

新宿で 24 年目迎える早春の風物詩「ホテルで楽しむひなまつり」
約 5000 個のつるし飾りや和楽器演奏会、
有田焼でもてなす節句料理、友禅染体験など五感で楽しめる企画を実施
～2025年2月1日（土）から3月27日（木）まで開催～



つるし飾りと真多呂人形の段飾り（イメージ）

株式会社京王プラザホテル（本社：東京都新宿区、代表取締役社長：若林克昌）は2025年2月1日（土）から3月27日（木）まで、約5000個のつるし飾りなどを展示するイベント「ホテルで楽しむひなまつり～有田焼で食す節句料理と華やぎの雛調度～」を開催します。つるし飾りを中心にしたひなまつりのイベントは24年目を迎え、当ホテルの早春の風物詩となっています。今回は、ひな人形の着物に関連した「友禅染の振袖」や、江戸時代に将軍家に献上されていた焼き物の技法を継承する「伊万里鍋島焼（いまりなべしまやき）」の磁器製お内裏様を新たに展示します。その美しさや創造性は、国内のみならず、インバウンド（訪日外国人）のお客様のニーズも高いため企画しました。他にも有田焼を用いた節句料理の提供をはじめ、染物体験から邦楽コンサートまで、五感で楽しめる企画を実施いたします。

<https://www.keioplaza.co.jp/event/hina/>

■「ホテルで楽しむひなまつり～有田焼で食す節句料理と華やぎの雛調度～」開催概要

五感で楽しめるひなまつりイベントとして、『観る』、『聴く』、『味わう』、『触れる』をテーマに様々な企画をご用意いたしました。

「ホテルで楽しむひなまつり～有田焼で食す節句料理と華やぎの雛調度～」

- ・開催期間：2025年2月1日（土）～3月27日（木）
- ・会場：京王プラザホテル（東京都新宿区西新宿 2-2-1）
- ・アクセス：JR・私鉄・地下鉄各線「新宿」駅西口から徒歩5分。都営大江戸線「都庁前駅」からB1出口階段を上がってすぐ

1. 『観る』本絹古布（ほんけんこふ）のつるし飾りと真多呂人形の段飾り

約3メートル高さから、幅5メートル、奥行きの2メートルの空間で本絹古布の手縫いのお細工物を約5000個つるす「つるし飾り」は、子どもたちの健やかな成長を願って飾る縁起物です。江戸時代から始まった風習とされ、飾りの形には、花は「かわいくなるように」、這（は）い子人形は「這えば立て、立てば歩めの親心」、五穀豊穡（ごこくほうじょう）を表す雀（すずめ）は「食に恵まれて丈夫になるように」、猿は「災いが去るように」などそれぞれ意味があります。



花のお細工物



這い子人形のお細工物



雀のお細工物



猿のお細工物

キルト作家の松尾光代氏とひまわりグループのメンバー約 40 名が、代々受け継がれてきた着物など貴重な「本絹古布」を使い、一針一針縫い上げました。「本絹（ほんけん）」とは、天然の蚕から取った混じり物のない絹糸のことです。

スペースの中央には、京都の上賀茂神社から「木目込み人形」の唯一の正統伝承者として認定された職人が代表の老舗人形メーカー「真多呂人形」の段飾りを据えます。木製の人形のボディに細い溝を掘り、そこに布の端を入れ込んで衣装をまとわせる伝統の技を鑑賞できます。



真多呂人形の段飾り

- ・場所：本館 3 階／メインロビー、2 階・本館 7 階／レストランコリドール（レストランフロア）
- ・協力：真多呂人形、松尾光代氏とひまわりグループ（総勢 40 名）



つるし飾りと真多呂人形の設置イメージ

2. 『観る』 特別展示

(1) 東京手描友禅染（とうきょうてがきゆうぜんぞめ）

ひな人形の衣装にも使われている染色技法・友禅に着目し、地元の伝統的工芸品（経済産業大臣指定）として江戸時代から続く東京手描友禅染の振袖等を展示します。染物には水が欠かせないため、江戸期から神田川沿いには多くの染め師が住んでおり、今も新宿区には工房が残っています。

