



2026 年 10 月 26 日

創業 180 年の名古屋の酒蔵が宿泊事業に挑戦！アメリカ人蔵人がマネージャーを務める「ゲストハウス虎竹庵」が誕生

酒蔵に泊まり、日本酒と名古屋の文化に触れる。

老舗酒蔵が提案する新しい滞在体験

金虎酒造株式会社（名古屋市北区、代表取締役 水野善兵衛）は、酒蔵敷地内に一棟貸しの宿泊施設「ゲストハウス虎竹庵（こちくあん）」を開業。2026 年 11 月から宿泊予約を受け付けます。1845 年創業の酒蔵が、日本酒を味わうだけでなく、歴史や文化に触れながら滞在できる新たな場をつくります。

■ 創業 180 年の酒蔵が、宿泊事業に挑戦



金虎酒造は 1845 年（弘化 2 年）、善行寺街道沿いの山田村（現在の名古屋市北区山田町）で創業。周辺が農村から市街地へと変化する中、180 年以上にわたり酒造りを続けてきました。「歴史と風土と人の縁、名古屋を醸す」を社是に、酒蔵見学や蔵開放などを通じた地域との交流にも取り組んでいます。虎竹庵は、その活動を宿泊へと広げる新たな拠点です。

■ 日本酒への情熱から本格的に蔵人の道へ。アメリカ人マネージャーの新たな挑戦

マネージャーには、アメリカ出身のホイ・ナサニエル氏（通称ネイト）が就任。2005 年 6 月に来日し、2010 年に南山大学で日本語を学ぶため名古屋へ移りました。以来、東海地方を生活の拠点としています。

旅行業界で勤務し、日本酒に関する専門資格も複数保有。コロナ禍の約 2 年間には、金虎酒造でパートタイムの蔵人として酒造りに携わりました。2026 年、日本酒造りへの思いから旅行業の仕事を辞め、蔵元へ相談。折しも進んでいたゲストハウス計画と結びつき、蔵人兼マネージャーとして同年 9 月に入社しました。旅行者を支えてきた経験と、酒造りの知識を生かして国内外の宿泊客を迎えます。



■ 宿泊者限定、金賞受賞酒を含む「虎変」3種類の飲み比べ

宿泊者には、全国新酒鑑評会金賞受賞酒「大吟醸 虎変」を含む日本酒「虎変」300ml×3種類を無料で提供。日本語・英語のテイastingシートや酒器、燗酒用具も用意し、香りや温度による味わいの違いを楽しめます。

■ 最大6名まで宿泊可能な一棟貸し

2階に寝室2室、シングルベッド計4台を配置。1階のソファベッドと合わせて最大6名まで宿泊可能です。各階にトイレを備え、乾燥機やセルフチェックイン設備も整えています。家族やグループでの名古屋観光、愛知・岐阜など周辺地域を巡る旅の拠点として利用できます。

■ 代表取締役・七代目蔵元 水野善兵衛 コメント

酒蔵は日本酒を造る場所であると同時に、その土地の歴史や文化が詰まった場所でもあります。虎竹庵では、これまでとは違う形で酒蔵の魅力を感じていただきたいと考えています。ここでの滞在が、名古屋や日本酒を好きになるきっかけになれば嬉しく思います。

■ 虎竹庵マネージャー ホイ・ナサニエル コメント

日本酒への愛、この地域への愛、そしてこれまで培ってきた日本を旅する方々をサポートする経験。これらすべてを活かせることを、とても嬉しく思っています。虎竹庵の恵まれた立地を活かし、名古屋や愛知、岐阜、さらには周辺地域を巡る旅の拠点として、また、美味しい日本酒について学び、味わいたいと願う方々のための場所として、皆様のお役に立てれば幸いです。

■ 施設概要

名称：ゲストハウス虎竹庵（こちくあん） 所在地：愛知県名古屋市北区（金虎酒造敷地内）

運営：金虎酒造株式会社 宿泊形態：一棟貸し／最大6名（推奨4～5名）

予約：Airbnbにて2026年11月受付開始予定

料金：1泊2名30,000円～／4名40,000円～（週末料金設定あり）

■ 金虎酒造株式会社について

金虎酒造は1845年（弘化2年）創業、名古屋市北区に蔵を構える日本酒の醸造元です。

「歴史と風土と人の縁、名古屋を醸す」を社是に、代表銘柄「金虎」「虎変」「名古屋城」などを醸造。伝統を受け継ぎながら、現代の食文化や多様な嗜好に寄り添う酒造りに取り組んでいます。

全国新酒鑑評会では12年連続入賞を果たし、そのうち7回の金賞を受賞するなど、酒造技術は高い評価を受けています。

日本酒の製造・販売に加え、酒蔵見学や蔵開放イベントなど、地域に根差した活動も展開。新たに宿泊事業を開始し、日本酒文化と名古屋の魅力を国内外へ発信していきます。

お問い合わせ先

金虎酒造株式会社 担当：水野善兵衛

電話：052-981-3960

携帯：090-1568-0719

e-mail：zembun@kintora.jp