

2022年6月吉日  
ホテルニューオータニ高岡

ホテルニューオータニ高岡恒例、北陸富山 高岡のものづくり × 日本料理 技の競演  
新規参画5組を含む、県内8組の伝統工芸が集う  
「伝統と革新のひととき 2022 夏 ～美と味 技の競演～」を開催します！

公式HP <https://www.newotani-takaoka.co.jp/>



ものづくりの伝統の息づく富山県高岡市。国指定の伝統工芸「高岡銅器」「高岡漆器」など、長い時を重ね磨き上げた技で作られた品々は美しく、世界中の人々を魅了してきました。ホテルニューオータニ高岡は、そんな「ものづくりの街 高岡」にある唯一のシティホテルです。開業から今日まで地域とともにあゆんできたからこそ深く感じる地域の魅力。その魅力をホテル、ホテルレストランという舞台から力強く全国に発信したいと本企画は始まりました。

4回目をむかえる今回は、初の夏開催です。富山県内のものづくり企業・組合8組の協力をいただき、伝統と革新の技が込められた美しい器に、季節の食材に技を効かせたお料理を盛りつけた「爽夏（さやか）御膳」を、美しい工芸品で彩られた特別な空間で味わっていただきます。

美と味。伝統を重んじながらも革新的な挑戦でその技を磨き続ける職人と料理人の技の競演をお楽しみください。

### 新型コロナウイルス感染予防に関する取組みについて

ホテルニューオータニ高岡では、お客さまに安心してご利用いただけますよう、以下の対策に取り組んでおります。

スタッフ：毎日の検温、マスク着用、手指消毒の徹底、手洗いうがいの励行、体調チェック

お客様：入場前の検温、手指のアルコール消毒、お食事中以外のマスク着用

会場：他のお客様との距離を保った客席レイアウト、スペースごとの利用人数の制限、1グループ様毎に個室や仕切りのあるスペースへのご案内、机・椅子・メニューなどの備品類の定期的な消毒、空気清浄機の設置

## ■開催概要

タイトル：伝統と革新のひととき 2022 夏 ～美と味 技の競演～

開催期間：令和4年7月7日（木）～8月30日（火）

会場：ホテルニューオータニ高岡 3F 日本料理 都万麻 - つまま -

特別メニュー：※事前予約制、表示価格はすべて税込み

昼の爽夏（さやか）御膳（高岡の工芸品メーカーの器を使用した御膳）

1名様 6,000円 / お土産付き 9,000円

夜の爽夏会席（爽夏御膳の三の膳に2品追加した会席料理）

1名様 8,000円 / お土産付き 11,000円

ご宿泊プラン：お一人様（1泊2食）16,300円～

主催：ホテルニューオータニ高岡

協力：天野漆器株式会社、株式会社織田幸銅器、有限会社桂樹舎、株式会社竹中銅器、  
有限会社北辰工業所、有限会社四津川製作所、高岡銅器協同組合、富山県総合デザインセンター



※二の膳 イメージ

### 爽夏御膳メニュー例

【一の膳】

いなきび葛豆腐 / 鯛わた塩辛 / 水茄子漬け

【二の膳】

海の幸青竹盛り / 黒作り / ところてん / アロエ  
とオクラ / 豚角黄身焼き / 手毬寿し / 梅貝旨煮  
/ 丸十と一寸豆蜜煮

【三の膳】 鮎塩焼き

【食 事】 氷見うどん伊勢風

【デザート】 氷室ゼリー

★爽夏会席は爽夏御膳 三の膳に「鰻湯引き  
トマトジュレ掛け」と「和牛ステーキ玉葱ソース」  
の2品が追加になります。

※メニューは一例です。食材の入荷状況等により内容が変更となる場合がございます。

## ■お土産付きプラン



高岡製の錫のペア箸置き、またはお香立がお土産に付くプランです。お好きなものをお一つお選びいただけます。ご自宅でも高岡製品の魅力をお楽しみください。

## ■高岡の酒器で愉しむ厳選冷酒



高岡製のぐい呑みで冷酒をお楽しみいただけます。この企画のために厳選した冷酒もご用意しております。酒器による呑み心地の違いを味わってみてください。

・価格 一合 1,260円（税込）～

※写真はイメージです。 ※期間中は都万麻の通常メニューもお楽しみいただけます。



## ■ 「爽夏御膳・爽夏会席」にこめられた想い



日本料理都万麻 料理長 山崎寛仁<sup>ひろひと</sup>

今回は夏開催ということで青竹を器で使用するなど七夕をイメージし、涼しげに仕上げました。また、葉膳ジュレやオクラ・アロエなど夏バテ予防に良いとされる食材を使っています。旬の食材を使用した料理と共に伝統と革新の器を見て楽しみ、手に取って触れ、豊かなひとときをお過ごし下さい。

—  
1986年 和歌山県生まれ。2004年より国内各地のホテルにて研鑽を積む  
2009年 ホテルニューオータニ大阪入社  
2014年 ホテルニューオータニ高岡入社  
2019年 11月 ホテルニューオータニ高岡「日本料理 都万麻」料理長就任