東京手描友禅染は、作者が構想から仕上げまでの工程を一貫して手掛け、華やかさや色味を抑えて「粋」に仕上げるのが特徴です。会場では節句にちなんだ文様を描いた作品をご覧になっていただけます。



東京手描友禅染の振袖

(2) 伊万里鍋島焼（いまりなべしまやき）のお内裏様や狗筥（いぬばこ）

国内屈指の焼き物の技術を継承している「伊万里鍋島焼」の産地から、磁器のお内裏様や、ひな飾りの一つで犬をかたどった入れ物「狗筥」を展示します。

佐賀県伊万里市の大川内山（おおかわちやま） 一帯は江戸時代、鍋島家が藩主の際に藩の窯を造り、将軍家や朝廷に献上する焼き物を作っていました。高い品質と技法が漏れないように管理され「秘窯（ひよう）の里」と呼ばれました。

現在も「鍋島の技法」は継承され、会場では赤、黄、緑の 3 色を使った伝統的な文様などを描いた作品を展示します。



伊万里鍋島焼のお内裏様



伊万里鍋島焼の狗笛

- ・場所：本館 3 階／メインロビー、アートロビー
- ・協力：畑萬陶苑、東京都工芸染色協同組合、高木枝芳（たかきしほう）氏

3. 『聴く』 展示関連企画・邦楽ロビーコンサート

ひなまつりにちなんだ曲を箏や笛で合奏します。



箏による演奏のイメージ

- ・日時：3月14日（金）、3月15日（土）各日1回目15:00～、2回目17:00～
- ・場所：本館3階/メインロビー つるし飾りの装飾前
- ・演奏：3月14日 福原徹秋（笛）、佐藤亜美（箏）
3月15日 石本かおり（箏）、中嶋ひかる（箏）

4. 『味わう』【初】有田焼でもてなす節句料理

展示企画で磁器を取り上げたのを機に、今回初めて「伊万里鍋島焼」の産地に隣接した佐賀県有田町の「有田焼」と、節句料理を融合させた特別メニューを計4店舗のレストランでご提供。また、ホテル内のバー2店舗でも「有田焼」の器を使用し、日本酒バー〈天乃川〉では「有田焼」の産地である佐賀県の日本酒飲み比べ、メインバー〈ブリアン〉ではひなあられがトッピングされたノンアルコールカクテルなど、今回のテーマをイメージした期間限定メニューをご用意いたします。

※一部、有田焼以外の器も含まれます。

- ・期間：2025年2月1日（土）～3月31日（月）
- ・店舗：
[レストラン] 和食〈かがり〉、懐石〈蒼樹庵〉、天麩羅〈しゅん〉、オールデイダイニング〈樹林〉
[バー] 日本酒バー〈天乃川〉、メインバー〈ブリアン〉

【和食料理長、八木澤大輔コメント】

京王プラザホテル開業 10 周年の 1981 年から魅力と文化を発信し続けて来た有田焼。今回初めて有田焼のシックで美しい器にひなまつりの節句料理をのせることで彩りを添えました。

和食<かがり>・懐石<蒼樹庵>のディナーメニューでは新たにお内裏様の左右に有田焼のぼんぼりを据えて見た目も華やかに。この時期だけの有田焼と節句料理で華やぐひとときをお過ごしください。



和食<かがり>
ランチメニュー



和食<かがり>・懐石<蒼樹庵>
ディナーメニュー ※共通メニューとなります



天麩羅<しゅん>
ディナーメニュー



オールデイダイニング<樹林>
ランチメニュー



日本酒バー<天乃川> 日本酒



メンバー<ブリアン> ノンアルコールカクテル

5.『触れる』友禅染体験

（1）友禅染技法が凝縮されている東京手描友禅染ミニハンカチ体験制作 ※要予約
宴会場にて伝統工芸士に直接教わりながら本格的な染体験をしたのち、和食<かがり>にてひなまつりにちなんだ華やかなお料理をお召し上がりいただけます。

