

PRESS RELEASE

報道関係者各位

2023年3月23日
野村不動産ホテルズ株式会社

リリースカテゴリ

ホテル

ノーガ ホテル キヨミズ キョウト NOHGA HOTEL KIYOMIZU KYOTO 開業 1 周年記念

これからもより「MEET HOT KYOTO.」なホテルへ。地域とのコラボイベント開催と館内コンテンツを強化

野村不動産ホテルズ株式会社（本社：東京都新宿区/代表取締役社長：青木秀友）が運営する NOHGA HOTEL KIYOMIZU KYOTO（以下「ノーガホテル清水京都」）は、2023年4月1日に開業1周年を迎えます。

当ホテルでは「MEET HOT KYOTO.」というホテルコンセプトを体現すべく、京都に於いて各分野の今を創るスペシャリストたちとのコラボレーションによる、アート、食、音楽、メディテーションといったクリエイティブ体験を独自にご用意し、多様な発見をしていただける宿泊体験を提供してまいりました。

開業1周年を迎えるにあたり日ごろの皆様への感謝を込めて今以上に「地域とのつながりから生まれる素敵な経験」を感じていただけるイベントや取り組みを実施いたします。



もっと粋な京都を、
もっと旬な京都を、体験しよう。
MEET HOT KYOTO.

本リリースのポイント

- NOHGA HOTEL KIYOMIZU KYOTO が4月1日に開業1周年
- 開業1周年を迎えるにあたり3つの新たな取り組みを実施
 - ①京都・五条やきもの市×NOHGA HOTEL KIYOMIZU KYOTO コラボレーションイベント
 - ②客室内文化体験に4つの新たな Self Experience の追加
 - ③ドッグフレンドリールーム宿泊者特典 ドッグスカーフのプレゼント

あしたを、つなぐ

 野村不動産グループ

PRESS RELEASE

1. 京都・五条やきもの市×NOHGA HOTEL KIYOMIZU KYOTO コラボレーションイベント

京都の伝統的な焼き物、清水焼の発祥の地とされる五条坂では、五条坂の歴史を伝えるためにショップ、工房、ホテル、ゲストハウスなど有志の 22 店舗が参画し陶器の販売や展示、関連企画を行うイベント「京都・五条やきもの市」が 2022 年 8 月より開催されています。当ホテルの立地する五条坂エリアにて毎年 8 月に行われていた「陶器まつり」に代わるものです。当ホテルでは、館内展示やレストラン・バーカリーでのコラボレーションイベント等にてこの「京都・五条やきもの市」へ参画いたします。



NOHGA
HOTEL
KIYOMIZU KYOTO

<京都・五条やきもの市 開催概要>

日程：2023 年 3 月 24 日（金） - 4 月 2 日（日）

主催：京都・五条陶聞舎

Instagram：https://www.instagram.com/kyoto_gojo_yakimonoichi/

1-1. ロビー/共用部での陶芸作品展示会

京都・五条を中心に活躍する様々な陶芸家の作品の中からホテルスタッフがセレクトし、作品の魅力をコメントとして添えた上でフロントカウンターやロビーラウンジに展示いたします。美術館のようなロビー空間でやきもの街・五条を感じていただけます。※やきもの市期間中フロントにて展示致します。



■ 展示作品の各陶芸家プロフィール/やきもの市パンフレット

以下 URL からご覧ください。

URL：<https://nohgahtel.com/kiyomizu/topics/uploads/YAKIMONOISHI.pdf>

1-2. 花見茶会-Tea ceremony- by NOHGA HOTEL KIYOMIZU KYOTO

当ホテルのメディテーションルームにて、京都で茶道家として活動する中山福太郎氏による演出の花見茶会を開催いたします。幻想的な空間の中で企画展に参加する作家の方々が特別に用意した茶碗と、中山福太郎氏の立てたお抹茶やお酒、そして狂言を楽しむことができる特別な茶会です。



