

世界初のオフィシャル・シャンパン・ホテル「Cuvée J2 Hôtel Osaka by 温故知新」

2024年1月13日（土）、大阪・心斎橋に開業決定

11月13日（月）より宿泊予約受付開始



スモールラグジュアリーホテルを中心に旅の目的地（＝デスティネーション）となる宿をプロデュース・運営する株式会社温故知新（所在地：東京都新宿区、代表：松山 知樹）は、世界初のオフィシャル・シャンパン・ホテル「Cuvée J2 Hôtel Osaka by 温故知新（キュヴェ・ジェイツー・ホテル オオサカ・バイ・オンコチン、以下 Cuvée J2）」（所在地：大阪府中央区南船場、客室数 11 室）の開業日を、2024 年 1 月 13 日（土）に決定いたしました。これに伴い、2023 年 11 月 13 日（月）より、Cuvée J2 の公式サイト（<https://www.cuveej2.com>）にて宿泊予約の受付を開始いたします。

施設開業日 : 2024年1月13日（土）
予約受付開始日 : 2023年11月13日（月）正午
料金 : 2名1室利用時1名あたり1泊 35,145円～（1室につきシャンパーニュ1本込、消費税込、宿泊税別）
予約方法 : 下記サイトよりご予約いただけます。

<https://reserve.489ban.net/client/cuveej2/0/plan>

お問い合わせ先（Email） : j2@cuveej2.jp

※13歳未満のお子様のご宿泊はご遠慮いただいております。また、20歳未満の方だけのご宿泊は堅くお断りいたします。

「シャンパーニュ」をコンセプトとしたCuvée J2は、11室ある客室全てを、11の名門シャンパーニュ・メゾン（生産者）と共に造り上げます。シャンパーニュ業界のパイオニア・山本一人氏をプロデューサーに迎え、各メゾンに働きかけ許可を得た、世界初となるオフィシャル・シャンパン・ホテルです。

美しく研ぎ澄まされた空間を手掛けるのは、世界的建築家・小川晋一氏。ホテルは14階建てで、4～14階までを客室フロアとし、1フロア1部屋で展開。2階には鮎とシャンパーニュのマリアージュをお楽しみいただける、カウンター10席のレストラン「AWA SUSHI」を併設します。

客室は、全室に「半露天エニertimeバス」(※)が付いた贅沢な作りで、Cuvée J2に宿泊するゲストのためだけに各メゾンが届けるスペシャルメッセージと、それぞれのメゾンが選定した特別なシャンパーニュ1本を添えてゲストをお迎えいたします。また、「[パンとエスプレッソ](#)」によるこだわりのパンを朝食や軽食としてお召し上がりいただけるなど、シャンパーニュと共に優雅なひとときをお過ごしいただけるサービスをご提供いたします。

シャンパーニュの様々な造り手の歴史とドラマに触れながら、シャンパーニュを五感で体感するメゾンの想いが詰まった空間、乾杯の喜びと美泡の余韻に浸る特別な滞在をお過ごしください。

※半露天エニertimeバス：窓を開けて楽しむことができる「半露天」と、いつでもお湯が張られ最適な温度で保たれている「エニertimeバス」を兼ね備えたお風呂。

■ シャンパーニュ・メゾンと共に造り上げる客室 ～全11室・11タイプのCuvée Room (キュヴェールーム)～

<Point 1> シャンパーニュを五感で体感するメゾンの想いが詰まった空間

共に客室を造り上げる11のメゾンは、「ボランジェ (BOLLINGER)」「シャルル・エドシック (CHARLES HEIDSIECK)」「レア・シャンパーニュ (RARE CHAMPAGNE)」「テタンジェ (TAITTINGER)」「ジョセフ・ペリエ (JOSEPH PERRIER)」「ニコラ・フィアット (NICOLAS FEUILLATTE)」「ラリエ (LALLIER)」「ジャン・ヴェッセル (JEAN VESSELLE)」「テルモン (TELMONT)」「キュペルリー (CUPERLY)」「ドモアゼル (DEMOISELLE)」。

