

## PRESS RELEASE

2022年7月22日

ニッコースタイル名古屋



Your Stay, Your Style

ニッコースタイル名古屋

開業 2 周年企画・第二弾が決定！

～ 開業記念日を含む特別な 3 日間、

老舗和菓子店の旦那衆 DJ「アンコマン」も来館 ～

開催日：2022 年 8 月 5 日(金)・6 日(土)・7 日(日)

オークラ ニッコー ホテルズ初のライフスタイルホテルである『ニッコースタイル名古屋』(所在地：愛知県名古屋市、総支配人：西 邦之)は、2022 年 8 月 7 日で開業から 2 年を迎えます。アニバーサリーとなる週末の 2022 年 8 月 5 日(金)～7 日(日)は、ホテルのシグネチャーアイテムであるコーヒーと音楽に加え、食分野の伝統芸能といえる「和菓子」を斬新な体験とともに親しんでいただけるイベントをはじめ、特別な 3 日間をお届けします。



ニッコースタイル名古屋は“Your Stay, Your Style”をブランドメッセージとし、アート、音楽、食、健康、伝統工芸など様々な企画を通じ、お客様に新たな発見につながる体験と交流の場を提供しています。

開業 2 周年イベントは、尾張徳川家が愛し、普及に貢献した茶の湯文化に由来する全国屈指の和菓子どころ「名古屋」の魅力を再発見し、新たな和菓子のスタイルや、作り手の革新的な思いを紹介する機会を創出するべく企画しました。

### 老舗和菓子店の旦那衆による DJ ユニット「アンコマン」が登場！

昼は老舗の和菓子店ののれんを背負い、夜はクラブシーンの DJ に変身 — “和菓子をはじめとした日本の伝統文化との距離を近くしたい”という共通の志を持つ音楽好きの店主たちが、アンコマンの正体です。若者層に向け和菓子とのつながりを創出するため、自ら DJ となり和菓子も供するというユニークなライブを開催しています。名古屋と東京、計4名のアンコマンが次々に繰り出すミュージックの渦とともに、各店自慢の和菓子をお楽しみいただける、新感覚のエンターテイメントをお届けします。



◎ 青柳総本家

尾張名古屋  
亀屋芳広



空也

### ■ アンコマン LIVE DJ in nikko Style nagoya

日時：2022 年 8 月 6 日（土）13:00～21:00（15:00～16:00 を除く）

場所：コミューナルロビー（1 階）

参加費：ワンドリンクチケット制（500 円、消費税込）

#### 【登場 DJ（予定）】

<アンコマン from Nagoya>

- ・後藤 稔貴 氏（青柳総本家） <https://www.aoyagiuirou.co.jp/>
- ・花井 芳太朗 氏（亀屋芳広） <http://www.kameya-yoshihiro.co.jp/>

<アンコマン from Tokyo>

- ・松崎 宗平 氏（松崎煎餅） <https://matsuzaki-senbei.com/>
- ・山口 彦之 氏（空也、空いろ） <http://sorairo-kuya.jp/>

<Special DJ>

- ・Kenichiro Nishihara 氏 <http://unprivate.jp/archives/kenichiro-nishihara>

※感染症対策の観点から混雑時には入場規制をかけさせていただくことがあります。

## 愛知が誇る食の伝統芸能に知る・触れる・味わう、ワークショップの開催

和菓子作りのエッセンスに触れたり、和菓子の名パートナー・お茶やホテルお薦めの地元の酒蔵のご紹介など、和菓子を軸にした体験コーナーをご用意します。さながらお祭り屋台のように、お気軽にお楽しみいただけます。



### ■ 食の Style ワークショップと物販コーナー

日時: 2022 年 8 月 6 日(土)13:00~21:00

場所: コミュナルロビー (1 階)

コミュナルロビー(1 階)

時間	内容	プレゼンター	料金 (消費税込)
13:00~15:00	・練り切り実演見学 ・物販	御菓子司 桔梗園 水谷 光貴 氏	(実演) 無料
13:00~14:00	・抹茶点て体験	妙香園 <a href="https://myokoen.com/">https://myokoen.com/</a>	500 円
13:00~15:00	・商品開発体験 ～開発中商品の試食&店主との会話から新商品誕生！？～	青柳総本家 後藤 稔貴 氏	無料 定員：先着 5 名様
13:00~21:00	・日本酒の有料試飲振る舞い ・物販	澤田酒造 <a href="https://hakuroou.com/">https://hakuroou.com/</a>	(振る舞い) 1 杯 100 円～300 円
16:00~16:30 16:30~17:00	・動画を見て上生菓子づくり	亀屋芳広	500 円 各回定員 5 名様

※ワークショップは当日先着順でのご案内となります。ホテルのコミュナルロビーに直接お越しください。

※感染症対策の観点から混雑時には入場規制をかけさせていただくことがあります。

## コーヒーと和菓子との、ときめく出会い 期間限定で特別デザートセットをご提供

名古屋を代表する和菓子と言えば『ういろう』。「style kitchen」のシェフ富澤が青柳ういろうをアレンジし、3 日間に限りお飲み物とセットでご提供いたします。UIRO × チョコレートでコーヒーにも合う、オリジナリティあふれる一皿です。