あしたを、つなぐ

PRESS RELEASE

<開催概要>

日程：2022年4月1日（土）、4月2日（日）

時間：13:00 - 14:00 / 15:00 - 16:00 2部制

定員：各回6名

料金：5,000円/人（税込）

場所：メディテーションルーム

予約：<https://peatix.com/search?q=NOHGA%20KIYOMIZU>

■中山福太郎

1986年生まれ。会社員。2013年、陶々舎の立ち上げに参加。鴨川でお茶を振る舞う「鴨茶」や、無印良品でのワークショップなど、今に接続する茶の湯を様々な形で具体化する活動を続けている。主な活動に「当世日本茶湯見聞記」（無印良品）ワークショップ形式の茶会、天江大陸と共催、「electronic evening 2019 電子音楽の夕べ」（法然院）、茶会亭主：京旅籠 むげん（京都市上京区）客室の床の間室礼、「美の壺 今を映す 京の茶碗」（NHK）出演、「Shimaya Stays Komatsu residences」（京都市東山区）屋上茶室デザインなど



1-3. CICON×五条やきもの市

当ホテルのレストラン「CICON」、ベーカリー&カフェ「CICON Bakery」にて京都・五条を中心に活躍する様々な陶芸家の作品を実際に使用及び販売いたします。レストランではパスタ提供時に食器として、ベーカリーでは販売するパンを並べる際の陳列皿として使用いたします。単に作品を「見る」だけでなく、実際に使うことにより質感や使い心地を体験いただけます。また、お気に入りの作品があればご購入もいただけます。 ※提供期間はやきもの市期間中となります



1-4. Gojo Yakimonoichi Music Night

当ホテルのロビーにて Kenichiro Nishihara と Matsumura Takumi、JABERRLOOP の DAISUKE による Jazz を中心とした音楽イベントを開催いたします。様々な陶芸作品に彩られたロビー空間で、京都の春の夜を音楽とともに楽しんでいただけます。



あしたを、つなぐ

PRESS RELEASE

<開催概要>

日程：2023年4月1日（土）

時間：19:00～22:00

場所：ロビー ※ご予約は不要で無料にてお楽しみいただけます。

■ Kenichiro Nishihara

96年よりファッションを中心に幅広い分野の音楽プロデュースを手掛け、現在も東京コレクション・パリコレクションといったショーをはじめ、GinzaSix や Hermes 銀座店内シャンパンバー等の店舗内サウンドディレクションを担当。自身の作品としては1st「Humming Jazz」(2008)が、Billboard JAPAN Jazz Artist of the Year 2009 / 優秀ジャズアーティスト賞にノミネートされる等、一躍シーンの中心に登場し、その後の作品も国内外にてヒットを記録。2018年にはデビュー10周年を迎え、ベストミックス&リミックスアルバム「Kaleidoscope Suite」をリリースし、JAZZを中心としたDJスタイルやバンドセットで国内外のイベントやフェスに数多く出演。アジアツアーを共にしたMichael KanekoをはじめSIRUP、MARTER、Sam Ock、Substantialなど国内外のアーティスト達をフィーチャリングしたNEW ALBUM「Elastic Afterwords」をリリースし、iTunes ジャズチャートにてアルバム・ソング部門共に1位を獲得。



■ Goto Daisuke

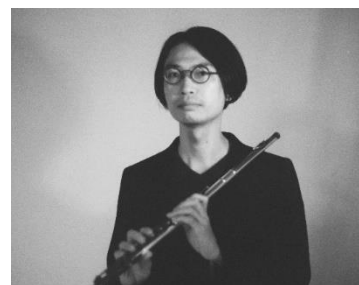
京都出身。2005年JABBERLOOPを結成。その後、拠点を東京に移し、2007年ロムビアミュージックエンターテイメントよりメジャーデビュー。

ADLIB AWARDS2007 国内クラブ・ダンス賞、(ADLIB 誌) やタワーレコードジャズチャートで1位を獲得。その後、海外へと活動の場を広げ、2009年USデビューとなるベスト盤『REVENGE OF THE SPACE MONSTER』をリリース。2010年「攻め燃える」iTunes年間ベスト・ジャズアルバム受賞、2011年台湾最大の音楽賞である金曲賞（台湾グラミー）にノミネートされ、国内外から注目されている。2015年より滋賀県大津市にて野外フェス『Mother Lake Jazz Festival』を主催。2019年中国大陸ツアー、Blue note 東京と名古屋に出演。2021年まで21枚のアルバムをリリースする。