- ・日時：2月26日（水）制作 10:00～12:00、お食事 12:30～14:00
- ・場所：制作／宴会場、お食事／和食<かがり>
- ・参加費：1名様 12,000円（材料費・お食事・サービス料・税金込）
- ・定員：20人
- ・講師：伝統工芸士 高木枝芳氏



友禅染ミニハンカチ

【伝統工芸士 高木枝芳氏コメント】

手描友禅染の魅力のひとつ、ぼかし染の技法を使って、桜の花と花びらを染めていただく体験です。小さな絹地の中に友禅染の技法が盛り込まれておりますので、ぜひ体験を通して伝統工芸を感じていただければ幸いです。

高木枝芳氏プロフィール

19歳で友禅染に出会い、伝統工芸士である早坂優氏に師事。1999年に京王プラザホテルのロビーギャラリーにて初個展を開催、2008年に東京都工芸染色協同組合会員とな



り、その後 2015 年にはスペインで個展を開き海外進出を果たす。2018 年に伝統工芸士に認定。2026 年 2 月には京王プラザホテルで 8 回目となる個展を予定している。

(2) 色挿し友禅染ワークショップ

着物を染める伝統工芸、「手描友禅染」で小さな布を染めるワークショップです。柄の描いてある生地に好きな色を染めていく体験ができます。

- ・日時：3月14日（金）、3月15日（土）10:00～17:00
- ・場所：本館3階／アートロビー
- ・参加費：1名様3,000円（サービス料・税金込）
- ・所要時間：30分
- ・定員：各回5人
- ・講師：東京友禅職人グループ そめもよう

(3) 友禅ショップ

東京友禅職人グループ そめもようによるストールや手ぬぐい、T シャツなどを販売します。貴重な伝統的工芸品を手に入れられる貴重な機会です。

- ・日時：3月14日（金）10:00～17:00／3月15日（土）10:00～17:00／3月16日（日）10:00～15:00
- ・場所：本館3階／アートロビー

■ 企画の背景

当ホテルは、宿泊のお客様の8～9割がインバウンド（訪日外国人）ということもあり、日本文化の発信に注力しています。その一環で 2002 年からスタートしたのが「ホテルで楽しむひなまつり」です。つるし飾りを中心に毎年趣向を凝らした展示を企画し、多くのお客様からご好評をいただいています。

「ひなまつり」も「有田焼」も京王プラザホテルが取り組んでいる日本文化の発信において大きな役割を担うコンテンツになっており、また、どちらも長い間お客様に愛されてきたイベントということを踏まえ、24 年目の今回はそれぞれのファンにさらにお楽しみいただくため、両者から波及するキーワードを紡ぎ合わせながら、華やくひなまつりの時期を盛り上げるための品々をそろえました。

【ひなまつり企画担当者、一見圭子コメント】

今回で 24 年目の開催となるひなまつりイベントは、つるし飾りをはじめとする華やかな展示を楽しみにしてくださっているお客様も多く、毎年沢山の方にご来館いただいております。

ひなまつりは、先祖が子や孫の健やかな成長を願い、代々受け継がれてきた大切な伝統行事です。当ホテルでは、その温かく優しい想いを、ひなまつりの歴史と精神を深く体現することを目指しています。

今後もこの貴重な文化を大切に、国内外多くの方々にその魅力をお届けできるよう努めてまいります。

■ 京王プラザホテルについて

【会社概要】

社名：株式会社京王プラザホテル

所在地：東京都新宿区西新宿 2-2-1

代表取締役社長：若林克昌

京王プラザホテル開業：1971 年 6 月 5 日

事業内容：国際観光ホテル整備法に基づくホテル業及び付帯事業

会社ホームページ：<https://www.keioplaza.co.jp/>

