

アートルーム 235 「ホテル×挟土秀平+信濃大町」



職人社 秀平組
挟土 秀平氏【はさど・しゅうへい】

「左官」という技術に、従来のやり方にこだわらない斬新な手法を試みる左官職人挟土秀平氏が、くろよんロイヤルホテルの和室にアートを展開しました。

挟土氏の作品を間近に鑑賞しながら、ご宿泊をお楽しみいただけます。

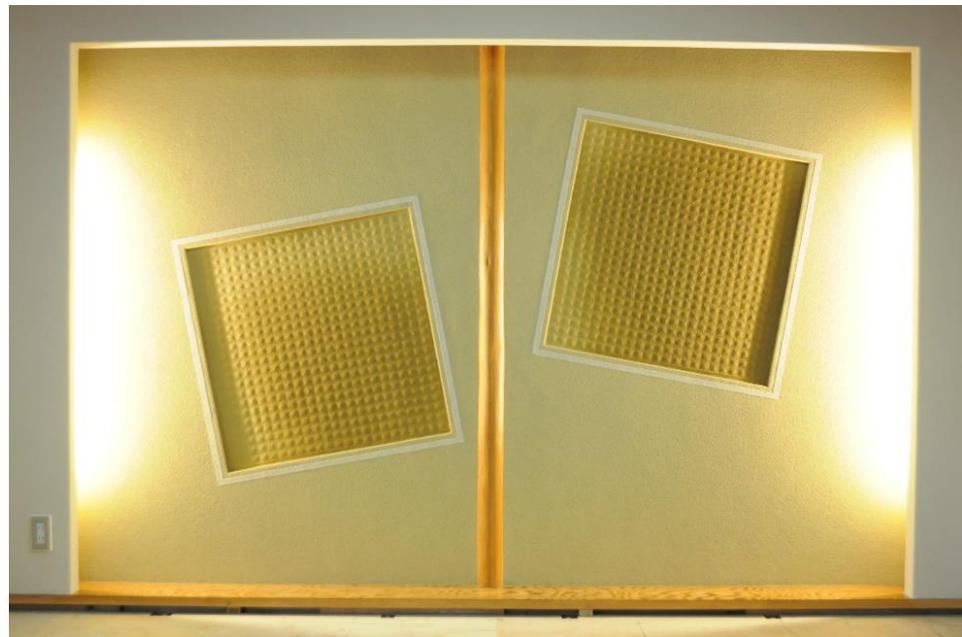
また、障子には、約1000年の歴史がある大町市の工芸品「松崎和紙」、池田町「相道寺焼」の湯のみを使い、地元信濃大町のコンセプトルームとしてお客さまをお迎えします。

この部屋は茶室になっており、お茶会にお使いいただくことも可能です。

くろよんロイヤルホテル 235号



「北アルプスの夕霧」



「鶴翼」



松崎和紙

挟土 秀平氏略歴

- 1962年、岐阜県高山市生まれ。
- 1983年 技能五輪全国大会左官部門で優勝。
- 1984年 同世界大会出場。
- 2001年 「職人社 秀平組」を設立。

近代的な建設物や個人住宅の壁塗りを行う傍ら、日本の伝統な土蔵から茶室等の施工を行う。天然の土と素材を使った独自の世界の塗り壁づくりは、モダンかつ斬新で、他に類がなく日本全国に活躍の場を広げている。また、左官職人にこだわらない新しい手法を試み、自然に還るものだけを使った空間や作品を、数多く発表し、画廊、ギャラリーによる個展活動を含め、幅広い活動を展開している。



大河ドラマ「真田丸」タイトル

主な仕事に、
【大河ドラマ真田丸 題字】「ザ・ペニンシュラ東京」「洞爺湖サミット」など

「ホテル×挟土秀平+信濃大町」ルームの詳細

- ・限定1室 和室 8畳+4畳の2間続き、広縁あり バストイレ付
最大5名様まで宿泊可能。
- ・禁煙室。
- ・約千年の歴史がある地元大町市の工芸品「松崎和紙」を障子に使用。
- ・池田町の「相道寺焼」の湯のみ茶碗。
- ・寝具（敷布団）には、「エアウィーヴ四季布団」を使用。
サイズ：シングルロング 幅100×長さ210×厚さ8cm
- ・空気清浄機、フットマッサージ機
- ・「SOU・SOU」※のテキスタイルを使用した座布団、クッション座椅子を使用。

