

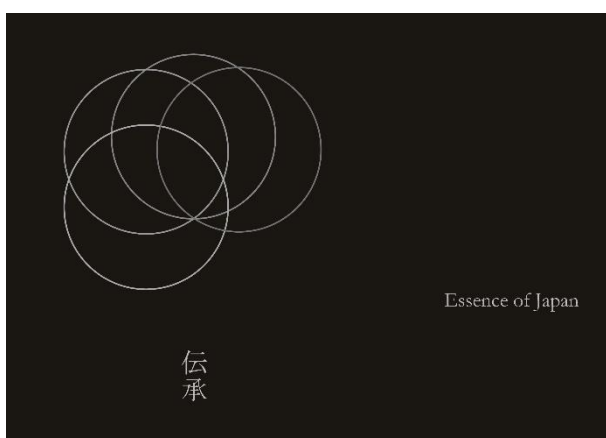
PRESS RELEASE

2022年4月21日
株式会社パレスホテル

開業 10 周年を迎えるパレスホテル東京による
日本の伝統文化の過去・現在・未来を繋ぐ文化イベント
「Essence of Japan～传承すべき日本の伝統と芸術～」開催

書の世界・作法の世界・錦の世界・竹あかりの世界

開催期間：2022年5月31日(火)～7月1日(金)



イベントイメージ



書の世界 イメージ

パレスホテル東京(本社:東京都千代田区丸の内1-1-1、総支配人:渡部勝)は、2022年5月31日(火)～7月1日(金)の期間、「最上質の日本」を体験いただける文化イベント「Essence of Japan～传承すべき日本の伝統と芸術～」を開催いたします。

「美しい国の、美しい一日がある。」をブランドコンセプトとし2022年5月17日(火)に開業10周年を迎えるパレスホテル東京では、「最上質の日本」を体験いただくイベント「Essence of Japan」を展開し、第一弾として日本の旅の魅力を発信する全国の名旅館とのコラボレーションイベントを実施いたしました。本企画はその第二弾として、各界の宗匠を迎え日本の伝統文化の過去・現在・未来をアートで繋ぐ一日限りの文化体験を4回にわたりお贈りいたします。

書家・紫舟(シシユ)氏のご案内する「書の世界」、弓馬術礼法小笠原流 31 世宗家嫡男の小笠原清基(おがさわら きよもと)氏による「作法の世界」、錦の伝統織物作家 龍村周(たつむら あまね)氏が繰り広げる「錦の世界」、そして“竹あかり”総合プロデュース集団 CHIKAKEN 演出家の池田親生(いけだ ちかお)氏が展開する「竹あかりの世界」の、深い知識や卓越した感性から紡がれる4回のイベントをホテルのシェフのお料理とともにご堪能いただけます。また、「錦の世界」「竹あかりの世界」の実施期間には特別宿泊プランを販売し、ホテルステイを通じた文化・芸術体験もご用意いたします。

パレスホテル東京 総支配人の渡部は本イベント開催にあたり、「遠く海外に旅することが難しい時期に企画して始まったイベントですが、第二弾も日本に古来存在する本質的な価値を再認識することに主眼を置いています。是非イベントを通じて日本のアート、文化そしてクラフトマンシップの魅力に触れ、その価値創造の過程を体験していただければ嬉しいです。」と述べています。人と自然との共生の中で培われてきた日本の伝統文化を受け継ぎまた未来へと繋げていく「最上質の日本」を感じるひとときをお楽しみください。



■「Essence of Japan～伝承すべき日本の伝統と芸術～」開催概要

開業 10 周年を迎えるパレスホテル東京による、「最上質の日本」を体験いただくイベント「Essence of Japan」の第二弾。「書の世界」「作法の世界」「錦の世界」「竹あかりの世界」と題し各界の宗匠を迎え、各世界をイメージしたお食事を楽しみながら、日本の伝統文化の過去・現在・未来をアートで繋ぐ文化体験イベントを実施いたします。

日時／内容	： 2022 年 5 月 31 日(火) 11:30～14:30 「書の世界」
	： 6 月 7 日(火) 11:30～14:30 「作法の世界」
	： 6 月 15 日(水) 11:30～14:30 「錦の世界」
	： 7 月 1 日(金) 18:00～20:30 「竹あかりの世界」
場所	： パレスホテル東京 宴会場
予約開始日	： 2022 年 4 月 22 日(金)
料金	： 38,500 円(お食事・お飲み物含む) ※サービス料・消費税込み
WEB サイト	： https://www.palacehoteltokyo.com/10th/eoj2/
お問い合わせ	： 03-3211-5326 (パレスホテル東京 イベント受付) ※受付時間 10:00～17:00
協力	： (一社)全日本伝統文化後継者育成支援協会

