

【報道関係者各位】



IGH-18-05
株式会社グランビスタ ホテル&リゾート
2018年6月15日

7月7日「クールアース・デー」京都市共催

共有価値創造活動「Shaping the Global Future」× 京都「悠久の灯」

かしょく
『京の華燭と夜ばなし』開催

実施日時：2018年6月30日(土)～7月8日(日) 17:00～20:00

開催場所：ホテルインターゲート京都 四条新町

株式会社グランビスタ ホテル&リゾート(本社：東京都千代田区、代表取締役社長：須田貞則)が運営する、ホテルインターゲート京都 四条新町(京都市中京区、支配人：橋本ゆき子、2018年3月1日開業)では、京都市共催のもと、7月7日のクールアース・デーに因んだイベント「京の華燭と夜ばなし」を6月30日(土)～7月8日(日)に開催いたします。

本イベントでは、京都市が74品目の伝統産業に指定している京都産の^{ほぜ}櫃の実によって造られた、環境に優しい和蠟燭の灯りのもと、北川本家の清酒や打田漬物の京漬物をお楽しみいただけます。また、日数限定で未来の名匠など伝統産業・文化従事者によるトークセッションや、京都の伝統を体験するワークショップとして和蠟燭や京丸うちわの絵付けも実施いたします。



夜ばなし
(イメージ)

『京の華燭と夜ばなし』 共有価値創造活動「Shaping the Global Future」× 京都「悠久の灯」

～和蠟燭の華やかな灯りのもと、京都の伝統文化に触れる～

開催場所：ホテルインターゲート京都 四条新町 インターゲートラウンジ(1F)

参加方法：予約不要。直接インターゲートラウンジまでお越しください。

お問い合わせ：075-255-2221

主催：株式会社グランビスタ ホテル&リゾート

共催：京都市

協力：地方独立行政法人京都市産業技術研究所、有限会社中村ローソク、株式会社北川本家、
打田漬物商工業株式会社

【報道関係お問い合わせ先】株式会社グランビスタ ホテル&リゾート ニューコンセプトホテル事業部 担当：長澤、林

Tel:03-5209-4135 Fax:03-5209-4145 E-mail:nobuyuki_nagasawa@granvista.co.jp jun_hayashi@granvista.co.jp

■ 清酒「北川本家」と京漬物「打田漬物」

開催日時：6月30日(土)～7月8日(日) 17:00～20:00

料 金：京都市指定伝統産業の「清酒」と「京漬物」(盛合せ)のセット 1名様 1,000円(税込)

※清酒は北川本家の純米吟醸「祝」を、京漬物は打田漬物の季節の漬物盛り合わせをご用意。メニュー内容は変更になる可能性があります。※ご宿泊者は1セット無料。



清酒(北川本家)



京漬物(打田漬物)

～着物・浴衣ご来場特典～

期間中に、着物や浴衣でご来場いただいた方、先着50名様に和蠟燭をおひとり様につき1本プレゼント。

■ 夜ばなし 伝統産業・文化従事者によるトークセッション ※参加費無料

- ① 第一夜 テーマ：「伏見の清酒と京漬物」 6月30日(土) 19:00頃～
語り部：北川本家 杜氏 田島善史氏(京都市認定 未来の名匠)
打田漬物 打田学市氏(京都市認定 未来の名匠)
- ② 第二夜 テーマ：「京表具と御朱印帖」 7月2日(月) 19:00頃～
語り部：京表具 井上光薫堂 3代目 井上利彦氏(京都市認定 未来の名匠)
京表具 河尻尚古堂 関修法氏(京都市認定 未来の名匠)
- ③ 第三夜 テーマ：「一服の茶 祇園祭の席」 7月4日(水) 17:00～20:00
語り部：茶道師範 加藤宗香氏
裏千家 お稽古・茶道体験 真心庵 代表
※裏千家お稽古・茶道体験 お一人体験 500円(税込) 開催時間中、随時受付
- ④ 第四夜 テーマ：「唐紙の映す灯」 7月5日(木) 19:00頃～
語り部：丸二 西村和紀氏
- ⑤ 第五夜 テーマ：「蒔絵と陶芸の世界」 7月6日(水) 19:00頃～
語り部：蒔絵作家 枚田夕佳氏
陶磁器作家 光本なお子氏
- ⑥ 第六夜 テーマ：「和蠟燭と京菓子」 7月7日(土) 19:00頃～
語り部：中村ローソク 4代目 田川広一氏
伏見駿河屋 11代目 山本高宏氏

