

八ヶ岳グレイスホテルブランドブック VOL.01

グレイス農園だからデキルこと。 ～野菜がおいしい理由～

八ヶ岳周辺の野菜づくりに適した土地
ホテル直営だからこそできる野菜づくりがそこにあります。





つち×਱×਱×਱





土にこだわる。

おいしい野菜をつくるために、まずは元気な土づくり。

土の中にはものすごく沢山の微生物がいて、彼らの働きは土をとおして、野菜の栄養や甘み、新鮮な旨味となるのです。

見た目が良くて大きく育てるコトよりも、
元気な土のチカラで「美味しく味わい深い野菜を育てる」ために有機肥料を取入れています。



職人とホテルスタッフで、 オリジナルの有機肥料をつくる。

農園の畑に入っているのは、八ヶ岳山麓にある牧場の牛たちから出た「堆肥」と、
菜種油の搾りかす、そして大豆パウダーに魚の粉や米糖。

すべてが、土を元気にする微生物たちの好むもの。

これが私たちグレイス農園だけのオリジナルブレンド「有機肥料」です。

この有機肥料づくりには、こだわりのある職人のチカラとチエをお借りしています。

まずはそれぞれの野菜を育てる土壌のチカラを調べること。

そこから育てる野菜ごとに必要な有機肥料の材料と分量が決まります。

だからグレイス農園の有機肥料の袋は、「とうもろこし」「だいこん」
「きゅうり」といった野菜の名前が入っているのです。

土が元気だと、野菜たちの味は濃厚で甘くなります。

私たちには野菜たちが「元気！元気！」と言っているように見えてきます。





せんぶで七十二の個性。

すべて、おいしい。

お客様の顔が見えることが大切」

私たち「グレイス農園」には、ユニークな特徴があります。育てた野菜が、お客様の口に入るところまで見えるんです。

朝ホテルの売店に持っていった時に、「美味しかったよ！」とお客さまに声をかけていただく。丹精込めて作ったとうもろこしを毎年買ってくれるお客さまがいる。

「口コミを聞いてきた、とうもろこしが欲しい。」
「冬だけどとうもろこし買えますか？」という
お問合せがくる。

そんな「野菜を食べたい！」という
お客様の気持ちに応えるため、
ホテルと農園を往復して、
美味しい野菜を届ける毎日です。

八ヶ岳グレイスホテル 農園部 板山 正治



とれたてが、
やっぱり、いい。

野菜（特に葉もの野菜と呼ばれるものは、
収穫して置いたままだと水分が抜けて
きます。

水分だけでなく糖分や食感も失われて
ゆくのです。

「採れたての野菜」を
「採った場所で食べる」ことが
「美味しい！」につながっていくのだと
思います。



お客様の^{しあわせ}笑顔が見えるから、もっとおいしく。
野菜の^{おいしい}表情がみえるから、もっと味わい深く。

今日も、あしたも、あさっても。
農園部は土と水と空気と野菜とみんなでおいしいをお届けします♪



こだわりのとうもろこしです。
ぜひご賞味ください♪





YATSUGATAKE GRACE HOTEL

ハケ岳グレイスホテル

〒384-1305 長野県南佐久郡南牧村野辺山 217-1

TEL: 0267-91-9515 FAX: 0267-91-9516

URL: <http://www.y-grace.com> (年中無休24時間予約受付)

