

タンザニアの子どもたちの自立を支援する「りんごフェア」を10月1日（火）より開催 ～ホテルが世界のために、できること。国際チャリティー『Smile PROJECT』第三弾～

ホテルオークラ神戸（所在地：神戸市中央区 代表取締役社長 総支配人：石垣 聡）は、2022年よりスタートした社会貢献活動『スマイルプロジェクト』の第三弾として2024年10月1日（火）から11月30日（土）まで、長野県飯綱町でりんごを育てながら祖国タンザニアの子どもたちを支援する小林フィデアさんをサポートするチャリティーイベント「りんごフェア」を開催します。

できる限り自然栽培に近い形で育てられたフィデアさんのりんごを、パティシエがスイーツに仕上げ提供し、販売税抜価格の10%分（ランチコース、アフタヌーンティーセットは100円）をフィデアさんが理事長を務めるNPO法人「ムワンガザ・ファンデーション」に寄付することで活動を応援します。



（左上より時計回りに）
りんごパフェ、小林フィデアさん、テイクアウトスイーツ、
タンザニアのこども園

第三弾となる本年は、ホテル伝統のアップルパイをはじめ、第一弾で人気のあった、丸いりんごをかたどったムースをバージョンアップさせた商品や、シブーストやパイコルネなどの長い歴史をもつフランスの伝統菓子に仕立てた6種類のスイーツをご用意いたします。

この他、りんごのデザートを含むランチコースをはじめ、スイーツにもセイボリーにもりんごを使用したりんご尽くしのアフタヌーンティー、パフェにカクテルなど、りんごの美味しさを引き立てた多彩なメニューをお楽しみいただけます。

また、ホテルの朝食ブッフェにも野趣あふれるフィデアさんのりんごを取り入れたフルーツメニューを提供いたします。

■『スマイルプロジェクト』について

『スマイルプロジェクト』は、「ホテルの原点である“思いやりの心を世界へ”」をテーマに2022年に発足した社会貢献活動の取り組みで、売上の一部を活用しタンザニアの孤児の自立支援を行っています。

第一弾・第二弾の「りんごフェア」では、ホテルメイドのスイーツを楽しみながら社会貢献活動にも繋がる点に、多くのお客様に共感いただき、合わせて9,000食以上を販売、総額777,133円の寄付金が集まりました。これまでの寄付金は、長野県飯綱町から寄贈されたスクールバスを、タンザニアのこども園に送る移送費の一部と、タンザニアに到着してから通関にかかる経費の一部に充てられました。

本年は、ホテルオークラ神戸が開業 35 周年を迎えたことを記念し、末永い交流と継続的な活動のシンボルとなるようフィデアさんの農園にりんごの苗木の植樹が完了したほか、タンザニアの子どもたちが、日本式の情操教育を取り入れた音楽や美術、スポーツなども学べるようにと、NPO 法人「ムワンガザ・ファンデーション」が 2025 年 1 月に開園を目指している幼稚園舎で什器などが不足していることに伴い、ホテルで使わなくなった鍋、ボウルなどのキッチン用品や食器などの寄付を新たに予定しています。ホテルオークラ神戸では、これからも SDGs の取り組みの一環として世界の子どもの夢と希望を広げる活動を積極的に行い、多くの笑顔に繋げてまいりたいと考えております



■タンザニアの子どもたちの自立を支援「りんごフェア」概要

◇販売期間：2024 年 10 月 1 日（火）～11 月 30 日（土）

◇フェア商品一例

スイーツ

場所：カフェレストラン「カメリア」テイクアウトコーナー

時間：11：00～21：00

ご予約・お問い合わせ：078-333-3522（直通）



（上から時計回りに）
「りんごのシブースト」「りんごのパイコルネ」「アップルパイ」
「赤りんごのムース」「黄りんごのムース」「りんごシフォンケーキ」

〔販売期間：10 月 1 日（火）～11 月 30 日（土）に販売〕

- ・りんごのパイコルネ ￥450
- ・アップルパイ ￥700
- ・りんごシフォンケーキ ￥1,400（テイクアウト限定）

〔販売期間：10 月 1 日（火）～10 月 31 日（木）に販売〕

- ・赤りんごのムース ￥900

〔販売期間 11 月 1 日（金）～11 月 30 日（土）に販売〕

- ・黄りんごのムース ￥900
- ・りんごのシブースト ￥850

※価格には消費税が含まれております。

※税抜価格の 10%を寄付します。

※イトインご利用の場合は料金が異なります。

レストランメニュー

場所：カフェレストラン「カメリア」（ロビー階）

期間：2024年10月1日（火）～11月30日（土）

時間：ハーモニーランチ 11：00～14：30、プレミアムアフタヌーンティーセット 13：00～16：00、りんごパフェ 11：00～
ご予約・お問い合わせ：078-333-3522（直通）

