

PRESS RELEASE

2022年6月9日

野村不動産ホテルズ株式会社

リリースカテゴリ

ホテル

【トリプルコラボWS】^{ワークショップ} NOHGA HOTEL UENO TOKYO^{ノーガホテルウエノトウキョウ}

日伸貴金属 × NAKAMURA TEA LIFE STORE × NOHGA HOTEL UENO TOKYO
江戸文化を五感で楽しみ尽くす ものづくり体験イベント「東京銀器編」

7月2日～8月13日までの毎週土曜日開催

野村不動産ホテルズ株式会社（東京都新宿区／代表取締役社長：青木 秀友）が運営する NOHGA HOTEL UENO TOKYO（総支配人：飯野 雅広、以下「ノーガホテル上野」）は、ホテルコンセプト『地域との深いつながりから生まれる素敵な経験』を体現するイベントとして、伝統工芸東京銀器の製造販売を行う有限会社日伸貴金属（東京都台東区／代表取締役：上川一男、以下「日伸貴金属」）による銀製アクセサリー製作体験と、日本茶ブランド「NAKAMURA」の製造販売を行う NAKAMURA TEA LIFE STORE（東京都台東区／代表：西形圭吾）が提供する新茶体験をセットにした「五感で楽しみ尽くす東京銀器 ものづくり体験イベント」をノーガホテル上野 2F ライブラリーラウンジにて、7月2日～8月13日までの毎週土曜日に開催し、同時に、体験をセットにした宿泊プランの販売を開始することをお知らせいたします。



左から、三室皓太（Bistro NOHGA）、西形圭吾（NAKAMURA TEA LIFE STORE）、上川宗照・上川宗伯（日伸貴金属）

ノーガホテル上野では、日伸貴金属に、レストランで使用する銀製グラスをオリジナルで製作いただいたり、銀製品の体験ワークショップの開催にご協力いただいたりと、開業時より交流を続けておりました。コロナ禍で体験企画は延期を余儀なくされておりましたが、昨今の観光需要・体験需要にお応えすべく、コラボレーション企画を再開することとなりました。また、ものづくりだけではなく銀器そのものの素晴らしさも体験いただきたいという思いから、アイススプーンの使用体験とお茶飲み比べ体験を企画し、お茶については、開業時よりコラボレーションしている NAKAMURA TEA LIFE STORE にセレクトを依頼することといたしました。

ノーガホテル上野では、今後も地域との深いつながりから生まれたワークショップによって、今まで味わったことのない体験、上野だからこそできる体験を提案しながら新たなライフスタイルをお客様とともに築いてまいりたいと思います。

あしたを、つなぐ

 野村不動産グループ

PRESS RELEASE

【体験イベント（ワークショップ）概要】

■ 第 1 部：^{しるがし}銀師による銀製オリジナルアクセサリ製作体験

時間をかけて作られる純銀だからこそその色合い・風合いは、格別な魅力を備えています。大切な方へのプレゼント、旅の記念、自分へのご褒美として、世界に一つだけの銀製オリジナルアクセサリを手づくり体験してみたいかがでしょうか。

職人たちが実際に工房で使用している道具を使い、丁寧に指導してくれます。時代を超えて受け継がれてきた匠の技を、ホテル内に特設する工房で、ぜひご体感ください。



*リング、バングル、ペンダントの中から好きなアクセサリを選んで製作し、持ち帰ることができます。

■ 第 2 部：999 純銀製アイススプーン体験

Bistro NOHGA で提供している特製アイスクリームをあえて「カチカチ」の状態にしてご用意いたします。

金属の中で最も熱伝導率が高い純銀の特製を活かしたアイススプーン。ご自身の手の温度でアイスの表面を素早く溶かしてくれるため、通常のスプーンでは体験できない感触、くちどけを体験していただけます。純銀のスプーンで召し上がる極上の一口をぜひ実際に味わってみてください。



※999 純銀とは：銀の純度が 99.9%以上のものであることを表しています。「999（スリーナイン）」というのは 1000 分率で 1000 分の 999 が銀であることを示す数字です。

■ 第 3 部：NAKAMURA TEA LIFE STORE 厳選、新茶の銀器飲み比べ体験

新茶（一番茶）は、冬の間枝や葉に蓄えてきた栄養を十分に使い、低温の中でゆっくり時間をかけて育つため、甘み・旨み成分であるテアニン（アミノ酸の一種）が二番茶以降の 3 倍以上含まれており、カテキンやカフェインは少ないため、すっきりさわやかな味わいを堪能できます。



あしたを、つなぐ

PRESS RELEASE

NAKAMURA TEA LIFE STORE が自信を持っておすすめする新茶を、通常のグラスと銀製の器で飲み比べてみましょう。

飲み比べは、今回の企画のために新茶をセレクトしてくださった NAKAMURA TEA LIFE STORE の西形氏も初体験の驚きの企画です。

見た目や味わい、風味はどう変わるのか、貴方もぜひ実際に体験して確かめてみてはいかがでしょうか？



■体験イベント（ワークショップ）開催日程・料金

開催日	2022年7月2日（土）、9日（土）、16日（土）、23日（土）、30日（土） 8月6日（土）、13日（土）
時間	全日 15:00～16:30
人数	全日 2名～最大6名
会場	NOHGA HOTEL UENO TOKYO 2F ライブラリーラウンジ
料金	1名 6,800円（税込） ※第1部～第3部までの全てを体験いただけます。
お申込み	詳細・ご予約は、 こちら ※定員になり次第申込受付締切とさせていただきます。

