

**土着の営みを継ぐホテルブランド「RITA」の公式サイト公開
2023年度、全国で10施設の展開を目指す**

株式会社つぎとの現地法人である「株式会社 awai」（長野県戸隠、以下 awai）が、国選定の重要伝統的建造物群保存地区である戸隠で、歴史的な建物を活用した分散型ホテルプロジェクトを始動します。

第一弾は、かつて公民館として使われていた「旧中社公会堂」を再生したホテル「RITA 戸隠」とフレンチレストラン「awai」を2023年4月28日に開業します。

RITA 戸隠のオープンで、つぎとが展開するホテルブランド「RITA」は、鹿児島県出水市や福岡県八女市などに続く5施設目となります。



空間デザイン：Luft、料理監修：小川智寛（LULL、エルブランシュ）

※料理写真はイメージです。

【メディア向け内覧会／開業式典のご案内】

下記の通り開催いたしますので、ぜひお越しください。

日時 2023年4月27日（木）10:00～15:30（受付：9:30～）
場所 長野県長野市戸隠 3390（旧中社公会堂）
お問合せ awai.togakushi@gmail.com（担当：awai マネージャー 成田）

1. コンセプトは「あわい」～あわいを感じる3つの体験～

戸隠は、自然界と人間界、精神世界と物理世界が共存する「あわい=間」の地。自然とひとが分断され、そのひずみが顕在化しているいま、戸隠の人々が悠久の時を経て継承してきた「あわい」の世界観は、価値あるものと私たちは考えます。本ホテルでは、受け継がれてきた営みに静かに光をあて、お客様が日々の喧騒から離れ、「あわい」に身を置くことで、心を澄まして自然や自身と向き合う時間を提供します。



時間

宿泊するからこそ触れられる、自然とひとの世界を揺れ動く、あわい時間（宵、東雲）



空間

木造建築の美しさを活かしたミニマルな空間と、参道のまちなみを望む客室



食

「戸隠の風土を味わう」オリジナルフレンチコース

2. 戸隠について

厳しく美しい自然と、自然信仰に根ざした人々の営みが共存する戸隠は、日本列島形成にも深いかわりがある、鋭く切立った戸隠山の麓にあります。一帯は妙高戸隠連山国立公園にも指定されており、豊かな自然環境が保全されているこの地は、古くから山岳信仰の始まりや神話にもゆかりのある地です。

戸隠神社は、奥社・中社・宝光社・九頭龍社・火之御子社の五社からなる、2千年余の歴史をもつ神社。「天岩戸開き神話」の地として、ゆかりの神々が祀られているほか、地主神として水と豊作大神の九頭龍大神を祀っています。つまりすべての生き物にとって欠かせることのできない「水」が戸隠信仰の始まりとされています。戸隠信仰は修験道とも習合し、中世から近世まで全国各地から多くの人が参詣するようになり、「戸隠講」が広が



っていきました。江戸時代には参詣者を宿泊させるための宿坊が構えられ、その外側に農民や職人等の屋敷が並び、門前町が形成されています。「戸隠講」には多くの農家があり、春には戸隠を参詣し水を持ち帰り、自分の田畑にその水をまいて豊作を願い、秋には収穫した作物を戸隠に納めていました。

3. 「戸隠の風土に根ざした、つづく営み」の再考



「結（ゆい）」の復活 ~茅葺き文化継承と地域課題解決~

第二弾として旧中社公会堂の次に活用するのは、宝光社の集落にひっそりとある元茅葺古民家です。茅葺屋根の維持が難しくなりトタンで覆われ、20年以上も空き家となっており、一部崩落しています。これを茅葺屋根に戻し、一棟貸の宿泊施設として復活させます（2023年中開業予定）。

茅葺屋根の葺き替えは非常に手間とコストがかかるため、その維持管理は地域共通の課題となっています。トタンで覆われた茅葺古民家が多く存在するのはそのためです。

本プロジェクトでは、戸隠で活動する茅葺職人の協力のもと、地域内外の人々をワークショップ形式で巻き込むことで、新たな「結い※」の機能を復活させるきっかけとなることを目指します。

※結い：田植えや屋根の葺き替えなど、家族だけでは対応しきれない費用や労働などを、地域社会で補い合う相互扶助の仕組みのこと。

4. 運営スタッフについて

戸隠は貴重な歴史資源が残る観光地である一方で、若者の流出や高齢化、宿坊などの後継者問題、空き家の増加等が課題となっています。本ホテルの運営にあたっては、これまで、そしてこれからの戸隠を担う地元のメンバーに加えて、全国から思いのあるメンバーを募集し、全国でまちづくりの経験を積んだ20代女性マネージャー、長野出身で東京・地方や海外のレストランで活躍してきた30代のフレンチシェフが戸隠に移住し、地域をともに盛り上げます。

