

2022年7月

# 笑う門には福来る! 長寿の秘訣は笑うこと!

『敬老の日』に抱腹絶倒の落語を開催。 今年のプレゼントはこれで決まり!



ホテルニューオータニ幕張 幕張美浜寄席〜敬老の日スペシャル〜 春風亭小朝&春風亭一之輔&蝶花楼桃花 特撰落語会

https://www.newotani.co.jp/makuhari/event/2022/mihamayose/

ホテルニューオータニ幕張(千葉県千葉市美浜区ひび野)では、敬老の日である 2022 年 9 月 19 日(月・祝)に『幕張美浜寄席~敬老の日スペシャル~ 春風亭小朝 & 春風亭一之輔 & 蝶花楼桃花 特撰落語会』を開催いたします。

## ■『敬老の日』に抱腹絶倒の落語を開催!

ホテルニューオータニ幕張では、「敬老の日」に恒例となった『特撰落語会』を開催します。8 回目となる本年招聘する落語家は、人気実力ともに落語会をリードする**春風亭小朝**と、「いま最もチケットが取れない落語家のひとり」と称される**春風亭一之輔**、そして今年3月に真打に昇進したばかりの春風亭ぴっかり☆改め蝶花楼桃花が登場します。

『笑う門には福来る』などのことわざの通り、笑うことで健康になったり、幸運が訪れたりと、笑いの効果は計り知れず、笑いが免疫力を UP させる!とも言われています。コロナ禍で混沌とした日々を送っている今だからこそ、日本の伝統芸能である"落語"を聴いて、笑って、健康に!

#### 春風亭小朝 プロフィール

1970 年、五代目春風亭柳朝に入門し、1980 年に 25 歳の若さで 36 人抜きで真打昇進。スケールの大きな独演会を数多く企画し、97 年、落語界初となる日本武道館での独演会を成功させた。

## 春風亭一之輔 プロフィール

2001年に春風亭一朝に入門。2004年、二ツ目昇進で「一之輔」と改名する。2012年、21人抜きの大抜擢で真打昇進を果たす。古典落語を扱いながら、現代のギャグを取り入れ今風に大胆アレンジする作風と、とっつきやすい語り口で人気を呼ぶ。

#### 蝶花楼桃花 プロフィール

2006 年春風亭小朝に弟子入り。2011 年二ツ目に昇進、翌 2012 年「NHK 新人演芸大賞」決勝進出。 2022 年 3 月 21 日、真打へ昇進し、春風亭ぴっかり☆より「蝶花楼桃花 (ちょうかろう・ももか)」へ改名。女流落語の歴史を変える?とも噂される、若手噺家のホープ。上手い、可愛い、華がある~と、三拍子そろった「寄席のプリンセス」。

### ■安心安全対策を考慮した会場で落語を堪能

安心して落語をお楽しみいただけるよう、新型コロナウイルス感染対策を行います。入場時には、検温、 消毒のご協力及び、ご自身の健康についてのアンケートシートをご提出いただきます。落語会の会場は、 天井が高く容積も大きいことから、一般的な事務所等に比べおおよそ 3 倍以上の換気量を要する空 調設備を備えております。おおよそ 20 分から 30 分程度で会場内の空気と外気の入れ替えが可能と なっております。

## ■落語の前の美味しいお楽しみ

幕張美浜寄席のもうひとつの主役と言えば、ホテル自慢のお食事。ホテルニューオータニ(東京)レストラン統括料理長を経て、今春より幕張の総料理長に就任した小出裕之渾身の「**新江戸洋食**」を取り入れた「幕張美浜寄席」のために書き上げたコース料理をお楽しみください。前菜からデザートに至るまで、ホテルニューオータニの伝統的な技法を散りばめた華やかなメニューをご堪能ください。

※「新江戸洋食」とは…総料理長 小出裕之がホテルニューオータニ(東京)にて立ち上げた、東京生まれの食材を中心に創り上げた究極の洋食メニュー。ハレの日に皆様に愛されてきた洋食を進化させ、新江戸洋食としてお届けします。

# ■ 敬老の日のプレゼントにもおすすめ!

70 歳以上のお客さまには、優待料金を用意しております。日頃の感謝の意を込めて、ご両親や、おじいさま、おばあさまへ敬老の日のプレゼントとしてもおすすめです。

# ■販売概要

幕張美浜寄席~敬老の日スペシャル~

春風亭小朝&春風亭一之輔&蝶花楼桃花 特撰落語会

[期日] 2022年9月19日(月・祝) お食事/11:30~ 落語会/13:00~

[会場] 2階 宴会場

「料金」1 名さま¥15,000 シニア(70 歳以上)¥14,000

[内容] 美浜寄席、お食事(コース料理)、税金・サービス料共

[お問合せ] TEL (043)297-7676 (宴会予約直通)

[詳しくは] <a href="https://www.newotani.co.jp/makuhari/event/2022/mihamayose/">https://www.newotani.co.jp/makuhari/event/2022/mihamayose/</a>

広報担当:松ヶ瀬 Tel: 043-299-1815 Mail: t-matsugase@newotani.co.jp