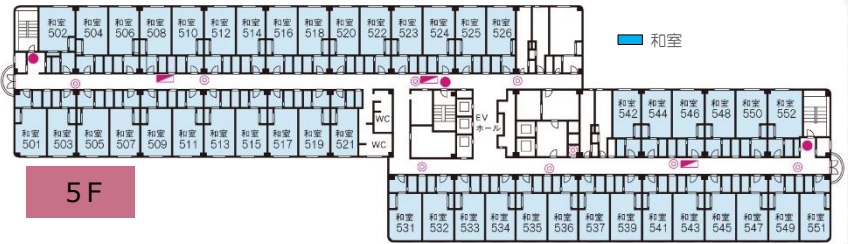
畳10帖と広縁、川流しで布団4枚と横1枚で最大5名様まで利用できます。布団敷はセルフでお願いしております。(100室)



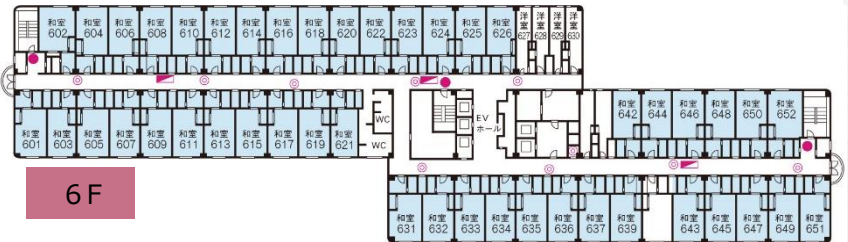
洋室

最大定員 4名

セミダブルベッド×2、ソファベッド・エクストラベッドを使用して最大4名様までご利用いただける36㎡の広さ。(138室)



5F



6F



7F



8F



9F

客室設備：ユニットバス・洗浄機付きトイレ・冷蔵庫（中身なし）・テレビ（無料）・空調・電話（外線カット可能）
 通常備品（ハンガー・スリッパ・ドライヤー・フェイスタオル・バスタオル・ボトル石鹸・シャンプー）は事前撤去可能
※プラスチックに係る資源循環の促進を推奨しており、教育旅行でご利用のお客様には部屋アメニティの提供を控えさせていただいております。歯ブラシ等の必要なアメニティはご持参願います。
※連泊時の入室および清掃は例外を除き行いませんので予めご理解ください。



ドアはオートロックのシリンダーキー
 ※フロアマスターキーはお貸しできませんので、各部屋の予備キーを別途お渡しできます。
 引率の方にお渡しいたしますので、ドアロックされた際にご利用ください。

※エレベーターの混雑を防ぐため、階段での移動を推奨しており、5・6階の和室をおすすめしております。

※画像はイメージです。

日本料理食卓作法を専門講師による講義
日本文化とテーブルマナーを習得



箸の
作法

器の
作法

食の
作法

日々親しんでいる日本料理には古くから重んじられているマナーがあります。日本料理食卓作法講師資格取得のホテルスタッフによる伝統的な日本料理のテーブルマナー講習で日本文化のひとつである「日本料理」の作法を一緒に学びましょう。

※料理画像はイメージです。

Active Resorts 宮城蔵王
 (夕食料理グレードアップ)
 TEL/0224-34-3600
 FAX/0224-34-3177



爽健美茶の茶がらとチーズホエイを食べて育つ宮城蔵王町のブランド牛
蔵王爽清牛が示す循環型社会の可能性



産業廃棄物となっていた蔵王酪農センターチーズ工場のホエイとココロラボトリング蔵王工場の茶がらを牧草とエコフィードし栄養豊富な飼料「乳茶餌」を誕生させ、美味しく体にもやさしい資源循環型社会への転換を象徴する第4回食品産業もったいない大賞で農林水産省食品産業局長賞受賞のブランド牛について学んでいきます。

※画像は蔵王酪農センター提供

一般財団法人 **蔵王酪農センター**
 宮城県刈田郡蔵王町遠刈田温泉字七日原251-4
 TEL/0224-34-3311 FAX/0224-34-3313

東北地方の伝統工芸品「こけし」発症の地、宮城県蔵王町遠刈田温泉
伝統工芸品を自分の手で絵付けして学ぶ



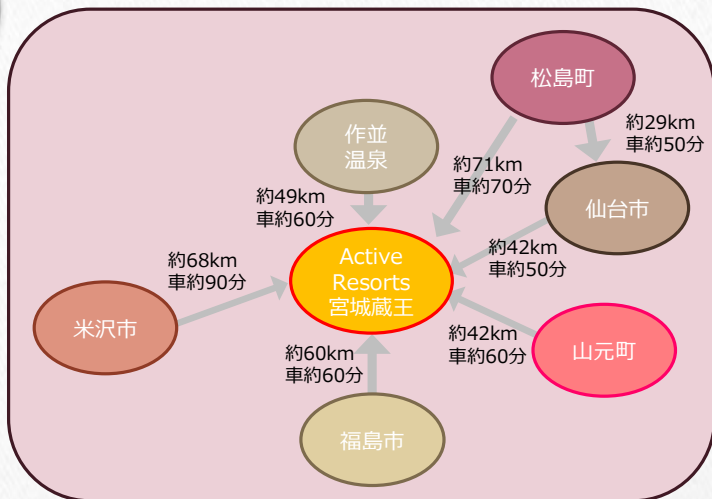
遠刈田温泉の町の伝統工芸品こけしを昔ながらの工程と現代の技術によってつくる白木地に自分自身で絵付けを体験していただき職人の技能と歴史を学んでいきます。

みやぎ蔵王こけし館 (蔵王町伝統産業会館)

宮城県刈田郡蔵王町遠刈田温泉字新地西裏山36-135
 TEL/0224-34-2385 FAX/0224-34-2300 ※画像は蔵王町観光物産協会提供



<アクセス>



仙台市内・山形市内・福島市内から車で約60分圏内にある好アクセス高原リゾートに位置

- ・山形駅→山形自動車道経由で約50分
- ・山形空港→山形自動車道経由で約60分
(札幌・東京・名古屋・大阪)
- ・仙台駅→東北自動車道経由で約50分
(北海道・秋田・東北新幹線)
- ・仙台港→東北自動車道経由で約55分
(苫小牧・名古屋)
- ・仙台空港→県道25号経由で約50分
(札幌・東京・名古屋・大阪・広島・福岡・沖縄)

- ・みやぎ蔵王こけし館→約5分
- ・蔵王酪農センター→約10分
- ・ことりはうす→約10分
- ・えぼしスキー場→約15分
- ・白石城→約30分
- ・仙台空港→県道25号経由で約50分
- ・東北自動車道村田IC→約20分
- ・東北自動車道白石IC→約25分
- ・山形自動車道川崎IC→約20分



みやぎ蔵王きつね村
(ホテルから車で約30分)



白石城
(ホテルから車で約30分)

受入人数基準

男女別フロア分け	宿泊フロア貸切	一校一館	全館貸切 (平休日)	全館貸切 (休前日・特日)
可能 人数によりフロア貸切不可	50名以上	200名以上	300名以上	要相談

教育旅行宿泊キャンセルポリシー

キャンセル通知を受けた日	不泊	当日	前日	7日前	14日前	30日前
キャンセル料率	70%	70%	50%	25%	15%	10%