●書の世界／5 月 31 日(火)11:30～14:30

日本の伝統文化である書道を現代アートの世界に昇華させる書家・紫舟氏による、新たな書の世界を堪能するイベント。トークショーとともに提供するお料理には、当日展示される「吉祥乃花乱舞」の屏風絵のモチーフや墨の黒色をアクセントにしたフランス料理の特別コースをご用意いたします。

紫舟(シシュウ)氏 書家・芸術家・大阪芸術大学教授

日本の伝統文化である「書」を、絵、彫刻、メディアアートへと昇華させ、文字に内包される感情や理を引き出す。その作品は唯一無二の現代アートであり、日本の思想や文化を世界に発信している。海外では、フランス・ルーヴル美術館地下会場でのフランス国民美術協会展にて、書画で「金賞」、彫刻で「最高位金賞」を日本人初のダブル受賞(2014)。フランス・ルーヴル美術館地下会場でのフランス国民美術協会展にて「主賓招待アーティスト」に選出され大規模展を開催。日本人では横山大観以来の快挙となる(2015)。日本では、天皇皇后両陛下(現、上皇皇后陛下)が『紫舟』展に行幸啓され、紫舟は拝謁の栄を賜り、自ら作品をご案内した(2017)。



書の世界／紫舟氏

●作法の世界／6 月 7 日(火)11:30～14:30

鎌倉時代より続く武家の作法、弓術、弓馬術、礼法の流派である小笠原流。弓馬術礼法小笠原流 31 世宗家嫡男である小笠原清基氏を迎え、日本の食事における作法や五節句について改めて知り、日本に息づく豊かな食文化を再発見するイベント。四季を彩る五節句の料理をコースに仕立てたお食事を楽しみながら、五節句それぞれの意味や過ごし方を見つめ直します。

小笠原 清基(おがさわら きよもと)氏 弓馬術礼法小笠原流 31 世宗家嫡男

鎌倉時代より、礼法・弓術・弓馬術を男子直系で伝えている小笠原家に生まれる。明治以降、流儀を生業にはいけないという家訓ができ、大阪大学を卒業後、筑波大大学院で博士号(神経科学専攻)を取得し、製薬会社の研究員をしながら流儀の継承に務めている。伝統的な行事を執行するだけでなく、『文化は変化するものであり、変化しないのは遺産である』をモットーに、流儀が伝える哲学をわかりやすく伝え、礼法の所作についても時代の変化に適応しながら伝えている。国内外で講演を多数行っており、本の出版やテレビ出演など多数。



作法の世界／小笠原 清基氏

**●錦の世界／6月15日(水)11:30～14:30**

錦の伝統織物作家である龍村周氏を迎え、色や文様を通じた錦の魅力を説きます。会場内には、祈りや和など様々な意味を込めた龍村氏の錦織物の美術作品を展示。千変万化する光の絹織物をお楽しみいただけます。さらに龍村氏によるトークショーとともに、各作品からインスピレーションを受けた日本料理「和田倉」の会席料理をご堪能いただけます。



錦の世界／龍村 周氏

龍村 周(たつむら あまね)氏 錦の伝統織物作家、書道・篆刻・陶芸作家

光峯錦織工房当代、東京造形大卒。京都市伝統産業より未来の名匠認定(西陣織、2018)。東宮御所へタペストリー納入や皇后陛下ご婚礼お支度品納入、ローマ教皇への贈り物など、世界に認められた織物美術家「龍村光峯」氏を父に持ち、幼少のころから織物や様々な美術と関わり、錦織と共に成長。龍村家としてはじめて「自ら高機を織る」後継者として本業に励んでいる。昔ながらの伝統技術を受け継ぎながら見たこともないような前衛的な錦織も生み出す、温故知新の錦織作家。