客室ごとに異なるインテリアや各メゾンからのメッセージ、メゾンが選んだ特別なシャンパーニュなどを通して、それぞれの世界観をお楽しみいただけます。



※各メゾンおよび各客室 (キュヴェールーム) の詳細は公式ホームページをご確認ください。

<https://www.cuveej2.com/guestroom/>

※Cuvée Room (キュヴェールーム) 一覧

階数	客室数	定員	シャンパーニュ・メゾン	シャンパーニュ (※)
14階	1室	1-2名	ボランジェ	ラ・グラン・ダネ 2014
13階	1室	1-4名	シャルル・エドシク	ブラン・デ・ミネール2007
12階	1室	1-4名	レア・シャンパーニュ	レア 2008
11階	1室	1-4名	テタンジェ	コント・ド・シャンパーニュ ブラン・ド・ブラン2007
10階	1室	1-4名	ジョセフ・ベリエ	ラ・コート・ア・ブラ ブラン・ド・ノール プリュット ナチュラル2014
9階	1室	1-4名	ニコラ・フィアット	パルム・ドール プリュット 2008
8階	1室	1-4名	ラリエ	R.019
7階	1室	1-4名	ジャン・ヴェッセル	プリュット・ウイユ・ド・ベルドリ
6階	1室	1-4名	テルモン	レゼルヴ・プリュット
5階	1室	1-4名	キュベルリー	ブラン・ド・ブラン グラン・クリュ
4階	1室	1-4名	ドゥモアゼル	テート・ド・キュヴェ

※1回のご宿泊につき1本ご用意いたします。

※キュヴェおよびヴァンテージは、予告なく変更をさせていただく場合がございます。あらかじめご了承ください。

<Point 2> 各メゾンの特別なシャンパーニュ1本を添えてお迎え



全ての客室で、それぞれのメゾンが選定した特別なシャンパーニュ1本を添えてお迎えします。また客室に備え付けのセラーには、スナック類やスイーツ、小腹を満たす軽食やお夜食まで、大阪やフランスに関わる豊富なラインナップをお楽しみいただけます。

<Point 3> 全室に完備された「半露天エニータイムバス」で贅沢なひとときを



窓を開けて楽しむことができる「半露天」と、いつでもお湯が張られ最適な温度で保たれている「エニータイムバス」を兼ね備えた「半露天エニータイムバス」を全室にご用意いたします。贅沢なひとときをお楽しみください。

<Point 4> 「パンとエスプレッソと」から、こだわりのパンをお届け



シャンパーニュを思う存分お楽しみいただいた翌朝は、「パンとエスプレッソと」によるこだわりのパンで優雅なモーニングを。各客室にはオーブントースターと、コーヒーマシンもご用意しており、お好きなタイミングでお召し上がりいただけます。

※パンのご用意は朝食付きプランに限ります。

■レストラン「AWA SUSHI」 鮭×シャンパーニュのマリアージュ



ホテル2階には、鮭とシャンパーニュが相互に旨味を引き立て合うマリアージュを味わえるレストラン「AWA SUSHI」を併設。カウンター10席のみ完全予約制。ご宿泊のお客様以外もご利用いただけます。

※水曜日 定休

※レストラン「AWA SUSHI」のみのご予約受付開始時期については、改めて公式サイトやSNSにてお知らせいたします。

■「Cuvée J2 Hôtel Osaka by 温故知新」プロデューサー・山本一人氏



プロデューサー 山本 一人 / Kazuhito Yamamoto

日本にシャンパーニュ文化を広めた第一人者のひとり。J.S.A.認定シニアソムリエ、シャンパーニュ騎士団オフィシエ。ワインスクール講師。20代の頃にシャンパーニュと出会い、味わいの繊細さや造り手の情熱に魅了され、シャンパーニュ文化を日本に広めたいという思いで活動開始。ホテル勤務、レストラン支配人を得て、大阪・北新地に2007年「ラ・シャンパーニュ」、2010年「ビストロ・シャンパーニュ (Bistro Champagne)」をオープン。2012年には、シャンパーニュを普及する会「リヤン・ドール・ドウ・シャンパーニュ (Lien d'Or de Champagne)」を発起人として発足。黄金に煌めく泡の先にある私たちが惹き付けてやまないメゾン（生産者）のドラマや哲学を、ホテルという寛ぎの空間を通して、シャンパーニュの美味しさとともに届けるホテルをプロデュース。

