STAGEX 高島　企業利用に関する御提案

STAGEX 高島の活用

新型コロナウイルス感染症の流行により、企業ではリモートワークの導入が促進され、社内での会話が減少傾向にあります。また、飲食店の人数制限もあり 飲み会などの多人数で交流できる機会も減少しています。

社内コミュニケーションが不足すると・・・

ミスやトラブル増加
社員ストレス増加
社員モチベーション低下

▶

〇離職率が高くなり人手不足に
〇生産性の低下　　etc.

広大な自然を有するSTAGEX 高島なら

- 屋外で、万全な感染予防対策のもと飲食を楽しめる。
- 開放的な雰囲気の中で他部署の社員とのコミュニケーションもとりやすい。
- 特別な体験をすることで 若手と上層部の会話のきっかけに。
- 非日常を味わいながらひらめきが生まれることも。

ToTonoe Glamping　サイト紹介

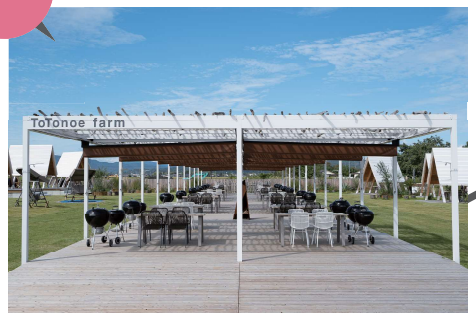
特色の異なる４つのエリアがあり、少人数から大人数まで対応可能。
セミナーや研修にもご活用頂けます。（最大 100 名）