■体験イベント（ワークショップ）付き宿泊プラン

早めにチェックインしてホテルでゆっくりしていただくアーリーチェックインを無料で利用でき、15時からの「江戸文化を五感で愉しみ尽くす ものづくり体験イベント 東京銀器編」へご参加いただけるお得な宿泊プランです。

予約開始	2022年6月9日（木） 15:00～
宿泊日	2022年7月2日（土）、9日（土）、16日（土）、23日（土）、30日（土） 8月6日（土）、13日（土）
プラン料金	1室/2名 29,800円～（税込）
プラン詳細	●「江戸文化を五感で愉しみ尽くす ものづくり体験イベント 東京銀器編」付（体験料込） （銀製オリジナルアクセサリー製作体験&アイス・新茶体験） ●体験を愉しんでいただくために、アーリーチェックイン（13:00～）を無料にて承ります ※体験イベントは、土曜日 15:00～開始となります。（16:30 終了予定）
客室タイプ	スーパーアダブルルーム、デラックスダブルルーム、ツインルーム
予約方法	プランの詳細・ご予約は、 こちら ※3日前までに要予約

PRESS RELEASE

<イベント日以外に体験をご希望の場合>

7月～8月の期間ご宿泊の方限定で、日伸貴金属工房内での銀製作体験が特別価格で体験できる15%オフクーポンを配布いたします。今回の企画をきっかけに、工房で本物の職人技に触れたい、銀製作に挑戦したいという方は、ぜひお気軽に日伸貴金属の工房にお立ち寄りください。

- 対象者 : 7月1日～8月31日までにご宿泊の方全員
- クーポン期限 : 9月30日体験分まで
- 体験場所 : 日伸貴金属 工房（東京都台東区三筋 1-3-13 伊藤ビル1階）

※クーポン利用の旨ご記入の上、体験希望日を直接工房へご予約ください。

⇒日伸貴金属公式サイトお問い合わせ：<https://www.nisshin-kikinzoku.com/contact>

【コラボレーション工房紹介】

■日伸貴金属／東京銀器、銀師（しろがねし）

東京銀器は、台東区や荒川区、文京区などを中心とした地域で作られている東京都伝統工芸品です。江戸の職人の技によって洗練された銀器は、日本を代表する伝統工芸品として、現在も広く世界中で愛されています。

日伸貴金属は、江戸末期から「銀師」として12代、日伸貴金属として3代の技を脈々と受け継ぎ、現在では2代目上川宗照と江戸っ子一家が同じ工房で仕事をしています。その技巧を基に、お客様に世代を超えお使いいただける伝統工芸品や貴金属製品の製作販売を行うことで地域や社会へ貢献し、次世代へ伝統工芸品の文化や技を伝えるべく日々研鑽に努めています。



東京都台東区三筋 1-3-13 伊藤ビル1階

<公式サイト> <https://www.nisshin-kikinzoku.com/>

■NAKAMURA TEA LIFE STORE

静岡県藤枝市で100年間お茶を作り続けているお茶農家「中村家」が台東区蔵前にて運営しているお茶屋です。完全無農薬栽培にこだわり、お茶の栽培～製茶加工まですべてを自社で行い、お客様により安心して楽しんでいただけるように、“いつ、どこで、誰が、どうやって作ったかが分かるお茶”をお届けしています。

先代中村秀雄が生前に開発し見事に製茶が実現した「有機栽培・無農薬栽培」による農法と、先代の熱い思い・姿勢を受け継いだ中村兄弟が作るお茶をぜひお楽しみください。

あしたを、つなぐ

 野村不動産グループ

PRESS RELEASE



東京都台東区蔵前 4-20-4

<公式サイト> <https://www.tea-nakamura.com/>

■ NOHGA HOTEL UENO TOKYO (2018年11月1日開業)

江戸から続く文化が今も息づく街・上野。上野公園をはじめ、国立西洋美術館、上野動物園、アメ横など人気観光地への拠点として便利な立地で、成田空港へのアクセスも◎。

「快適な目覚め」をお届けする洗練された客室、地域食材の積極的な活用と自然な製法にこだわったレストラン、ゆったりくつろげるテラスやライブラリーラウンジ、ギャラリー、フィットネスも完備。

「地域と深くつながること。そこから生まれる素敵な経験」を大切にしています。旅のスタイルを問わず、好奇心を満たしてくれるライフスタイルホテルです。



住 所 : 東京都台東区東上野 2 丁目 21-10

代表 TEL : 03-5816-0211

チェックイン : 15:00、チェックアウト : 11:00

総客室数 : 130 室

公式サイト : <https://noghahotel.com/ueno/>

[アクセス]

JR 上野駅浅草口から徒歩 5 分

東京メトロ上野駅 3 番出口から徒歩 3 分

京成上野駅から徒歩 10 分



あしたを、つなぐ

 野村不動産グループ

PRESS RELEASE

【本企画に関するお客様からのご予約・お問合せ先】

NOHGA HOTEL UENO TOKYO TEL : 03-5816-0211

E-Mail : ueno.reservation@nohgahotel.com

★ 詳細は、[公式ホームページ](#)をご覧ください。

【本ニュースリリースに関するお問合せ先】

NOHGA HOTEL UENO TOKYO PR・マーケティング担当／池田

TEL : 03-6284-2416 FAX : 03-6284-2418

E-Mail : m-ikeda@nomura-hotels.co.jp URL : <https://nohgahotel.com/ueno/>