

本事業について

三重県伊賀市の中心市街地、伊賀上野城の旧城下町エリアには、江戸時代につくられた町割りに江戸、明治、大正、昭和の様々な時代の歴史的建築物が多数残り、その希少性から「伊賀上野城下町の文化的景観」はICOMOSによる『日本の20世紀遺産20選』に選定されています。しかし近年では人口減少による空き家の増加、中心市街地の空洞化が急速に進み、城下町を形成する古民家などの歴史的建築物の多くが活用されず遊休化しています。

そのような背景を受け、バリューマネジメントが取り組んで誕生したのが城下町に分散する歴史的建造物や古民家を改修し、まち全体がホテルという構想で展開する分散型ホテル「NIPPONIA HOTEL 伊賀上野 城下町」です。

伊賀の伝統工芸品・組紐のように伊賀と旅人を結ぶ役割を担うホテル

「NIPPONIA HOTEL 伊賀上野 城下町」は築147年の登録有形文化財を含む分散型ホテルで、古民家3棟を改修し、フロント、客室（10室予定）、レストラン、組紐店を敷地内に有するブティックホテルとして開業いたします。伝統工芸品である伊賀組紐からインスピレーションを受けて各棟を名付け、組紐のように、伊賀とそこを訪れる旅人を結ぶ役割を担い、伊賀が誇る「知られざる、IGAMONO」との出会いをお届けいたします。



知られざる、IGAMONOとは？

伊賀には、忍びの里だけに、忍者のようにひっそりと隠れてきた幻の食材や素晴らしい文化が数多く存在します。同じ三重の松阪牛と並ぶ肉質でありながら域外にはほぼ出回らない幻の《伊賀牛》、全国米の食味ランキング最高位特Aの《伊賀米》、伊勢志摩サミットの乾杯酒にもなった世界レベルの《伊賀酒》といった「食」。《忍者》をはじめ、全国シェア90%以上を誇る手組の《伊賀組紐》、日本で取れる陶土の中で最高の耐火度を持つ伊賀土からつくる《伊賀焼》、ユネスコ無形文化遺産に登録される《上野天神祭のダンジリ行事》、伊賀にルーツのある世界に誇る《俳句》や《能楽》といった「文化」。そしてそれらをつくってきた「人」。当ホテルでは、そんな『知られざる、IGAMONO』との出会いを提供いたします。

IGAMONOを通して、心と身体を整える

伊賀では、俳句の「さび」や能の「幽玄」など、現代では忘れかけられている日本の美意識を育んできた場所です。当ホテルではそんな伊賀を訪れ、ノイズやストレスの多い日常で凝り固まった心や身体を緩め、日常を手放して本当の意味でリラックスいただくことで、自身の五感や精神を研ぎ澄ます時間をご提供いたします。

客室は一つとして同じ間取りはなく、総檜造りの広々とした浴槽や庭園がついたテラスでくつろぎながら美しい緑を眺めることができるお部屋もございます。料理は「現代の浄化料理」をテーマに、伊賀の豊かな自然で育まれた素材の持つ力を五感で味わっていただくお料理をご提供。敷地内の組紐店では伝統工芸に触れ、組紐づくりに集中し没頭する体験も。



■オープニングレセプション主催・共催



主催：バリューマネジメント株式会社
共催：伊賀市・株式会社NOTE

【3密を回避したレセプション、およびメディア発表会】

ご取材当日は3密を回避し、安心してご取材いただけるよう、以下の点に配慮し実施いたします。

- 各施設の除菌清掃の実施
- 施設各所にアルコール除菌の設置
- 会場受付時の検温
- ご来賓・メディアの方、および対応スタッフのマスク着用
- 式典における収容人数の制限
- 間隔をあげた社会的距離への配慮

《本件お問合せ先》バリューマネジメント株式会社 広報担当 press@vmc.co.jp 東京支社03-5224-6650

※弊社は現在テレワークを実施しておりますことから、メールでのお問い合わせをお願いしております。