## ■ 富山・高岡の技で彩る特別な空間演出

富山・高岡のものづくりは、伝統の技を引き継ぎながらも現代の暮らしや価値観にマッチする革新的で美しい品々で国内外から高い注目を浴びています。今回は、高岡銅器の神髓ともいえる仏像や香炉などの美術銅器から漆器や風鈴など様々な品で空間を設えました。お料理とともに「伝統と革新」を感じる特別な空間もお楽しみください。都万麻には6つの個室があり、プライベートな空間で安心して過ごしていただけます。

※お部屋ごとにしつらえが異なる為、すべての企業の製品をご覧いただけない場合がございます。

## ■ 参画企業・組合



### 天野漆器

1892年の創業以来培った「高岡漆器」の伝統技術を生かし、螺鈿ガラスなどの現代のライフスタイルにマッチした商品づくりを行っています。



### 織田幸銅器

大正14年創業（法人改組昭和46年）の銅铸件製品の製造・販売卸。伝統的高岡銅器のほかにも、若手デザイナーとともに時代に寄り添う商品開発で銅の良さを伝えています。



### 桂樹舎

富山市の伝統工芸「八尾和紙」を製造。独自開発した強製紙という丈夫な紙に型染技法で、オリジナルの柄と色合い、優しい手触りを生かした商品を生み出しています。



### 竹中銅器

銅像・胸像・ブロンズ像をはじめとする伝統工芸・高岡銅器の製造販売を行う。創業90年の実績を生かし、地域に根付いた商品を生み出しています。



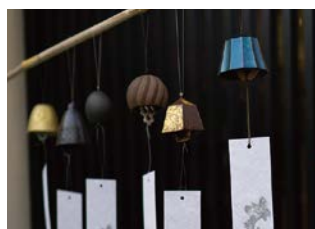
### 北辰工業所

銘板などの建築・建設金具から工業部品、食品器具まで、あらゆる铸件をオーダー製作。オリジナルたい焼き器やアルミ製デッシュプレートなども製作しています。



### 四津川製作所

金屋町で代々続く高岡銅器製造元。伝統的美術銅器の「喜泉堂」、ライフスタイルブランド「KISEN」「空穂-KUON-」など展開。暮らしを彩る品々を作っています。



### 高岡銅器協同組合

高岡銅器は、江戸時代初期の高岡開町とともに始まり長い伝統を誇ります。共同事業を通し組合員の技を高め、また魅力発信事業も行っています。



### 富山県総合デザインセンター

デザインで富山を元気にするため、様々な取組みを行う富山県のデザイン振興機関。デザイン相談やマッチング等によって、企業の商品開発やブランド化をサポートしています。

## ■ ホテルニューオータニ高岡について

ホテルニューオータニ高岡は、日本のホテル御三家の一つとされるホテルニューオータニの創始者、大谷米太郎氏が高岡市の隣町にある小矢部市出身であることをきっかけに、郷土発展への思いを込め 1980 年の高岡市開発事業に合わせて計画し、1986 年に高岡唯一の都市型シティホテルとしてオープンしました。開業以来、ビジネス、観光の拠点であることはもとより、経済界の集いや婚礼など様々なシーンの中心で、北陸の新しいホテル文化の創出と情報発信を担い「高岡のシンボル」として数多くの物語をつくり続けてきました。現在は、「伝統ある町での挑戦。新しい価値を追求する。」をコンセプトに、歴史あるものづくりの町と伝統を重んじる暮らしの中で、それを凌駕する「新しさ」を日々追求し、人々に安らぎと喜び、そして驚きを与えることを第一に掲げています。それは伝統を継承しながらも常に新しいことへ挑戦し続ける高岡の文化とも重なります。これを機に高岡の魅力とホテルニューオータニ高岡の思いに直に触れていただきましたなら幸いです。



## ■ 日本料理 都万麻 - つまま - について

万葉集ゆかりの地として古くから文化的風土の根付いている高岡。店名となっている「都万麻」は、万葉集に出てくる言葉の一つで「榊（タブ）の木」の古名です。店内は、榊の木をふんだんに使うことで、この地に末長く根差すことを表し、地場産業のアルミや銅も取り入れ、訪れた皆様に高岡の文化をほのかに感じていただける空間となっております。また、お料理は日本料理の醍醐味でもある、美しさや季節感、四季折々の食材に重きを置いた日本食を提供。富山の食材を十分に活かし、一つ一つにこだわりを込めた日本食のストーリーをご堪能いただけます。

国内各地で研鑽を積んだシェフ独自の料理は、日本料理の伝統を守り食材本来の旨味を引き出しています。日本の優れた食文化を再認識していただけるように、バランスを考えた旬の食材の料理をご提供しています。



### ● イベントに関するお問い合わせ

ホテルニューオータニ高岡  
日本料理 都万麻 - つまま -  
所在地：〒933-0035 富山県高岡市新横町 1  
電話番号：0766-25-4033  
E mail：tsumama@newotani-takaoka.co.jp  
WEB：https://www.newotani-takaoka.co.jp/

### ● ご予約

日本料理 都万麻  
昼/11:30~14:00  
(L.O. 13:30)  
夜/17:30~21:30  
(L.O. 20:00)  
※水曜日定休  
※祝日祝前日は営業

0766-25-4033



ご宿泊+お食事



お食事のみ