※SOU・SOU

『新しい日本文化の創造』をコンセプトにオリジナルテキスタイルを作成し地下足袋や和服、家具等を製作、販売する京都のブランド。脇阪克二（テキスタイルデザイナー）、辻村久信（建築家）、若林剛之（プロデューサー）らによって2002年設立。



相道寺焼



SOU・SOU

クッション座椅子

アートルーム260 「ホテル×布施知子+SOU・SOU」



1枚の和紙を規則的に折ることで美しい幾何学模様を生み出す「織り紙」。北アルプス国際芸術祭の出展作家としても参加された布施知子さんは、世界的に有名な地元大町市在住の折り紙作家。くろよんロイヤルホテルのアートルームには、まるで織物のように幾何学模様が連続する「平織り」と呼ばれる作品を5点展示しています。

また、織り紙が美しい立体を形作るランプシェードを展示しています。日本独特の和紙を使った作品は、暖かな光で包んでくれます。

折り紙作家
布施知子さん【ふせ・ともこ】大町市在住

くろよんロイヤルホテル 260号



ランプシェード



平織り

布施知子さん略歴

1951年新潟県生まれ。
1973年千葉大学園芸学部卒業。
1986年、長野県八坂村（現・大町市）に移住。

日本の伝統的な遊び「折り紙」に斬新な発想を取り込み、ユニット折り紙の先駆者の一人として高い評価を受けている。国内外を問わずファンは多く、クールジャパンの極みとして“ORIGAMI”を世界へ広め、英語、ドイツ語、韓国語などに翻訳された著書も多い。

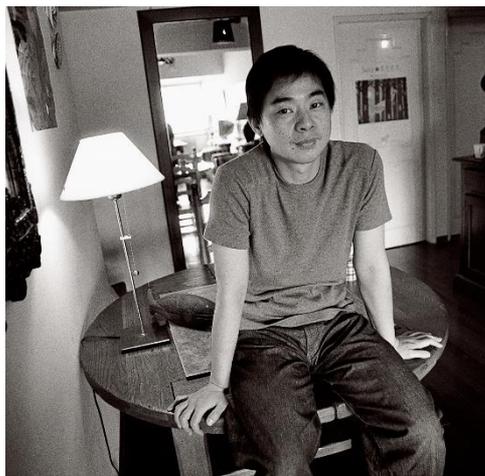
主な仕事

「HOTEL AXIA South Cikarang」
（インドネシア）

「ホテル×布施知子+SOU・SOUルーム」の詳細

- ・限定1室 最大5名様まで宿泊可能。
- ・室内が1階と2階に分かれたメゾネットタイプのテラス付のお部屋。
- ・新しい和柄を提案する京都のテキスタイルブランド、「SOU・SOU」の食器、テキスタイル類をホテルがコーディネート。新しい日本文化の柔らかい美しさが表現されているお部屋です。
- ・バストイレ付
- ・禁煙室。
- ・エアウィーヴをベッドマットに導入。
- ・空気清浄機、フットマッサージ機を設置。