【報道関係お問い合わせ先】株式会社グランビスタ ホテル&リゾート ニューコンセプトホテル事業部 担当:長澤、林

Tel:03-5209-4135 Fax:03-5209-4145 E-mail:nobuyuki_nagasawa@granvista.co.jp jun_hayashi@granvista.co.jp

■ ワークショップ 京都市指定伝統産業「京丸うちわの絵付け体験・和蠟燭の絵付け体験」

開催日時：7月7日(土) 17:00~20:00 (最終受付)

料 金：京丸うちわ 2,000 円(税込)
和蠟燭 1,000 円・1,500 円・2,000 円 (税込)

講 師：中村ローソク 絵師

「京丸うちわの絵付け体験」

京丸うちわは夏に花街で芸妓・舞妓さんがお得意様に挨拶するとき配るもので、表面に紋どころ(マーク)、裏面に芸妓・舞妓さんの名が描かれたうちわです。このうちわに絵付けしてオリジナル京丸うちわをお持ち帰りいただきます。



京丸うちわの絵付け体験(イメージ)

「和蠟燭の絵付け体験」

植物性の原料のみを使用しているので、すすが少なく、やわらかな炎が特徴です。この和蠟燭に絵付けをし、ご自宅に飾ってみてはいかがでしょうか。



和蠟燭の絵付け体験(イメージ)

※京都市では、京都市伝統産業活性化推進条例に基づき、京都市の伝統産業について、京都市伝統産業活性化推進審議会の答申を受けて、74 品目を京都市の伝統産業に指定しています。

※京都市では 1200 年を超える悠久の歴史の中で脈々と受け継がれる匠の技を未来に継承し、今後の伝統産業界を牽引する担い手を育成する為、京都市内で活躍する伝統産業中堅技術者を「未来の名匠」と認定しています。

【クールアース・デー】とは

2008 年の洞爺湖サミットが 7 月 7 日の七夕の日で開催されたことをきっかけに、年に一度、低炭素社会への歩みを実感するとともに、家庭や職場における消灯による電力消費量の抑制と地球温暖化問題の啓発・取り組みを推進する日として設定されました。

【クールアース・デーに関する弊社の取り組み】

「地域の価値で、未来を変えていく。」をブランドステートメントに掲げる弊社は、2014 年より「クールアース・デー」の主旨に共感し、キャンドルナイトを開催してまいりました。

昨年度はより「地域の価値で、未来を変えていく。」を具現化する企画として、京都市が指定する伝統産物品目の和蠟燭を生産している中村ローソク社にご協力いただき、石油系物質を原料とせず、京都産の自然素材によって造られている環境に優しい蠟燭の灯りと共に、北川本家の清酒、そして打田漬物の京漬物をお楽しみいただきました。地球環境の保全と京都市伝統産業の活性化を啓蒙し、多くのお客様に賛同いただきました。

本年度は今年開業したホテルインターゲート京都 四条新町や、ホテルインターゲート東京 京橋、銀座グランドホテルにて開催することで、参加者はもちろん、告知対象者に対しても地球環境の保全と京都伝統産業の持続可能な活性化を啓蒙・啓発する活動と致します。

【報道関係お問い合わせ先】 株式会社グランビスタ ホテル&リゾート ニューコンセプトホテル事業部 担当:長澤、林

Tel:03-5209-4135 Fax:03-5209-4145 E-mail:nobuyuki_nagasawa@granvista.co.jp jun_hayashi@granvista.co.jp