■ メディア向け内覧会/開業式典

日時	2023年4月27日(木) 10:00~15:30 (受付 9:30~)
場所	RITA 戸隠 / awai (長野市戸隠 3390)
駐車場	戸隠中社公会堂 (長野市戸隠 3422) ※台数に限りがあります。
スケジュール	<p>-メディア向け内覧会-</p> <p>9:30~ 受付開始</p> <p>10:00~ メディア向け内覧会</p> <p>-開業式典-</p> <p>13:00~ 開所清め</p> <p>13:30~ テープカット</p> <p>13:50~ 来賓祝辞</p> <p>14:30~ 事業説明</p> <p>14:45~ 招待客向け内覧会、試食会</p> <p>15:30 閉会</p> <p>※上記いずれも撮影・取材可</p>
出席者(予定)	<p>戸隠観光協会長/戸隠中社・宝光社地区まちづくり協議会長/戸隠中社区長</p> <p>ベース倶楽部/八十二銀行 長野支店/商工組合中央金庫 長野支店</p> <p>長野市 文化財課・商工労働課</p> <p>ほか本プロジェクトの推進にご尽力いただいた皆様</p>
ご参加方法	<p>お手数ですが、取材・撮影に来られる場合は、以下ご記載の上、</p> <p>4月10日(月)までにメールにてご連絡いただけますと幸いです。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 貴社名/ご所属 ・ 来場代表者氏名 ・ 開業式典取材のご希望有無 ・ ご連絡先 ・ 来場予定人数 ・ スチール撮影/ムービー撮影の有無 ・ 番組名、媒体名 ・ 放送日、掲載日
お問合せ先	awai.togakushi@gmail.com (担当: awai マネージャー 成田)
ご留意点	<p>※一度に入室できる人数に限りがありますので、受付後、順次ご案内させていただきます。</p> <p>※個別取材や長時間のインタビュー等をご希望の場合は事前にご相談ください。</p>

■施設概要 (RITA 戸隠 / awai)

所在地	長野市戸隠 3390 (旧中社公会堂)
電話	026-219-3444
メール	awai.togakushi@gmail.com
アクセス	車 : 長野駅から約 40 分 バス : 「中社大門」下車すぐ (アルピコ交通バス)
SNS	Instagram Facebook
公式サイト	開業と同時に開設予定。開業リリースにてご案内いたします。

(ホテル) RITA 戸隠

所在地	旧中社公会堂 2F
客室	2 室 (それぞれ 36 m ²)
料金/税込	1 泊 2 食付 25,000 円~/人 (大人 2 名利用時)
対象年齢	中学生以上
ご予約	楽天トラベル

(レストラン) awai

所在地	旧中社公会堂 1F
席数	20 席
営業時間	ランチ : 11:30 ~ 14:00 カフェ : 14:00 ~ 16:00 ディナー : 18:00 ~ 21:30 (コースのみ、要予約)
料金/税込	ランチ : 2,500 円~ カフェ : 500 円~ ディナー : 7,000 円~
対象	宿泊のお客様、一般のお客様ともにご利用可能

※営業時間や料金は変更になる可能性があります。

【RITAについて】

RITAは、「遺産・継承・伝統」という意味の「HE“RITA”GE」を由来としています。各地にあるHE“RITA”GEを継いでいくという意味を込めて、HE“RITA”GEの中心にあるRITAから命名しました。また、建物を活用することで町並みを守り、事業の成果を地域に還元し、まちの活性化に寄与していきたいとの事業理念から、他を利する「利他」という意味も込めています。

これまで2022年6月に鹿児島県出水市の国選定伝統的建造物群保存地区内で「RITA 出水麓 宮路邸」を、その後、福岡県八女市、島根県出雲市、奈良県御所市に開業。当施設「RITA 戸隠」は、5施設目となります。

今後も株式会社つぎとは、全国に歴史的建物を活用した宿泊施設ブランド「RITA」を展開する予定です。

RITA公式サイト：<https://rita-tsugito.jp/>

■ 株式会社 awai

茅葺きの宿坊群が残る門前町・戸隠地区で、空き家となった歴史建築を順次活用し、地域の歴史的景観を守りながら、戸隠の風土に根ざしたつづく営みをつくる会社です。旧中社公会堂に続き、第2弾として、20年以上空き家となっていた宝光社地区の元茅葺古民家を茅葺屋根に戻し、1組限定の客室（一棟貸）として活用する計画です（本年中開業予定）。

設立	2021年12月2日
所在地	長野市戸隠 2374 番地 1
株主	株式会社つぎと、株式会社ベーそ倶楽部 ほか
役員	代表取締役：極意 憲雄、林 雄二郎 取締役：武井 智史、小田切 俊彦
事業内容	戸隠の歴史的資源を活用した分散型ホテル・店舗等の開発運営等
お問合せ先	awai.togakushi@gmail.com