■美しく研ぎ澄まされた空間を手掛ける、世界的建築家・小川晋一氏



建築家 小川 晋一 / Shinichi Ogawa

株式会社小川晋一都市建築設計事務所 代表
元 近畿大学工学部建築学科教授
元 英国エジンバラ芸術大学建築学科客員教授
現在 日本大学芸術学部デザイン学科客員教授
現在 広島大学工学部客員教授
現在 広島女学院大学非常勤講師

1955年山口県生まれ。日本大学芸術学部卒業。ワシントン州立大学建築学科交換留学。

文化庁派遣芸術家在外研修員／在ニューヨーク。ポール・ルドルフ事務所及びアルキテクトニカ（ニューヨーク）勤務。第19回ミラノ・トリエンナーレ日本館、UIA（国際建築家協会世界大会）バルセロナ'96、2001年ロンドン開催の「JAPAN YEAR 2001」建築展に日本を代表とする16人の建築家として出展。他ニューヨーク、ロンドン、ミラノ、ロッテルダム、グラスゴー、香港など世界各国で展覧会を開催。英国誌「10×10」（世界の建築家100人）や国内誌「AERA 日本のデザイナー100人」に掲載。2007年に米国カルバン・クライン社による、ファッションと建築のコラボレーションプロジェクト「World of Calvin Klein with Shinichi Ogawa・The HOUSE」を建設。2014年バルセロナ開催の「Spain Japan Year 2014」日本の建築家展に、日本を代表する10人の建築家の1人として出展。国内外のデザイン賞や、設計競技で入賞など受賞多数。

■「Cuvée J2 Hôtel Osaka by 温故知新」施設概要

- ・施設名：Cuvée J2 Hôtel Osaka by 温故知新
- ・フリガナ：キュヴェ・ジェイツー・ホテル オオサカ・バイ・オンコチシン
- ・開業日：2024年1月13日（土）
- ・所在地：大阪市中央区南船場2丁目6-7
- ・アクセス：心齋橋駅（御堂筋線、長堀鶴見緑地線）から徒歩6分、
長堀橋駅（長堀鶴見緑地線、堺筋線）から徒歩3分
- ・敷地面積：156.08㎡
- ・階数：地上14階
- ・客室数：全11室（4～14階各1室、広さ37㎡～51㎡）
- ・料金：2名1室利用時1名あたり1泊 35,145円～
（1室につきシャンパーニュ1本込、消費税込、宿泊税別）
- ・公式サイト：<https://www.cuveej2.com>
- ・Instagram：https://www.instagram.com/okcs_cuveej2_tisser_official/

Cuvée J2

HÔTEL OSAKA



■株式会社温故知新について

ONKO
CHISHIN 田
温故知新

ホテル、旅館の運営・プロデュース・コンサルティング企業として2011年2月に創業。スモールラグジュアリーホテルを中心に老舗旅館のほか、スタジアム一体型ホテルをプロデュースするなど、「旅の目的地」になる他に類例のない個性的な施設を運営しています。2023年1月には「株主コミュニティ」を組成。現在9ホテル、2つのレストランを運営し、2024年1月13日（土）には12施設目となる「Cuvée J2 Hôtel Osaka by 温故知新」を新規開業いたします。

<会社概要>

- ・社名：株式会社温故知新
- ・代表取締役：松山 知樹
- ・本社所在地：東京都新宿区新宿5-15-14 INBOUND LEAGUE 502号室
- ・設立年：2011年2月1日
- ・資本金：154,825千円
- ・事業内容：ホテル・旅館の運営、及びコンサルティング
- ・公式サイト：<https://okcs.co.jp/>
- ・企業情報：<https://okcs.co.jp/company>
- ・Facebook：<https://www.facebook.com/onko2011>
- ・Instagram：<https://www.instagram.com/okcs.official/>
- ・X：https://twitter.com/okcs_official

■本件に関するお問い合わせ先

株式会社温故知新 PRマーケティング 広報担当：新井、ジェーキンス | Email：pr@okcs.co.jp