### ■ UIRO×チョコレート 特別デザートセット

期間: 2022 年 8 月 5 日(金)~7 日(日)

時間: 10:00~20:30 (8 月 7 日は 17:30 までのご提供)

場所: style kitchen (1 階)

料金: 消費税・サービス料込 1,000 円

※デザートと、コーヒーまたは紅茶のセットです。

※1 日 20 食限定

ご予約・お問い合わせ: style kitchen TEL: 052-433-2582

開業記念日はニッコースタイル名古屋の真骨頂

## 【TRUNK COFFEE × Kenichiro Nishihara】 Sunday COZY Afternoon

名古屋発祥のスペシャルティコーヒーロースター「TRUNK COFFEE（トランクコーヒー）」が特別にミニポップアップストアを出店。トランクコーヒーのバリスタのアドバイスのもと、コーヒーを薫り高く・美味しい淹れるためのハンドドリップ体験もお楽しみいただけます。

また“24時間、同じ曲が流れない”ニッコースタイル名古屋のBGMを監修している世界的なDJ/音楽プロデューサーのKenichiro Nishihara氏によるLIVE DJでは、日曜午後のCOZYな空間に合わせた楽曲をプレイいたします。



トランクコーヒー 鈴木 康夫 氏



Kenichiro Nishihara 氏

### ■ TRUNK COFFEE ミニポップアップストア、ドリップコーヒ一体験

日時：2022年8月7日(日) 13:00～17:00

場所：コミニナルロビー(1階)

トランクコーヒー公式サイト <https://www.trunkcoffee.com/>

### ■ Kenichiro Nishihara LIVE DJ

日時：2022年8月5日(金) 18:00～21:00

場所：コミニナルロビー(1階)

参加費：無料、ドリンク1杯以上のご注文が必要です。

定員：20名 事前予約制

※予約は外部イベント予約サービス「Peatix」にて受け付けます。

(Peatix ニッコースタイル名古屋 <https://peatix.com/group/11493035>)

※Kenichiro Nishihara氏のLive DJは8月7日(日) 14:00～17:00にも開催いたします。

### 開業記念日にご宿泊のお客様に、お花のプレゼント

ホテルの誕生日にご宿泊いただけすることに、心からの感謝の気持ちを込めて、開業記念日の8月7日(日)にホテルにご宿泊されるお客様に、ひまわりを一輪プレゼントいたします。

※1室につき一輪のお花を差し上げます。

※新型コロナウイルス感染症の拡大状況等によっては、内容を変更させていただく場合がございます。

当ホテルの感染予防対策については下記をご参考ください。

<https://nagoya.nikkostyle.jp/our-response-to-covid-19/>

参考：ニッコースタイル名古屋開業 2 周年記念～特別イベント開催～(2022 年 6 月 22 日発表)

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000002771.000002213.html>

### ニッコースタイル名古屋について

ニッコースタイル名古屋は、コーヒーと音楽にこだわった唯一無二のライフスタイルホテルとして、2020 年 8 月 7 日に開業いたしました。

地域の食材にこだわった料理や音楽、アートを通じて、ホテルゲストや地元の人々が集まり、つながる場を提供することをブランドの世界観とし、付帯施設として、コピーナルロビー、オールデイダイニング、カフェ・バー、DJ ブース、フィットネスジムを設置しております。

正方形で 30 m<sup>2</sup> の広さを有する客室は仕切りを設けないことで、ゆったりとしたリビングスペースを実現し、くつろぎや癒しにこだわりました。また館内の随所に有松絞りをはじめとした名古屋の伝統工芸をモダンに取り入れており、地域に根付いてきた文化を感じいただけます。

#### <ニッコースタイル名古屋 施設概要>

開業： 2020 年 8 月 7 日

所在地： 愛知県名古屋市中村区名駅 5-20-13

延床面積： 約 9,542 m<sup>2</sup>

階数： 14 階(13 階を除く)

客室数： 191 室

施設： コピーナルロビー、オールデイダイニング、バーラウンジ、  
DJ ブース、フィットネスジム

アクセス： JR・近鉄・名鉄・市営地下鉄「名古屋駅」より徒歩約 10 分、  
タクシーで約 4 分

公式サイト：<https://www.nagoya.nikkostyle.jp>



#### <Nikko Style とは>

ニッコースタイルは、文化・健康・環境に強い関心を持ち、新しい体験・気づき・発見を求めるお客様に対して、ホテルに「泊まる」からホテルで「過ごす」という体験に誘います。また、地域の食材にこだわった料理や音楽、アートを通じて、ホテルゲストや地元の人々が集まり、つながる場所を提供するホテルです。

#### ■ 報道関係者からのお問い合わせ先

ニッコースタイル名古屋

広報担当 津坂・中嶋・柳・西

〒450-0002 愛知県名古屋市中村区名駅 5-20-13

TEL: 052 - 211 - 8263 FAX: 052 - 211 - 8133 E-mail: [marketing@nagoya.nikkostyle.jp](mailto:marketing@nagoya.nikkostyle.jp)

#### ■ 一般のお客様からのお問い合わせ先

ニッコースタイル名古屋 TEL: 052-211-8050 (代表)