



富山で南砺の「創る」に出会う秋！初開催で大好評のロビーマルシェ第 2 弾が
9 月 13 日に開催。彫刻師と挑む木彫体験や生はちみつの試食も。



詳細はこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/toyama-e/information/145731/index.html>

富山エクセルホテル東急（富山市新富町 総支配人：兵藤 浩章）では、地域とのつながりを深め、富山県内の魅力を発信する取り組みの一環として、2026 年 9 月 13 日（日）に、1 階ロビーにて「第 2 回南砺とつながるマルシェ in 富山エクセルホテル東急」を開催します。

●ホテルを地域共創のハブに

本イベントは、2026 年 6 月に初開催し、100 名を超えるお客さまにご来場いただいたロビーマルシェの第 2 弾です。前回は多くの生産者の皆さまのご協力のもと、南砺市の魅力を幅広く発信する機会となりました。前回開催時、生産者の皆さまから「夏は暑さの影響で屋外イベントへの出店が大変」といった声が寄せられました。そういった声を受け、空調の整ったホテルロビーであれば、暑さが残る 9 月でも快適に生産者の方々や来場者の皆さまが交流できる機会を提供できると考え、第 2 回目の開催を決定しました。



※第 1 回南砺とつながるマルシェ開催レポートはこちら （南砺の逸品スタッフブログより）

<https://nanto-ippin.jp/column/staff-blog/1805262/>

第 2 弾のテーマは「創る」です。南砺市の新鮮な農作物や特産品、陶芸や彫刻などのものづくりにもスポットを当て、生産者や作家と、来場者が直接交流できる場を創出します。会場では、南砺市でつくられた陶器や工芸品の展示・販売のほか、彫刻体験など、実際に「創る」ことを体験できる企画も予定しております。

富山駅前というアクセスの良い立地を生かし、地域の方々はもちろん、観光や出張で富山を訪れる方にも気軽に足を運んでいただける場を目指します。本イベントをきっかけに南砺市を知り、興味を持っていただくことで、実際に現地を訪れるきっかけづくりにもつながっていきます。

富山エクセルホテル東急では、今後も地域との連携を深めながら、ホテルを「地域共創のハブ」として、地域の魅力を発信するとともに、人と人、地域と地域をつなぎ、地域の活性化に貢献してまいります。

第 2 回南砺とつながるマルシェ in 富山エクセルホテル東急 ～食も、器も、人も。南砺の「創る」が集まる今年最後の感謝祭～

■場所：富山エクセルホテル東急 1 階ロビーにて

■日程：2026 年 9 月 13 日（日）

■時間：10：00～16：00

■出展者のご紹介（一例） ※出展者は変更になる可能性がございます。

●井波彫刻師と創る、世界にたった一つの「木のぐい呑みづくり」体験

井波彫刻師、花嶋一作氏（職人歴 35 年以上/花嶋彫刻工房 二代目）の直接指導のもと、自分だけのぐい呑みを制作。井波でしか体験できない特別なイベントを、今回はホテルロビーでお楽しみいただけます。

<「木のぐい呑みづくり」体験について>

料金：お 1 人さま 3,000 円

所要時間：1 時間程度

予約フォーム：

<https://script.google.com/a/macros/nanto-city.jp/s/AKfycbx5Xp3-B-NHE0e8cp3GVmrSoRnDRO62lnkaSOKBIVoqNj1U5QfmGUhBg0bbSKOLd-8u/exec>

※空きがあれば当日の参加も可能です。予約状況によりお待たせする場合がありますので予約をおすすめします。



●Honey&Cotton

南砺市・小院瀬見（こいんぜみ）を拠点に、農薬・肥料も使わない「自然栽培」や殺ダニ剤不使用の養蜂を行う生産者。南砺市の立野脇（たてのわき）・小院瀬見の豊かな自然から生み出される生はちみつをはじめ、果実や花のジャム、玄米・もち米などを販売。マルシェでは、季節ごとに変化する生はちみつの味と香りから南砺の自然を体感できる生はちみつの試食や販売を行う。



●陶芸工房「八乙女窯」

南砺市井波を拠点に作陶に励む陶芸家・花嶋伊都子氏。石川県立九谷焼技術研修所で九谷焼を学んだのち、射水市陶房「匠の里」で 11 年間指導員を務め、1998 年に南砺市で「八乙女窯」を築窯した。マルシェでは、お皿やコップ、招き猫など、暮らしに寄り添う器や作品を販売する。



●有限会社水口ミルクプラント

地元の農作物と発酵食文化を生かした乳製品づくりに取り組む生産者。低温で 24 時間発酵・24 時間冷却して仕上げる「ななびかりヨーグルト」は、もちりとした食感とりんごのような自然な酸味が特徴。令和 7 年のジャパン・フード・セレクションでは「ななびかりヨーグルト 無糖 1kg」がグランプリを受賞。マルシェでは試食販売を行います。



<富山エクセルホテル東急 総支配人コメント>

6 月に初開催した「南砺とつながるマルシェ」では、多くのお客さまや南砺市の生産者の方々にご参加いただき、ホテルが地域と人をつなぐ交流の場となれたことを大変嬉しく感じています。今後も地域の皆さまと連携しながら、ホテルならではの視点で県の魅力を発信し、地域活性化に貢献してまいります。

<南砺市担当者コメント>

第 2 弾となる今回は、「創る」をテーマに、南砺で活動する様々な創り手の皆さまと来場者をつなぐ場を目指しています。このマルシェをきっかけに南砺に興味をもっていただき、実際に足を運んでいただけるような、新たなご縁が広がることを期待しています。（地域おこし協力隊 奥崎・石黒）

●富山県 南砺市について

富山県南西部に位置し、世界遺産の五箇山合掌造り集落や、越中の小京都と称される城端（じょうはな）など、古き良き日本の伝統文化が今も色濃く残る地域です。山村部ならではの四季折々の景色と、その風土が育んだ豊かな食材も魅力の一つです。他にも井波彫刻や五箇山和紙といった伝統工芸も知られ、独自の文化と人の営みが息づく土地です。



※写真はイメージです。※リリース配信日の情報です。変更になる場合がございます。

富山エクセルホテル東急 概要

【所在地】富山県富山市新富町 1-2-3（CIC ビル）

【アクセス】JR「富山駅」徒歩 3 分 富山空港から「富山駅」までリムジンバスで 25 分、車で 20 分

北陸自動車道<富山 IC> から 15 分

【付帯施設】レストラン「リコモnte」/ファンクションルーム

【公式サイト】<https://www.tokyuhotels.co.jp/toyama-e/>



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

富山エクセルホテル東急 広報担当：三浦

電話：076-441-0109（代表） FAX：076-441-0179

メールアドレス：kimina.miura@tokyuhotels.co.jp