

～11月3日の「文化の日」を祝して～
名古屋観光ホテルで地元、愛知の芸術に触れるイベントを開催
250年続く伝統「瀬戸本業窯」展示会と、瀬戸焼の器で楽しむお節料理教室

2023年度、“つなぐ”ホテルとして「旅を発信する」～The destination for journey～をコンセプトに掲げる名古屋観光ホテル(名古屋市中区錦一丁目19番30号、総支配人 中神章裕)は、2023年11月1日(水)～11月30日(木)の期間中、「～愛知、瀬戸の伝統に触れる～芸術の秋」と題して1階ロビー、6階フロントレセプションとライブラリーラウンジにて瀬戸本業窯の展示会を行います。

今回は、瀬戸で約250年続く窯元「瀬戸本業窯」の作品約30点を展示し、「民藝」の思想に基づき、今も昔も変わらない手仕事が創り出すあたたかな質感をご覧いただけるほか、瀬戸本業窯の制作風景の動画上映、日本六古窯(にほんろっこよう)の歴史をパネル展示いたします。

また、11月10日(金)には、「うつわと楽しむ、お節料理教室」をテーマに、瀬戸本業窯 八代後継の水野雄介氏を迎えて日本料理「呉竹」にてお節料理教室を開催し、新年に向けてのおもてなし料理やその盛りつけ方を学んでいただきます。



<瀬戸本業窯展示会 概要>

- 【期間】 2023年11月1日(水)～11月30日(木)
【場所】 1階ロビー
6階フロントレセプション・ライブラリーラウンジ
【展示】 瀬戸本業窯の作品展示(約30点)、制作風景の動画上映
日本六古窯(にほんろっこよう)の歴史にまつわるパネル展示(協賛:瀬戸市)
<https://www.nagoyakankohotel.co.jp/fp/detail/56115>

<日本六古窯とは>

古来の陶磁器窯のうち、中世から現在まで生産が続く代表的な6つの窯(越前・瀬戸・常滑・信楽・丹波・備前)の総称。1948年頃、古陶磁研究家・小山富士夫氏により命名され、2017年「日本遺産」に認定。

<https://sixancientkilns.jp>



<うつつわと愉しむ、お節料理教室 概要>

瀬戸本業窯 八代後継 水野雄介氏×日本料理「呉竹」料理長 永田功のコラボレーションイベント。瀬戸焼を使用しながら、お正月に欠かせないお節料理や盛りつけ方を紹介し、新年に向けておもてなし料理を学べます。

【開催日】 2023年11月10日(金)※3日前(11月7日(火))までの要予約

10:30～セミナー

水野雄介氏による瀬戸焼の歴史のお話や、料理長永田氏によるお節料理の盛りつけ方などを実演します。

11:45～ランチ

【料金】 12,000円(ランチ・プレゼント・税金・サービス料込)

【会場】 日本料理「呉竹」

【定員】 15名様

【ご予約・お問合せ】 052-231-2247(呉竹直通)

https://www.nagoyakankohotel.co.jp/restaurant_bars/kuretaker/kuretake/#entry54781

※掲載画像はイメージです。

■瀬戸本業窯(瀬戸市東町1-6)

江戸後期に創業し、約250年もの間、変わらぬ瀬戸焼を作り続けてきた瀬戸本業窯では、代々「水野半次郎」の名を受け継ぎ、昔ながらの分業制を守りながら実用的な器を作り続けている。地元の土を使い、自ら作る釉薬、文様などは多岐にわたり、主に黄瀬戸、馬の目、麦藁手、三彩などが代表的である。シンプルなものから特徴的な柄までさまざまな伝統的意匠を継承し、時代とともに変化する器の形を提案し、老若男女問わず幅広いお客様に愛され続けている。

<https://www.seto-hongyo.jp/>

■名古屋観光ホテル(名古屋市中区錦1-19-30)

名古屋観光ホテルは、1928年、時の名古屋ロータリー倶楽部会長による「名古屋にも国際級のホテルを作るべきだ」との提唱で名古屋商工会議所などが中心となりホテル建設構想がスタートし、1936年12月16日に開業したホテルです。その後、1972年12月、当時名古屋一の高さ(81.5m)を誇る国際級の威風堂々たるホテルとして新館営業を開始し、2023年に開業87周年を迎えます。

<https://www.nagoyakankohotel.co.jp/>



■エスパシオエンタープライズ株式会社(本社:名古屋市中区錦3-23-18 ニューサカエビル8階)

名古屋観光ホテルを運営してきた株式会社名古屋観光ホテルと、ホテルナゴヤキャッスル、キャッスルプラザを運営してきた株式会社ナゴヤキャッスル、そして株式会社鳳凰が、2021年7月1日にホテル・料飲事業を吸収分割し、エスパシオエンタープライズ株式会社に承継いたしました。現在は、名古屋観光ホテルのほか、関連事業としてさまざまなレストランの運営などを行っております。

<https://www.espacioenterprise.com/>

<報道関係者からのお問合せ先>

エスパシオエンタープライズ株式会社 マーケティング部 吉村

TEL:052-231-8090 Mail:pr-marketing@espacioenterprise.com