オンライン予約 <https://www.kobe.hotelokura.co.jp/restaurant/camellia/>

※料金には消費税・サービス料が含まれます。

※1 オーダーにつき 100 円を寄付します。

○ハーモニーランチ ¥3,100

【メニュー例】

- ・本日のスープ
- ・彩りサラダ
- ・メインプレート
(さつまいものスパニッシュオムレツ、カツオのエスカベッシュ、
ポテトサラダ、つくね風ハンバーグ、ミートパイコルネ、ローストビーフ)
- ・パンまたはライス
- ・パティシエ特製デザート
- ・コーヒーまたは紅茶

※11月のメニューについてはお問い合わせください。



10月「ハーモニーランチ」

○プレミアムアフタヌーンティーセット ¥4,500

※前日 17：00 までのご予約制

【メニュー】

セイボリー

(プチ焼き芋、りんごとさつまいものコロッケ、
季節フルーツのスープ～キャラメリゼしたりんごの冷製ポタージュ～
トルティーヤ りんごのサンドイッチ)

アフタヌーンデザート盛り合わせ

(季節のショートケーキ、季節のフルーツ、ピスタチオ入りスコーン、
ショーソン・オ・ポム、りんごのタルト、りんごのショコラパウンドケーキ、
マロンムース、りんごムース)

フレンチトースト

フリーフロードリンク

(自家製フルーツティー・コーヒー・紅茶・カフェオレ(Hot/Iced)、
カフェインレスコーヒー(Hot)、ソフトドリンク)



「プレミアムアフタヌーンティーセット」

○りんごパフェ ¥2,800

りんごのコンポートに相性の良い紅茶のシフォンケーキ・紅茶のアイスと
りんごジュレ・りんごチップス・りんごシャーベットを組み合わせました。



「りんごパフェ」

バーメニュー

場所：「メインバーエメラルド」（ロビー階）
期間：2024年10月1日（火）～11月30日（木）
時間：16：30～23：00（ラストオーダー22：00）
ご予約・お問い合わせ：078-333-3524（直通）
※料金には消費税・サービス料が含まれております。
※税抜価格の10%分を寄付します。

〇りんごカクテル

りんごスマイルカクテル ¥2,350、りんごスマイルモクテル ¥1,900
りんごピューレを凍らせたキューブをカクテルに取り入れました。



りんごスマイルカクテル

※その他、鉄板焼「さざんか」で、りんごのデザートを含むランチコースもございます。
りんごフェア詳細ページ <https://www.kobe.hotelokura.co.jp/ringofair/>

〔NPO 法人ムワンガザ・ファンデーションについて〕

NPO 法人ムワンガザ・ファンデーションは、小林フィデア氏が理事長を務め、出身地タンザニア南部のソングアで孤児約 60 名が暮らしている NGO「ソングア女性と子どもの支援団体（SWACCO）」とパートナーシップを結び、資金援助を行っています。エイズ孤児や身寄りのない子どもたちの孤児院の運営維持に対する支援事業、さらに孤児たちが援助に依存することなく自立できる体力と意欲、学力と就業技術を身に付けた人材に育つよう支援を続けています。

ムワンガザ・ファンデーション <https://www.mwangazafoundation.jp/>

■スマイルプロジェクト「りんごフェア」にご協力いただいた皆様

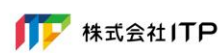


株式会社サンクゼール 様

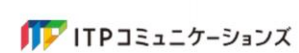


LAN Inc.
Local Area Network

株式会社LAN 代表取締役 呉 訓知 様



株式会社ITP 様



株式会社ITPコミュニケーションズ 様

清家麻衣子 様

服部プロセス株式会社 様



飯網町 様

【ホテルオークラ神戸について】

神戸のウォーターフロント、メリケンパークに建つランドマークホテル。“清楚にして優雅”をコンセプトにした客室からは、六甲の山並みや神戸の街並み、神戸ポートタワーや観覧車、灯台など、東西南北で異なる表情をみせる神戸の風景をお楽しみいただけます。館内は日本古来の伝統や自然をモチーフにしたデザインが随所に散りばめられ、和と洋が調和した寛ぎの空間が広がります。開放感あふれるロケーションの中、洗練されたサービス、お料理とともに心と体をお届けいたします。また、開業35周年を迎える本年は「KOBEとともに」をテーマに、お客様への感謝を込めて2024年12月までの期間、さまざまな催事や取組みを企画してまいります。



【所在地】 〒650-8560 神戸市中央区波止場町2-1

【Phone】 078-333-0111（代表）

【公式サイト】 <https://www.kobe.hotelokura.co.jp/>

■報道関係者の方のお問い合わせ

ホテルオークラ神戸 総合企画室

TEL. 078-333-3503 FAX. 078-333-3579

E-mail : event1@kobe.hotelokura.co.jp

担当：阿部、水口、難波

オンラインや電話での取材、画像をご希望の方は遠慮なくご連絡ください。