●竹あかりの世界／7月1日(金)18:00～20:30

“竹あかり”総合プロデュース集団である CHIKAKEN より演出家の池田親生氏と、弓馬術礼法小笠原流 31 世宗家嫡男である小笠原清基氏を迎え、七夕に込められた想いや意味、過ごし方を学びます。放置竹林の竹を切り出し作り出される竹あかりを通して、持続可能な文化の在り方に向き合います。七夕の星空をイメージした装飾や五色の短冊からインスパイアされたお料理とともに、七夕の美しく幻想的な世界をお楽しみください。また、6月26日(日)～7月7日(木)の期間はホテルロビーにも竹あかりの七夕装飾が施されます。

CHIKAKEN(ちかけん) 日本発・世界初の“竹あかり”総合プロデュース集団

池田親生氏(いけだ ちかお・CHIKA)と三城賢士氏(みしろ けんし・KEN)は2004年より「竹あかり」を全国で製作。大分県臼杵市の「うすき竹宵」という竹灯籠のお祭りに出会い皆が竹灯籠にあかりを灯すことで町の活性化につながっていることを目の当たりにしたことが活動のきっかけとなる。製作活動で大事にしているのが3つの「わ(輪・環・和)」。一つは「人と人とのつながりの『輪』を広げる」こと。もう一つは「持続可能な環境の『環』を広げる」こと。そして最後の一つは「日本文化としての『和』を広げる」こと。2014年にはフィリピンで台風の犠牲になった地域の慰霊祭で活動をするなど、彼らの「わ」は世界にも広がっている。活動を通して資源の循環や貧困支援に貢献、SDGsの実現にも大きく寄与している。



竹あかりの世界／池田 親生氏

■「Essence of Japan」特別宿泊プラン**●宿泊プラン「錦の世界」／6月1日(水)～6月25日(土)**

龍村周氏による額装を特別展示したお部屋での滞在と、作品小物がセットになった特別宿泊プランです。

部屋タイプ	朝食付き	
エグゼクティブスイート (75㎡)	2名1室	176,175円～
千代田スイート (80㎡)	2名1室	226,775円～

*上記料金は1泊分の1室料金です。(サービス料・消費税・宿泊税込み)
*上記料金にはイベント参加費は含まれません。
*ご朝食はオールデイダイニング「グランド キッチン」またはインルームダイニングよりお選びいただけます。



千代田スイート

宿泊対象期間 : 2022年6月1日(水)～6月25日(土)
予約開始日 : 2022年4月22日(金)
お問い合わせ : 03-3211-5218 (パレスホテル東京 宿泊予約)



●宿泊プラン「竹あかりの世界」/6月26日(日)～7月7日(木)

七夕にあわせた幻想的な竹あかりの装飾を客室に施し、夏の始まりを感じていただくホテルステイをご用意いたします。日本の伝統として続く七夕を、サステナブルな竹素材や自然と共生する竹あかりとともにお過ごしいただけます。

部屋タイプ		朝食付き
デラックスキング with バルコニー (45㎡)	2名1室	91,167円～
テラススイート(120㎡)	2名1室	467,125円～

*上記料金は1泊分の1室料金です。(サービス料・消費税・宿泊税込み)
 *上記料金にはイベント参加費は含まれません。
 *ご朝食はオールデイダイニング「グランド キッチン」またはインルームダイニングよりお選びいただけます。



テラススイート

宿泊対象期間 : 2022年6月26日(日)～7月7日(木)
 予約開始日 : 2022年4月22日(金)
 お問い合わせ : 03-3211-5218 (パレスホテル東京 宿泊予約)

■パレスホテル東京

都心にありながら豊かな自然に囲まれたパレスホテル東京は、前身の「パレスホテル」として1961年に開業し、2012年5月17日に新生「パレスホテル東京」としてグランドオープン。2022年に10周年を迎えます。「美しい国の、美しい一日がある。」をブランドコンセプトに、丸の内1-1-1に位置するホテルならではの「最上質の日本」をお客様に提供していくことを目指しています。Forbes Travel Guide ホテル部門にて日系ホテルとして初めて5つ星を獲得し、2016年以降6年連続で維持しています。



パレスホテル東京 外観

<パレスホテル東京に関する一般の方からのお問い合わせ>

パレスホテル東京

TEL: 03-3211-5211(代表) HP: <https://www.palacehoteltokyo.com/>

最新情報は、公式SNS([Facebook](#)/[Instagram](#))にて発信しております

<報道関係者からのお問い合わせ>

パレスホテル東京PR事務局(株式会社サニーサイドアップ内) 担当: 荒川、朝日奈、伊東

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: palacehoteltokyo@ssu.co.jp