

2023年4月吉日
ホテルニューオータニ高岡

高岡のものづくり × 日本料理 技の競演
ホテルニューオータニ高岡恒例企画の第5弾。
「伝統と革新のひととき 2023 初夏 ～美と味 技の競演～」を開催します！

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



伝統と革新のひととき

2023 初夏
美と味 技の競演

期間…令和5年5月11日(木)～6月27日(火)

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「ものづくりの町 高岡」にある唯一のシティホテルです。開業から37年、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。本企画はこの「ものづくりの町 高岡」魅力を力強く全国に発信したいと始まりました。会場となる「日本料理 都万麻 (つまま)」は、地元の食材を活かしたお料理と、6つの個室とカウンター、テーブル席から構成される落ち着いた空間です。ここに高岡銅器、高岡漆器の作品をふんだんに展示し、間近でゆっくりとご覧いただくとともに、高岡の技で作られた食器を使用した御膳・会席を召し上がっていただくことで、その魅力をただ鑑賞するだけでなく、ご体感いただけることを目的としています。

5回目をむかえる今回は初夏の開催です。富山県内のものづくり企業など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、彩り豊かな季節の食材に技を効かせたお料理を盛りつけた「味彩 (あじさい) 御膳・会席」を、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。

■開催概要

タイトル：伝統と革新のひととき 2023 初夏 ～美と味 技の競演～

開催期間：令和5年5月11日(木)～6月27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

昼の味彩(あじさい) 御膳(高岡の工芸品メーカーの器を使用した御膳)

1名様 6,600円/お土産付き 9,600円

夜の味彩会席(味彩御膳に2品追加した会席料理)

1名様 8,800円/お土産付き 11,800円

ご宿泊プラン：お一人様(1泊2食) 17,500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、株式会社大谷喜作商店、株式会社柴田漆器店、株式会社砺波商店

株式会社ナガエ、有限会社北辰工業所、有限会社四津川製作所、富山県総合デザインセンター

■味彩御膳メニュー例



※イメージ

【一の膳】

蛤南蛮 / 花卉草お浸し / 白海老唐揚げ / 五箇山豆腐粕漬け / 海老おかき / 蛸烏賊麩漬け

【二の膳】

海の幸盛り合わせ / 一寸豆塩蒸し / 青唐焼き浸し / 烏賊めた和え / 豚バラ肉一味焼き

【三の膳】

バイ飯 / 味噌汁 / 香の物

本日のデザート

★味彩会席には「牛もも肉タタキ」と「お楽しみの一品」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



高岡製品がお土産に付くプラン。アルミ製のユニークな小皿やリラクゼーションツール、錫製の箸置きなどをご用意しました。好きなものをおひとつお選びいただけます。

・昼のお土産付きプラン：9,600円(税込)

・夜のお土産付きプラン：11,800円(税込)

■高岡の酒器で愉しむ厳選冷酒



螺鈿や真鍮・錫などを施した高岡製のぐい呑みで冷酒をお楽しみいただけます。富山県をはじめ石川県・福井県の厳選した冷酒をご用意しております。食材の魅力を引き出した季節のお料理と共に職人が丹精を込めて作り上げた酒器で日本酒とのひとときをお楽しみください。

・一合 1,770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。

■ 「味彩御膳・味彩会席」にこめられた想い



日本料理都万麻 料理長 山崎寛仁^{ひろひと}

紫陽花の彩る季節、新緑やみずみずしさをイメージした御膳。白海老・蛸烏賊・バイ貝・五箇山豆腐など富山の食材を使用し、職人技で作られた器との調和を大切にしました。料理と共に伝統と革新の器を見て楽しみ、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、青貝塗・彫刻塗など巧みな技の光る高岡漆器の工艺品や、造形美を堪能できる銅器・鉄器の置物、クラシカルな銅製花器、仏像、モダンなアイテムなどの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。

※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



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。



大谷喜作商店

鋳物製品として、干支置物、各種置物、香炉、香立など、皆様の身近にそっと佇み、皆様を見守らせていただけるような品を1世紀近く作り続けています。



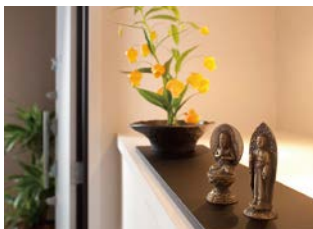
柴田漆器店

1925年高岡市成美町に彫刻塗工房を開業。現在は自社工房を軸に木地師・青貝師・蒔絵師と連携し茶道具や酒器、和装小物などの漆器製品の企画・制作を行っています。



砺波商店

陶器に見えるアルミ製食器を企画・販売。高度な鋳造技術と伝統ある加飾技術を工夫して、陶器のような質感や色味を再現。アルミ製なので、割れずに修理可能なため、SDGs時代に求められる商品です。



ナガエ

アート&テクノを合言葉に、ガスメーター・建築金物・美術工芸品・神仏具、自動車部品・機械部品・屋外美術など多種多様なものづくりを行っています。



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、あらゆる鋳物をオーダー製作。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」「空穩-KUON-」など展開。暮らしを彩る品々を作っています。



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は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