くろよんロイヤルホテル パブリックアート ジミー・リャオ氏「街中図書館」



絵本作家
ジミー・リャオ氏

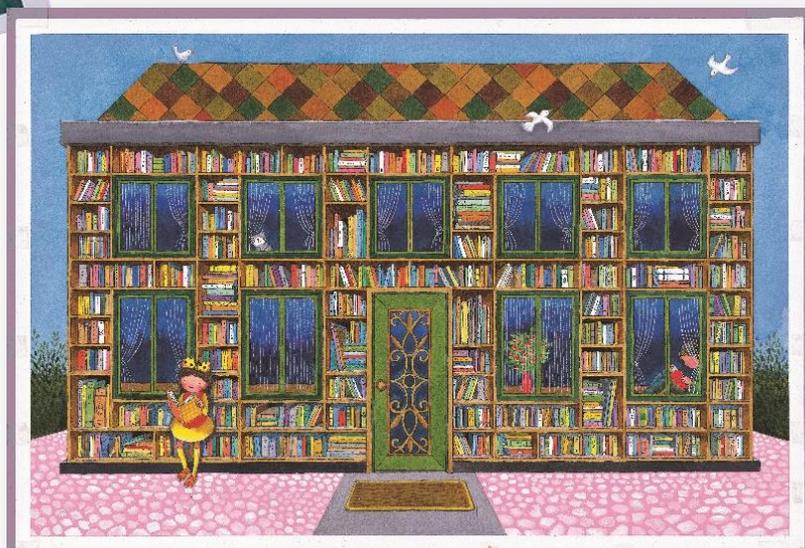
略歴
1958年台北生まれ。
1998年デビュー作「森の中の秘密」
「ほほえむ魚」出版。

台湾のベストセラー絵本作家として活躍。
絵を言語にみたてた斬新な方法で、詩的で
魅力あふれる作品を精力的に発表。
多くがアメリカ、ヨーロッパ、日本、韓国、
タイ等10以上の言語に翻訳されている。
音楽CDや、映画化やミュージカル化された
作品も数多い。

北アルプス国際芸術祭にて展示されたジミー・リャオ氏の公式作品
「私は大町で一冊の本に出逢った」という、出逢いをテーマにした街中
図書館と連携して、くろよんロイヤルホテルの資料室を「街中図書館」に
変え、ジミー・リャオ氏制作のカバーをつけた書籍を展示し、
図書館としてお客さまにくつろぎながら利用していただいています。



ジミー・リャオ氏「街中図書館」



ジミーリャオ氏 作品例 大地の芸術祭
JR 飯山線を舞台とした新作絵本
『幸せのきつぷ Kiss & Goodbye』を軸に、
土市駅と越後水沢駅の横に作品を設置。



くろよんロイヤルホテル

Festival des Arts 信州・旬素材の特選フレンチ



開放的な空間と北アルプスの山々をダイナミックに眺望できるメインダイニング「りんどう」。

リーガロイヤルホテル大阪で研鑽を積んだシェフの本格的な調理技術が、地元食材を使ったフレンチを生み出します。

北アルプス国際芸術祭にちなんでご用意した特別なフレンチ「Festival des Arts 信州・旬素材の特選フレンチ」を期間を延長してご提供いたします。

ご提供期間 平成29年8月31日まで。

信州の食材を取り入れたフランス料理をご提供したい。

リーガロイヤルホテル大阪では、いくつかのグランメゾン、またフランスの有名レストランにてテロワールを大切に作るフランス料理、パリでは最新のフランス料理を研鑽しました。

長野の自然豊かな環境で育まれた食材を多く使い、県外から来られる多くのお客様に信州の食材の良さを知ってもらいたい。

そして、地元の方には信州の食材の美味しさを再発見していただければ幸いです。

料理長 春田 義彦



ここでしか食べられない信州・旬素材を使用した特選フレンチです。

流通量の少ない、良質な信州サーモン、信濃雪鱒、信州プレミアム牛肉などを使用します。

新鮮、栄養たっぷりの初夏の野菜は、花畑に見立てられ、スープになります。

北アルプスの山々を眺望しながら、信州の食材でフランス料理をどうぞ。

食材は仕入れの状況により変わる場合があります。

- ・‘花畑’信州サーモンのタルタル仕立て
- ・南仏風野菜を纏った信濃雪鱒のブラック・オ・フォー
- ・カプチーノ仕立てにした野菜のクリームスープ
- ・アマダイのうろこ焼き クレソン、ポテト、ラルド
- ・信州プレミアム牛のロティモザイク仕立ての野菜と信州産赤ワインとブルーベリーのソース
- ・柑橘類のヴァシュラン
- ・パンとバター
- ・コーヒー
- ・小菓子

¥14,256 (本体価格¥12,000)

Festival des Arts

信州・旬素材の特選フレンチ