【グループホテルでのクールアース・デーの取り組み】

ホテルインターゲート東京 京橋 URL: https://www.intergatehotels.jp/tokyo_kyobashi/



京都の和蠟燭の灯りの中、北川本家の清酒と打田漬物の京漬物をお楽しみください。

開催日時: 2018年7月7日(土)17:00~20:00

料 金 : 京都市指定伝統産業の「清酒」と「京漬物」(三種盛合せ)のセット 1名様 1,000円(税込) ※ご宿泊者は、1セット無料

所 在 地: 東京都中央区京橋 3-7-8

お問合せ : 03-5524-2929

銀座グランドホテル URL: <http://www.ginzagrand.com/>



ゲスト専用ラウンジが、京都の和蠟燭の灯りのやさしさに包まれます。

開催日時: 2018年7月7日(土)17:00~20:00

所 在 地: 東京都中央区銀座 8-6-15

お問合せ: 03-3572-4131

～共有価値創造活動「Shaping the Global Future」～

誰もが持つ課題には「つながり」があり、視点を変える(広げる)と、それらの課題は様々な社会問題ともつながっています。さらに、「多様な文化の伝承と創造」と「自然との積極的な共生」という2つのテーマに対し、地域の価値を軸として、持続可能性を追求します。これが私たちグランビスタの取り組む共有価値創造活動、「Shaping the Global Future」です。

【本イベントにご協力いただく京都の伝統産業従事者 紹介】



■北川本家 杜氏 田島善史氏について

1657年(明暦3年)に京都伏見に創業した北川本家の杜氏。300年以上にわたり伝えられた伝承の技と原料にこだわり、京都伏見の豊かな水に恵まれた環境の中、京都の食文化とともに歩んでいる。お酒造りは人の輪が大切であると考え、長年続いた技術、文化を後世に伝え、人々に喜んでいただける価値あるお酒を造り続けていることに努めている。



■打田漬物 打田学市氏について

11940年に京都は島原で漬物業を開始した。打田漬物商工業の代表取締役社長。現在、つけものが多様化してきているが、打田漬物が創業より徹底的にこだわりつづけているのは素材。畑とどれだけ長く付き合ってきたかで、京つけもののおいしさが決まるとの信念のもと、畑から生産、販売までを一貫して管理する姿勢をいまも貫いている。

【報道関係お問い合わせ先】 株式会社グランビスタ ホテル&リゾート ニューコンセプトホテル事業部 担当:長澤、林

Tel:03-5209-4135 Fax:03-5209-4145 E-mail:nobuyuki_nagasawa@granvista.co.jp jun_hayashi@granvista.co.jp



■和蠟燭 中村ローソク 4代目 田川広一氏について

有限会社中村ローソク 4代目。京都西洞院(きょうとにしのとういん)で和蠟燭屋を始め、その地で7代、明治十年中村商店として、堀川三条で3代、平成19年9月より京都伏見に移り現代に至る。京都市との合同プロジェクトである「京都“悠久の灯(あかり)”プロジェクト」の発起人の一人として、和蠟燭の原料である燭(はぜ)の栽培をスタートさせ、京都の社寺などで使われている和蠟燭の地産地消を目指し活動を続ける。



■京表具 井上光薫堂 3代目 井上利彦氏について

井上光薫堂 3代目。1200年の間、受け継がれてきた京表具の遺伝子。その技術と経験を活かし、傷んだ掛軸や屏風などの書画を修復。作者や作品を愛でた人々、当時の表具師の想いも受け継ぐことを大切に、そのDNAを少しだけ今風に、自分流に組み換え次代へ伝える。

京表具伝統工芸士、表装(表具、壁装)一級技能士、一級建築士。京都精華大学芸術学部日本画コース非常勤講師(2010～2016年)



■京表具 河尻尚古堂 関修法氏について

東本願寺御用達、100年続く老舗河尻尚古堂で、主に掛け軸の新調、修理に従事。2007年、第24回全国技能グランプリ表具職種に於いて優勝(厚生労働大臣賞)。伝統技術の継承、技術向上と共に、後進の育成に力を注ぐ。

京表具を「知ってもらい・興味を持ってもらい・好きになってもらう」を合言葉に小学校、市民講座、他府県や海外での作品展や講座を通し、京表具のPRを推進している。



■伏見駿河屋 11代目 山本高宏氏について

1970年、京都市生まれ。東山五条と北白川にある「菓子司 山もと」の2代目、創業約240年の伏見区の「伏見駿河屋」の11代目も兼ね、池坊短大・製菓クリエイトコース非常勤講師をはじめ、和菓子教室の講師なども務める。鉄道ファンでもあり、伏見は明治に日本初の路面電車となった後の京都市電・伏見

