

## 富士山を眺める最高のシーズンです！

フジノキラメキ フジゴテンバ

## 藤乃煌 富士御殿場 冬遊びラインナップ勢揃い 冬こそ楽しいグランピング・スタイルをご提案

藤田観光グループの株式会社アウトドアデザイン&ワークス(本社:東京、代表取締役社長:上原 優)は、富士山眺望の最適期に合わせ煌くアクティビをラインナップ。冬こそ楽しいグランピングを提案します。

富士山が臨める確率の高い冬季は、藤乃煌が最も煌く季節。暖房が効いたキャビン内の大窓や、デッキのジェットバスから冠雪の絶景が楽しめます。

更に薪ストーブが燃えるグランピングテントの利用がセットになったプランも登場。ほかにもスポーツゲームテントや、おもちゃテント、ライブラリーテントなど、冬が楽しい煌き体験が揃いました。

### ■ 高い富士山の絶景確率

12月～2月まで富士山が臨める確率は9割近く。特に朝方は空気も澄んで太陽に照らされた富士山の絶景が楽しめます。(\*1)

### ■ 冬を楽しむ薪ストーブ入りテント体験！

真っ赤に燃える薪ストーブで温められた大型テント内は、ロースタイルなキャンプ装飾が施され、まさに非日常。よく冷えたオリジナル地ビールも、手挽きの温かいコーヒーも楽しめる不思議な空間。

薪割り体験で、ご自身で割った薪も燃やせます。



### ■ スポーツゲームテントを設置。テント内で汗をかこう

まるで一軒屋のようなノルディスク製、40㎡の大型テント内には、バスケットやテーブルサッカーなど身体を動かす大型ゲームを設置。インドアのようなアウトドアな不思議体験が楽しめます。



### ■ 遊びに応じたテントも充実

プレイエリアの遊具の横には、子供たちの隠れ家となるおもちゃテントを設置。ボールプールや乗用玩具など、冬でも元気に遊べる遊具が揃っています。

ライブラリーテントには(株)ワールドライブラリーの海外絵本レンタルプログラムを活用し、日本では販売されていない厳選された海外の絵本を月替わりで用意します。(\*2)



### ■ その他の冬の煌きメニュー

- ・ディナー：丸鳥を煮込んだスープやリンゴのローストなど、熱々の冬料理が並びます。
- ・ホットワイン：温まるシナモンや生姜、柚子を加えて、シングルバーナーにセット(¥700)
- ・スウイディツシュートーチ：

木こりのろうそくと言われる切り株で作る、見た目も美しい焚火(¥2,500)

- ・煌きコーヒーセット：

シングルバーナーで沸かす富士山のミネラルウォーターでドリップします(¥1,200)

- ・ホットドリンク：ビバレッジステーションにて、藤乃煌ロゴ入りのホットチョコレートを販売(¥600)



<藤乃煌 冬プログラムの概要>

「薪ストーブ付き、プライベートテント体験宿泊プラン」

薪ストーブの入った 40㎡のノルディスク製テント“ヴァナヘイム”、50分間貸切り利用が付いたプラン。

販売期間：2019年3月31日(日)まで

料金：お一人様 32,500円(消費税別)～、1泊2食付(2名様より)

料理：夕食は冬限定のコースメニューをご用意。朝食はシングルバーナーで作るホットサンドイッチのセット。

薪ストーブテントには煌きコーヒーセット(通常1,200円)や、特製マカロンもご用意しています。

体験：ストーブで燃やす薪割り体験(希望者のみ)。

「スポーツゲームテント」

大型テント内に身体を動かすアーケード型ゲームを設置。お泊りの方は自由にご利用いただけます。

設置期間：2019年3月31日(日)まで

料金：無料

「おもちゃテント」「ライブラリーテント」

ノルディスク製のテント“アスガルド”内に、お子様用のおもちゃ、又は翻訳された海外の絵本などをご用意。

設置期間：2019年3月31日(日)まで

料金：無料

※1：富士山に見える確立は、富士市のホームページ「富士山観測の記録平成29年度」より計算。

※2：(株)ワールドライブラリー <https://www.worldlibrary.co.jp/>



藤乃煌 富士御殿場 (ふじのきらめき ふじごてんば)

所在地：静岡県御殿場市東田中 3373-25 (首都圏から約1時間半)

車での時間：御殿場IC(約2分)、御殿場駅(約5分)、プレミアム・アウトレット(約6分)

ホームページ：<https://www.fu-ji-no.jp/kirameki/>

ご予約・お問合せ：0550-75-9111

**取材に関するお問い合わせ先**

〒112-8664 東京都文京区関口2-10-8

藤田観光株式会社 事業推進担当 黒沢 啓

TEL:03-5981-7760 [hiromu-kurosawa@fujita-kanko.co.jp](mailto:hiromu-kurosawa@fujita-kanko.co.jp)