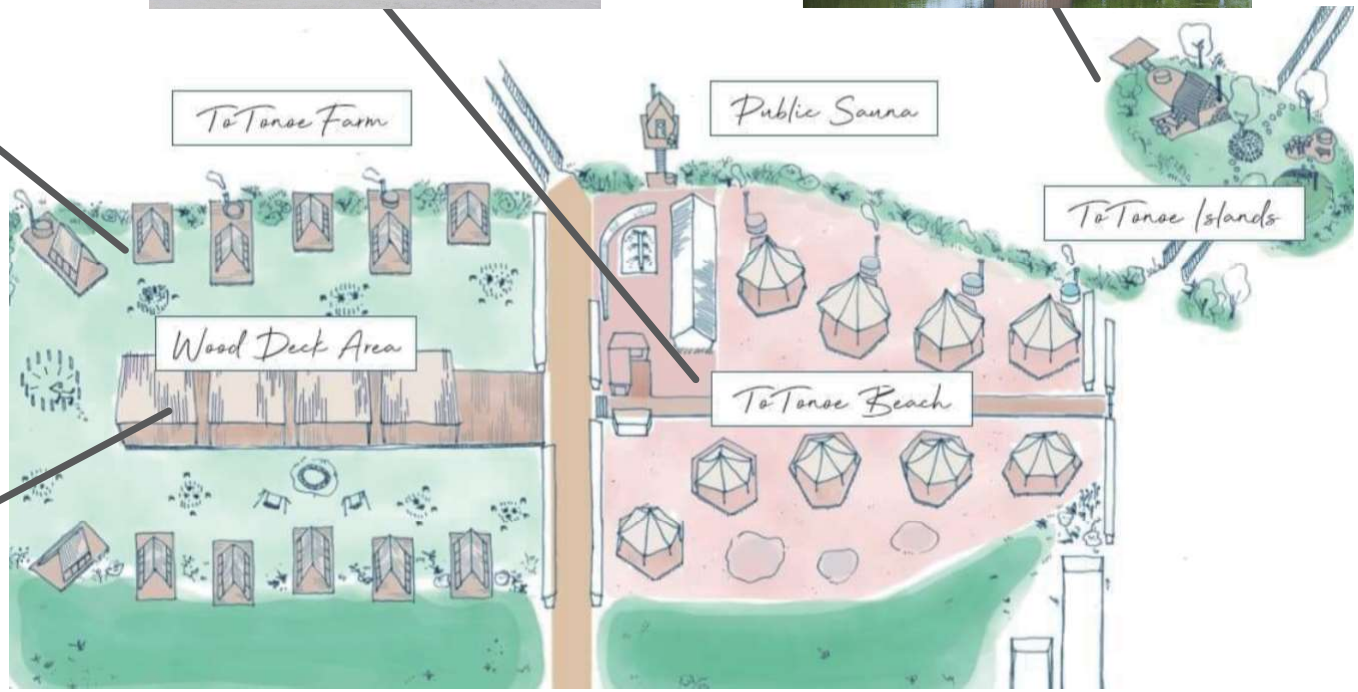
トトノエファーム

トトノエビーチ

トトノエアイランド

ウッドデッキエリア





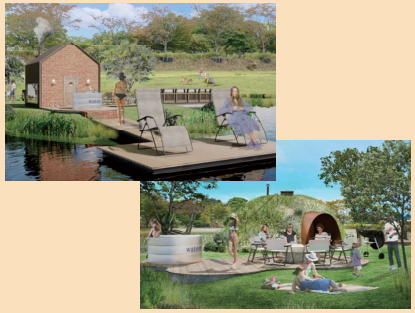
ToTonoe Glamping の特徴

セミナーや研修の合間に、BBQ やサウナをお楽しみください。
普段とは違った開放的な空間で 思う存分リフレッシュしていただけます。

自分自身と向き合いととのう、こだわりサウナ

セルフロウリュをして、身体が温まったら
水風呂へ。そして緑の香りや水音に包まれて
極上の外気浴。自分と自然がつながるような、
非日常のトトノエ体験が待っています。

プライベートサウナ



薪割りから火おこしまで、
自分好みのサウナ空間にできる
体験型の貸切サウナです。

パブリックサウナ

水辺の上に浮かぶように
佇む「パブリックサウナ」。
最高の開放感を味わえます。

「祇園さゝ木」監修 発酵ダレで楽しむ BBQ

発酵 × 出汁 × 炭火

ミシュラン三ツ星「祇園さゝ木」の佐々木
浩氏をエグゼクティブアンバサダーに迎え、
今までにない新しい発酵 BBQ を提案。

発酵食品は滋賀県の郷土料理でもあります。
その発酵技術を駆使した BBQ ダレで楽しむ
BBQ をご堪能ください。

「祇園さゝ木」佐々木浩

割烹「祇園さゝ木」主人。1961 年奈良県生まれ。
祖父、父も料理人。滋賀県の歴史ある割烹旅館「臨湖庵」を皮切りに、さまざまな料理店で修業し、27 歳で京都・先斗町の「割烹ふじ田」の料理長に就任。1998 年、36 歳で独立、祇園町北側に「祇園さゝ木」を開店。その後 2 度の移転により店舗の規模を広げ、2006 年、八坂通に 100 坪の一軒家を購入。1 年がかりで改装を施し、現在の店舗を開店。その後、「祇園 楽味」「鮨 楽味」「食ばぁー楽味」をオープン。2009 年ミシュランの二つ星を獲得。2020 年からは三つ星を維持している。

宿泊プランのご提案

STAGEX 高島では宿泊も可能です。

広々とした 35 ㎡のデッキバルコニーで優雅なひとときをお楽しみ頂ける「宿泊キャビン」、専用ウッドデッキとロータスベルテントで高級感溢れるアウトドアグランピングをお楽しみ頂ける「宿泊テント」、大好きなペットと一緒に宿泊できる「ペット同伴テント」の三種類のお部屋をご用意しております。

大人数でのご宿泊をご希望の場合、当施設と連携している周辺施設のご紹介も可能です。

設備のご案内

レストラン貸切利用（収容人数 約 50 名）、Wi-Fi（宿泊・レストランエリアのみ）
プロジェクター・スクリーン、音響設備、ホワイトボード　等

その他ご希望がございましたら、お気軽にお問い合わせください。

周辺施設のご案内

高島市には様々な観光資源が点在しています。
中には企業研修にも役に立つような施設があり、社員の学びにつながるかもしれません。
その一例をご紹介いたします。

「針江 生水の郷」

高島市・針江地区では、地域の綺麗な湧き水を 地域住民は生水（しょうず）と呼び、昔から飲料や炊事といった日常生活に使われてきました。その湧水や、集落を巡る水路を生活用水に利用したシステムを川端（かばた）と呼びます。
上流で汚れた水を排出すると下流で川端を利用する人々に影響を与えるため「上流に住む人は水を汚さないように配慮し、下流に住む人もその配慮に感謝し水を汚さないようにする」といった暗黙の了解のもと、地域住民が水を大切にし連帯意識をもった生活文化が根付いています。地域住民は、現在でも周囲と協力しながら主体的・持続的な水環境の保全活動を行い、生活文化である水を守り続けています。

「BIWAKO AQUA PONICS」

食糧問題の解決の糸口を見出すために、アクアポニックスという次世代農法にチャレンジしている農園です。井戸水を利用し、トマトの栽培・オニテナガエビの養殖を行っています。魚介の排泄物をバクテリアが分解し、養分となった水で野菜や果物を育て、養分を吸収した後の浄化された水が水槽に戻り 魚介を飼育するという循環システムを実現。農薬を使用していない 安心・安全なトマトの摘み取り体験もお楽しみいただけます。