

PRESS RELEASE

2024年2月22日

【JW マリオット・ホテル奈良】
写真家・大杉隼平氏をナビゲーターに
食を通じて日本全国の生産者や職人の魅力を発信する取り組み
「Japan Journey by JW〜クラフトマンシップへの探究〜」を開始
第一弾は厳選された徳島県産の食材を堪能する「徳島 美食を巡る旅」を開催

世界で最も優れたホテルを格付けする米国のトラベルガイド「フォーブス・トラベルガイド」でJW マリオットのブランドとして世界初の4つ星を2年連続で獲得したJW マリオット・ホテル奈良（所在地:奈良県奈良市三条大路 1丁目 1-1、総支配人:クリストファー・クラーク）は来月から、写真家・大杉隼平氏をナビゲーターとして招聘し、食を通じた日本全国の生産者や職人の魅力を発信する取り組み「Japan Journey by JW〜クラフトマンシップへの探究〜」を開始いたします。その第一弾として、2024年3月5（火）から4月4日（木）まで、厳選された徳島県産の食材を使用した特別会席コースを提供する「徳島 美食を巡る旅」を開催いたします。



昨今のインバウンド需要を踏まえ、奈良に位置するインターナショナルホテルとして、「食」を通じて日本の生産者、職人の魅力を探求し、国内外に改めて日本の伝統文化や良さを発信していく取り組み「Japan Journey by JW〜クラフトマンシップへの探究〜」を展開するはこびとなりました。

その第一弾として、本年3月5日より、写真家大杉隼平氏をナビゲーターに招き、父、大杉漣氏の故郷でもある食材の宝庫「徳島県」の食材をつかった特別会席料理を提供する「徳島 美食を巡る旅」を開催いたします。当ホテルの日本料理長吉田信一が徳島の現地視察で厳選した良質な食材をふんだんに使用した特別会席を昼夜5つのコースにてご提供いたします。

JW マリオット・ホテル奈良の「徳島 美食を巡る旅」の詳細は以下のとおりです。

「徳島 美食を巡る旅」

先付からデザートに至るまで徳島県の食材や調味料を、全品に使用した特別会席料理をご提供します。



実際の視察の様子（大杉隼平氏 撮影）



メニューは、足赤海老や鳴門鯛、ハリイカなど旬の魚を使った鮮魚に、えぐみのない徳島県産ケールを添えたユニークなお造りや、噛むほどに旨みが溢れる徳島県産のブランド椎茸「天恵茹（てんけいこ）」、徳島県産黒毛和牛「阿波牛」の炙りを添えたお肉料理など、この期間しか味わうことのできないメニューの数々を最大8品のコースにてご提供いたします。また徳島県産の地酒もご用意いたします。

期間：2024年3月5日（火）～4月4日（木）

料金：特別会席 昼：「渦潮」全6品 7,100円、「鳴門」全7品 9,700円

「阿波」全8品 14,000円

夜：「瀬戸内」全7品 20,000円、「徳島」全8品 24,000円

※いずれも税・サービス料込み

※メニューは仕入れ状況により変更となる場合がございます。

場所：1F 日本料理「校倉」

ご予約：

下記 Web サイトまたはお電話にて承ります

お電話 / 0742-36-6000

Web / <https://www.azekura.jw-marriott-nara.com/groups>

写真家・大杉 隼平



1982年東京生まれ。ロンドンで写真とアートを学ぶ。現在、雑誌やTV、広告、カタログなどで活動する傍ら、約200人の国内外の役者の宣材写真やアーティスト写真を手掛け、様々なブランドとのコラボレーション、国内外の企業のプロモーション撮影と活動は多岐に渡る。また、CP+主催の「THE EDITORS PHOTO AWARD ZOOMS JAPAN 2020」では、一般投票で最多票を獲得しパブリック賞を受賞。

JW マリオット・ホテル奈良について

JW マリオット・ホテル奈良は、奈良県で初となるインターナショナルブランドのラグジュアリーホテルとして誕生しました。16室のスイートを含む158室の客室には天然素材を多く用い居心地の良さと安らぎを演出しています。また、館内のオールデイダイニング「シルクロード ダイニング」、鉄板焼、寿司、会席からなる日本料理「校倉」では、奈良県産の食材を始めとした全国からの選りすぐりの食材をお楽しみいただけます。ロビーラウンジ・バー「フライング スタッグ」では、本格的なアフタヌーンティーを提供する一方、経験豊富なバーテンダーによるカクテルやウィスキーなどもお楽しみいただけます。また、館内には、24時間ご利用いただけるフィットネスセンター、屋内スイミングプールのほかマッサージ、ジャグジー、フェイシャルトリートメントを体験頂けるスパ（ペアルーム1室を含む4室のトリートメントルーム、



サウナ、スチームルームなど)を併設しており、リラックスした時間をお過ごしいただけます。また、様々な用途にご利用いただけるボールルームと4つのマルチレイアウトのミーティングルームを備えており、ご要望に合わせたイベントやウェディングなど特別な行事等にご利用頂けます。当ホテルでは新型コロナウイルス感染症防止に関する取り組みとして、すべてのお客様に対し検温消毒を徹底しており、施設の各所に消毒液も設置しております。JW マリオット・ホテル奈良に関する詳細は、<http://jwmarriott-nara.jp> よりご覧いただけます。

JW マリオット・ホテル&リゾートについて

JW マリオットは、マリオット・インターナショナルが展開するラグジュアリーブランドのひとつで、受賞歴のあるホテルの数々や素晴らしいリゾートロケーションを世界中に誇ります。マインドフルネスの考えにインスピレーションを受けた JW マリオットは、ゲストと一緒にあってあらゆる瞬間を最大限に体験することを促すプログラムとオファーを通じ、心に自身を見つけ、身体に栄養を与え、そして精神的に活力をみなぎらせることで、心と身体が一体となって感じられることに集中できるようデザインされた、安息の地となっています。現在 JW マリオットは、世界各地 30 を超える国と地域に 100 軒以上のホテルを展開しており、心身を満たされた状態でいられ、有意義なつながりを育み、心を養う手助けをする体験を求める、洗練されたマインドフルな旅行者に応えます。最新情報は、ウェブサイト、[Instagram \(@jwmarriotthotels\)](#)、および [Facebook \(@JWMarriott\)](#) をご覧ください。JW マリオットは、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムである [Marriott Bonvoy™](#) (マリオット ボンヴォイ) に参加しています。Marriott Bonvoy は会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオや [Marriott Bonvoy Moments](#) での体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、MarriottBonvoy.marriott.com をご覧ください。

<当リリースに関する問い合わせ先>

JW マリオット・ホテル奈良 PR 事務局 (アビアレップス株式会社内)

TEL : 03-6261-5733 E-mail : JWNARA-PR.japan@aviareps.com

担当 : 四條、川島