(現在は廃線)の終着駅が敷地内にあったことから、商品開発に活かし、店内には市電の写真飾るなど、伏見の魅力の発信にも尽力している。



■裏千家お稽古・茶道体験 真心庵 代表 加藤宗香氏について

裏千家茶道の稽古を重ね、茶名を拝戴し、専任講師となる。2016年、同社中の方々と京都の紫野の町屋にて「裏千家茶道 お稽古・茶道体験 真心庵」を開庵。“一服のお茶を通じて拓がる世界は無限にある”という信念のもと、より多くの方々に茶道の良さを知ってもらう活動を続ける。現在、淡交会大阪北支部幹事 京都在住。



■陶芸作家 光本なお子氏について

陶芸作家、京都精華大学陶芸専攻で4年間陶芸を学ぶ。その後、京都市産業技術研究所・伝統産業技術後継者育成研修 陶磁器応用コースにて2年間学ぶ。現在、陶芸の技術を応用して器の製造・販売を仕事に従事している。



■蒔絵作家 枚田夕佳氏について

蒔絵作家 金継職人 京都伝統工芸大学校蒔絵専攻で4年間漆を学ぶ。修了作品展では2年続けて京都府教育委員会教育長賞を受賞。その後京都市産業技術研究所伝統産業技術後継者育成研修 漆工応用コースにて1年間学ぶ。その際、漆工奨学賞を受賞する。現在、漆工の技術を応用して、割れた陶器を修復する金継ぎに従事している。

■ホテルインターゲート京都 四条新町 概要

所在地：京都市中京区新町通錦小路上る百足屋町 387

お問合せ：TEL：075-255-2221

開業：2018年3月1日

構造：地上5階

客室数：153室

URL：www.intergatehotels.jp/kyoto_shijo



閑静な立地に2018年3月にグランドオープン。ホテルインターゲート京都 四条新町は、京都での旅を最高の体験や記憶にさせていただくためのホテルです。京都を訪れる、おひとりおひとりにとって旅の大切なスタートの時となる朝に、さまざまな最高の朝のサービスをお届けいたします。ぜひ彩りあふれる京都の朝をお楽しみください。

■ グランビスタ ホテル&リゾートについて

グランビスタ ホテル&リゾートは、北海道で初めての本格的洋式ホテルとして誕生した北の迎賓館・札幌グランドホテルを有し、全国各地にシティホテル、ビジネスホテル、温泉旅館、総合海洋レジャー施設、ゴルフ場、ハイウエイレストランなどの施設運営を通じ、ホテル運営受託事業を展開、地域とともに歩んでいます。

企業名：株式会社グランビスタ ホテル&リゾート

所在地：東京都千代田区内神田 2-3-4 S-GATE 大手町北 5階

創立：1958年8月27日 資本金：1億円

代表取締役社長：須田 貞則

TEL：03-5209-4121 URL：<http://www.granvista.co.jp/>

Facebook：<https://www.facebook.com/granvista.co.jp>

《施設一覧》 札幌グランドホテル 札幌パークホテル 熊本ホテルキャッスル(提携施設) 銀座グランドホテル
ホテルインターゲート京都 四条新町 ホテルインターゲート東京 京橋 ホテル・ザ・ルーテル 白良荘グランドホテル
ホテルゆもと登別 鴨川シーワールド 鴨川シーワールドホテル 苫小牧ゴルフリゾート 72
佐野ハイウェイレストラン 足柄ハイウェイレストラン 大津ハイウェイレストラン 熱海ビーチライン

GRANVISTA
地域の価値で、未来を変えていく。

【報道関係お問い合わせ先】株式会社グランビスタ ホテル&リゾート ニューコンセプトホテル事業部 担当：長澤、林

Tel:03-5209-4135 Fax:03-5209-4145 E-mail:nobuyuki_nagasawa@granvista.co.jp jun_hayashi@granvista.co.jp