■ Matsumura Takumi

フルート奏者、作曲家ギターやピアノ、サクソやクラリネットなども演奏するマルチプレイヤー。ソロやリーダーユニット"+81"の活動の他、テレビや映画音楽、CM音楽やラジオシングル制作、レッスンやワークショップなどの活動にも力を注ぎ、即興演奏と絵画のコラボレーションや自作のコンピュータープログラムを使ったインスタレーション展示「Trees」なども行っている。主な参加バンドと共演者は、Kenichiro Nishihara、菊地雅晃、菅原慎一、Gregg Green、港大尋、西尾賢、1983、Peno、俺はこんなもんじゃない、nariiki、黒岡オーケストラ、ソボブキ、Le gros tube など。



あしたを、つなぐ

PRESS RELEASE

2. NEW Self Experience(客室内文化体験)

コロナ禍で誕生したニューノーマルな文化体験として当ホテルで提供している「Self Experience」に新たに写経、ハーブティブレンド、ハンドマッサージ、アロマスプレー製作の体験 4 種類が新登場。お部屋内で本格的な文化体験を気軽に楽しむことができます。

2-1. 写経体験

建仁寺塔頭・両足院の伊藤東凌副住職による写経体験。42 文字で構成される「延命十句観音経」をお部屋内の清水焼メモパッドや和紙を使い書写することができます。また、写経に合わせて、TOMOKO SAITO aromatique が、建仁寺塔頭・両足院で採取した半夏生（はんげしょう）を使用して作る特別な塗香（ずこう）による、香りの体験も楽しめます。



※延命十句観音経

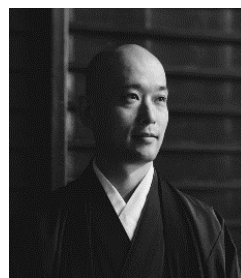
観音様のご縁に感謝し、信じ念じることで四徳「常楽」「美德」「我徳」「浄楽」をいただけるというもの。健康や延命のご利益に加え、心が軽く穏やかに、自然と物事がうまく運ぶようになるなど多くのご利益をいただけるお経です。

※塗香

香木や漢薬などの香原料を、指紋に入り込むほどの細かいパウダー状にして混ぜ合わせて作ったもの。古くは身だしなみとして身体に塗られたり、山寺などの参拝で水がない場所で手を清めるために使われていました。現在では写経前のお清めに手に塗りこめて使用したり、和装でほのかに和の香りを纏わせたい時に使うなど、日常生活でも気軽に使うことができます。

■伊藤東凌（イトウ トウリョウ）

建仁寺塔頭・両足院副住職。両足院で生まれ育ち、建仁寺境内にて 3 年間の修業を経て僧侶となる。一般的な坐禅や写経体験などの指導をおこなうだけでなく、ヨガと組み合わせた坐禅体験など、現代にそった体験プログラムを提案する。アメリカ Facebook 本社での禅セミナーの開催やフランス、ドイツ、デンマークでの禅指導などを行う。2020 年 7 月には禅を暮らしに取り入れるアプリ「InTrip」をリリース。著書に『月曜瞑想』（アスコム）



2-2. ハーブティ体験

京都を拠点に活動する植物療法の考えを取り入れたライフスタイルブランド「Verseau（ヴェルソー）」を主宰する村田美沙氏がプロデュースするハーブティブレンド体験。穏やかな眠りをテーマに、黒文字、ほうじ茶、レモンバーベナー等、季節ごとに日本国内で取れるオーガニックハーブを用意し、お客様ご自身でブレンドいただきオリジナルのハーブティを楽しむことができます。



あしたを、つなぐ

PRESS RELEASE

■村田美沙（ムラタ ミサ）

植物療法の考えを取り入れたライフスタイルブランド「Verseau（ヴェルソー）」主宰。日本でつくられたハーブにこだわり、ハーバルドリンクの製造販売をはじめ、自然の中で行うワークショップなどを企画している。



