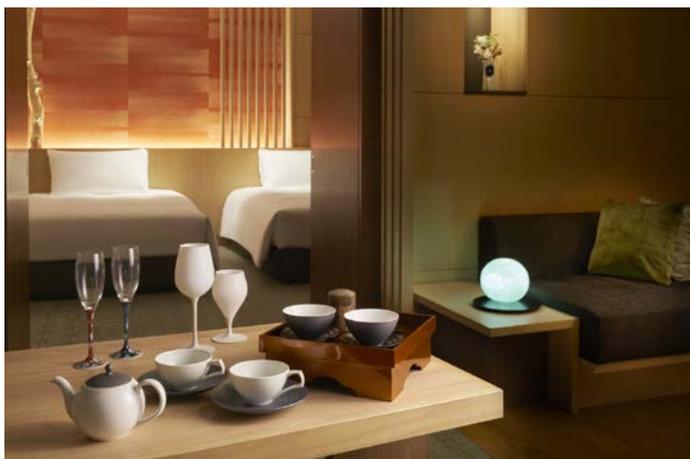


日本の伝統文化を継承するホテルと伝統工芸品「有田焼」のコラボレーションが実現

「有田焼スペシャルルーム」登場

2018年1月10日(水)～2月28日(水) 期間限定販売

ホテル雅叙園東京(運営:株式会社 目黒雅叙園)では、日本を代表する伝統工芸品「有田焼」とコラボレーションした客室や朝食を提供する「有田焼スペシャルルーム」を2018年1月10日(水)～2月28日(水)の期間限定で販売します。



有田焼スペシャルルームイメージ



有田焼の器を使用した朝食イメージ

当ホテルは、2017年4月に86年ぶりに施設名の変更を行いました。それに伴い客室やレストランの改装も行き、ホテルとしての新たな歴史を歩み始めました。一方「有田焼」は昨年、創業400年という節目の年を迎えました。長い歴史の中で培われた伝統を継承しながら、更なる次の100年に向けて挑戦する姿勢に共感し、それぞれの“伝統と革新”を発信するため本コラボレーションが実現しました。インバウンド需要も多い昨今において、伝統的な文化を継承する両者による、新たな日本の魅力的な文化の発信を目指します。

「有田焼スペシャルルーム」の部屋は、ゆったりとお寛ぎいただける80㎡のエグゼクティブスイートをご用意。ワイングラスや茶器、花瓶や照明などの様々な種類の有田焼 全7種類をお部屋にてご使用いただけます。リニューアルしてスタイリッシュに生まれ変わった客室にふさわしい、伝統とモダンが融合した有田焼をご堪能いただけます。(製作窯元などの詳細は次ページ参照)

また、インルームにてお召し上がりいただく朝食はホテル特製の日本料理をご用意しました。

食器は、食べ歩き達人「タバアルキスト」のマッキー牧元氏監修の下、「福泉窯」「やま平窯元」「福珠窯」からセレクト。

3タイプからお好きなセットをお選びいただけます。ペアでご宿泊の方は、それぞれ違う食器を選んで、様々な有田焼の魅力を楽しんでいただくのもお勧めです。新たに誕生した上質な客室の中で、「有田焼」の伝統と革新をじっくりとお楽しみください。

<有田焼スペシャルルーム概要>

■販売期間 2018年1月10日(水)～2月28日(水)

■販売価格 60,000円～(1室2名様ご利用/税サ込) ※料金はご利用日によって異なります。

- 特典
- ・有田焼スペシャルルーム(エグゼクティブスイート)でのご宿泊
 - ・3パターンの器からセレクト可能な有田焼で食す特別ルームサービス朝食
 - ・文化財「百段階段」で開催中の人気企画展『百段雛まつり』の入場券付

お部屋にご用意予定の有田焼

有田焼スペシャルルームにてご用意するのは、「福泉窯」「やま平窯元」「精華窯」「KIHARA」からセレクトしたの有田焼です。シンプルで上品なデザインは、新しくなったスタイリッシュな客室に馴染み、ゆったりとお寛ぎいただけます。



ガラスと磁器が一体となった雅なシャンパングラス。
(福泉窯)



薄く軽いワイングラス。磁器とは思えない手触りです。
(やま平窯元)



捻りを施した花器はシンプルな表情ながらも豊かです。
(KIHARA)



「陰刻」という磁器の素地を彫る技法の照明。上品なバラのレリーフが華やかさを添えます。
(精華窯・川崎精一)

白と錆色で仕上げられたモダンなカップ&ソーサー。(KIHARA)

<朝食の食器> 選べる朝食の食器は3つの窯元からご用意しました。



福泉窯の食器イメージ



福珠窯の食器イメージ



やま平窯元の食器イメージ

■KIHARA について

日本の磁器発祥の地・有田で、職人が受け継ぐ400年の伝統技術と美意識を、現代のライフスタイルに合わせたデザインで提案するKIHARA。シンプルで美しく、見ても使っても満足できる器を通して、有田焼の商社として「器文化」を伝えていきます。

■福珠窯について

福珠窯の作風は17世紀初頭に有田で焼かれた「初期伊万里」や同時期に中国の景德鎮で焼かれた「古染付」の影響を強く受けています。自由闊達でのびやかな作風は初期伊万里の素朴な釉調、自由な筆致の作風とも共通するものがあり、両者に共通する時代性と作風に魅力を感じ、これが福珠窯の作風のベースとなっています。

■福泉窯について

人々の生活に欠かせない磁器。その器から幸せが泉のように湧き出ますようにその願いを込めて創始者の福田邦雄が命名した名前が「福泉 -ふくせん-」。その思いは今も変わらず伝を加えた形作りで時代を経ても役立つ器を創り続けています。

■やま平窯元について

有田焼の先人たちが、400年の年月をかけ積み上げてきた伝統や文化。それを基礎に窯の個性を昇華させ、現代の生活空間にフィットする“新しい有田焼のカタチの創造”を目指しております。

<マッキー牧元氏 プロフィール>

1955年東京出身。味の手帖の編集に長年に渡り携わる。タバアルキストとして、立ち食いそばから割烹、フレンチからエスニック、スイーツから居酒屋まで、日々飲み食べ歩き、雑誌寄稿、ラジオ、テレビ出演など行う。

《本内容・取材の申し込みに関するお問い合わせ》

ホテル雅叙園東京 PR事務局 (株) トランスミッション (TEL:03-6802-8048 / FAX:03-6802-8239)

大金 (090-3563-5894) oogane@bc.ijj4u.or.jp