

非日常空間にもベビースター!?ベビースター尽くしのコンセプトルーム 『変なホテル ラグーナテンボス』×ベビースター 家族や友人との思い出づくりに。ベビースターならではの ワクワクが詰まった特別な宿泊プラン

株式会社ラグーナテンボス(所在地:愛知県蒲郡市、代表取締役社長:小寺 康弘、以下「ラグーナテンボス」)は、「変なホテル ラグーナテンボス」にて、株式会社おやつカンパニー(所在地:三重県津市 代表取締役社長:横山正志、以下「おやつカンパニー」)のロングセラー商品「ベビースター」をテーマにしたコンセプトルームとコラボメニューを、2025年2月21日(金)より展開します。



※写真はイメージです。

おやつカンパニーは、あらゆる世代が忘れがちな“ワクワクする気持ち”を届けたいとの思いから、8月2日の「ベビースターの日」を皮切りに「#こんなところにもベビースター」とつぶやきたくなる、ベビースターならではの心弾むオモシロ企画を1年間を通じて展開しています。

発売65周年の「#こんなところにもベビースター」第17弾は、スナック菓子売り場を飛び出して非日常空間の【ホテル】へ。テーマパーク「ラグナシア」直結のホテル「変なホテル ラグーナテンボス」にて、ベビースターをテーマにしたコンセプトルームとコラボメニューを、2025年2月21日(金)より展開します。

ベビースター尽くしのコンセプトルームでは、ベビースターの麵柄やキャラクター「ホシオくん」がデザインされた装飾や、オリジナルサーバーに入ったベビースターラーメンが食べ放題になる他、お土産にベビースターグッズも展開。レストランでは、シェフが考案したベビースターやブタメンを使ったコラボメニューもあり、ワクワクが詰まった特別な宿泊体験をお楽しみいただけます。訪れた記念を残したくなる仕掛けがたっぷりの客室と料理で、家族での旅行や友人との楽しいひとときに、思い出に残る特別な時間を過ごしてみませんか？

■非日常の中にもベビースター!?な客室と料理で“ワクワク”な宿泊体験を

単なる宿泊施設としてではなく、思い出に残るような“ワクワク”体験をお届けしたいという両社の思いから、本企画の実施に至りました。

旅という非日常の中におやつという日常の楽しみをプラスすることで、ベビースターを食べた“あの頃のワクワク”を思い出すとともに、ベビースターを見て・食べて・楽しむ特別な宿泊体験で“ワクワク”がたっぷり詰まった旅の思い出づくりを演出する企画となりました。

<客室「ベビースタールーム」>

壁、ベッド、クッションなどをベビースターの麵柄やベビースターキャラクター「ホシオくん」のフォトパネルがお出迎えしてくれる、ベビースター尽くしの客室に仕上げました。本コンセプトルームご宿泊のお客様には、おやつにもおつまみにもピッタリなベビースターラーメンが食べ放題となる他、自分用にもお土産にもなるベビースターオリジナルグッズもご用意しました。クッションの麵柄の中には、ベビースターで描かれたメッセージが隠されていて遊びゴコロ満載の客室。非日常の中に登場したちょっと変わったベビースター装飾とお土産で、訪れた記念を写真とともに記憶に残したくなること間違いなし！

コラボルーム概要

- ◆ルーム名称：ベビースタールーム（1室限定）
- ◆料金(税込)：朝食付き 16,800円～、素泊まり 15,800円～（2名1室利用1名様料金）
- ◆実施期間：2025年2月21日（金）チェックイン～2025年5月7日（水）チェックアウト
- ◆予約期間：受付中～2025年5月6日（火）「変なホテル ラグーナテンボス」公式ホームページより
- ◆公式サイト：<https://www.hennnahotel.com/lagunatenbosch/>
- ◆お客様お問い合わせ先：ラグーナテンボスインフォメーションセンター
TEL：0570-097117(受付時間9：00～16：00)

<レストラン「おやつカンパニーコラボメニュー」>

おやつカンパニーと「変なホテル ラグーナテンボス」とのコラボにより、ここでしか味わえない特別なコラボメニューが登場します。

ベビースターやブタメンの魅力を活かしつつ、新たな発想で仕上げたユニークなコラボメニュー3品をホテル内レストラン「Chef's try table（シェフズ トライ テーブル）」のシェフが考案。ベビースターやブタメンの新たな美味しさと楽しみ方をご体感ください。

●ベビースターフォカッチャ（※朝食メニュー）

「変なホテル ラグーナテンボス」のレストランで提供しているフォカッチャをベビースター風アレンジ。ローズマリーの代わりにベビースターラーメンを使用することで、ベビースターラーメンのカリッとした食感と香ばしさがアクセントとなり、他にはないフォカッチャに仕上がりました。



●ジュラシックベビースターショコラ & キャンディー
(※ランチ・デザートビュッフェメニュー)

「チョコレート×ベビースター」という組み合わせに、変なホテルの象徴である「恐竜」をプラスしたコラボスイーツ。キャンディーは、シェフが作りたと思って挑戦した飴細工の失敗からヒントを得て生まれた「琥珀」をイメージ。シェフから子どもたちへ「失敗しても挑戦し続けることの大切さを伝えたい」という想いが込められたスイーツメニューになりました。



●スパニッシュブタメンスープ (ディナーメニュー)

シェフの専門であるスペイン料理から、日本の味噌汁のように毎日の食卓に欠かせないスペインの伝統的なスープ「ソパデアホ」をアレンジした一品。

おなじみのブタメンと「ソパデアホ」を掛け合わせて生ハムを添えることで、ちょっぴり特別感を演出しました。旨みがギュッと詰まったスープでお子様から大人まで楽しめる味わいに仕上げています。



コラボメニュー概要

- ◆実施場所：変なホテル ラグーナテンボス 1階 Chef' s try table (シェフズ トライ テーブル)
- ◆実施期間：2025年2月21日(金) ～ 2025年5月7日(水)
- ◆営業時間：朝食 7:00～10:00 (ラストオーダー/9:00)
ランチ 11:00～15:00 (ラストオーダー/14:30)
ディナー 18:00～22:00 (ラストオーダー/21:00)
- ◆料金(税込)：[朝食]大人 1,900 円/小学生 1,200 円/幼児(3～6 歳)800 円/2 歳以下無料
[ランチ]1,100 円 ～
追加のデザートビュッフェ 780 円
[ディナー]スパニッシュブタメンスープ 550 円
※スパニッシュブタメンスープ (税込 550 円) は別途ご注文となります。
- ◆予約開始日：2025年2月4日 12:00～「変なホテル ラグーナテンボス」公式ホームページ
または ホテル内レストラン「Chef' s try table (シェフズ トライ テーブル)」まで
- ◆公式サイト：<https://www.hennnahotel.com/lagunatenbosch/>
- ◆お客様お問い合わせ先：Chef' s try table (シェフズ トライ テーブル) TEL：0533-59-8230 (店舗直通)