2-3.ハンドマッサージ体験

皮膚化学に基づき、健やかなライフスタイルを提案するスキンケアブランド“OSAJI(オサジ)”がプロデュースするお休み前のセルフハンドマッサージ体験。OSAJI の人気商品「リトリートハンドマッサージセラム」を使用し、重なったダメージをゆるやかに優しく解きほぐし、なめらかな手肌へ導くと共に、血行促進や保湿等の効果が期待できます。



■OSAJI（オサジ）

2001年に誕生した、made in japan ブランド「OSAJI（オサジ）」。皮膚科学を最も重視し、皮膚が本来求める化粧品作りを追求している。皮膚が体の免疫を司る重要な器官と考えられる今、健やかで美しい皮膚を保つためのライフスタイルをデザインするブランド。当ホテルでもバスアメニティとして採用。



2-4. アロマスプレー製作体験

当ホテルにて共用部で使用しているアロマの監修を行う京都出身のアロマ調香デザイナー齋藤智子氏プロデュースによる、「穏やかな眠り」のためのアロマスプレー製作体験。お好みに合わせて選べる 3 種類のアロマオイルと温泉水をブレンドして作るアロマスプレーを就寝前に枕元へひと吹きしていただくと穏やかな香りに包まれてゆっくりとおやすみいただけます。



■齋藤智子 SAITO TOMOKO

京都で 10 代続く家に生まれ、白檀の香りに魅かれて調香の世界へ。20 年間で創作した香りは 6,000 種以上。アロマ調香デザイナー、一般社団法人プラスアロマ協会代表理事、TOMOKO SAITO aromatique 主宰として活躍。代表作「TRANSITIONS」～ミラノで最も美しい空気～（Milano design award best technology 賞）はミラノサローネで 60 万人の心を動かした。近年は、日本各地の農家や蒸留所との連携、マーケティングやサイエンス分野の研究など香りの可能性を広げる活動も行う。



PRESS RELEASE

3.ドッグフレンドリールーム宿泊者特典 ドッグスカーフ

2022年7月よりサービスを開始したドッグフレンドリールームへご宿泊いただいたお客様に対し、京都・美山産の無添加鹿肉ジャーキーに加え、新たに京都で活躍するグラフィックデザイナー・三重野龍（ミエノ リュウ）氏のグラフィックデザインを京染に落とし込んだドッグスカーフをプレゼントいたします。



<ドッグフレンドリールーム（販売プラン）>

料金：ダブルルーム 15,000 円～ ツインルーム 20,000 円～

※消費税、サービス料が含まれております（宿泊税は別途）

※大人3名以上は宿泊いただけません

部屋タイプ：ドッグフレンドリーダブル、ドッグフレンドリーツイン

予約（公式 HP）：<https://nohgahtel.com/kiyomizu/>

■三重野龍（ミエノ リュウ）

2011年京都精華大学グラフィックデザインコース卒業。京都にてフリーのグラフィックデザイナーとして活動開始。美術や舞台作品の広報物デザインを中心に、文字を軸にしたグラフィック制作を实践。当ホテルでは Don't Disturb カードのデザインを担当。



【NOHGA HOTEL KIYOMIZU KYOTO（2022年4月開業）】

「地域と深くつながること。そこから生まれる素敵な経験」を大切にしているライフスタイルホテルです。「MEET HOT KYOTO.」というホテルコンセプトを体現すべく、京都に於いて各分野の今を創るスペシャリストたちとのコラボによる、アート、食、音楽、メディテーションといったクリエイティブ体験を独自にご用意し、滞在を通じて多様な発見をしていただける工夫を散りばめております。




所在地：京都府京都市東山区五条橋東4丁目450番1号

交通：京阪本線「清水五条」駅4番出口より徒歩7分

「京都駅」より2.2km・車にて10分

公式 HP：<https://nohgahtel.com/kiyomizu/>

あしたを、つなぐ

 野村不動産グループ