

# 「NIPPONIA HOTEL 伊賀上野 城下町」開業のお知らせ

2020年10月28日  
伊賀市  
株式会社 NOTE  
西日本旅客鉄道株式会社

伊賀市、株式会社 NOTE、西日本旅客鉄道会社は、これまでも伊賀市エリアの歴史的資源を活用した地域活性化及び観光振興を推進することを目的に、「伊賀市エリアにおける歴史的資源を活用した地域活性化に向けた業務連携に関する協定書」を締結して連携を行って参りました。

このたび官民連携して準備を進めておりました伊賀上野城下町ホテル事業について、下記のとおり開業する運びとなりましたのでお知らせいたします。

## 記

### 1 施設概要

住所	三重県伊賀市上野相生町 2842 (KANMURI 棟 フロント)
施設概要	2 棟 6 室 ①KANMURI 棟 (旧栄楽館)：フロント、客室 3 室、レストラン ②KOURAI 棟 (旧広部邸)：客室 3 室、テナントショップ (くみひも店) ※旧福森邸 (上野幸坂町) については、新型コロナウイルス感染拡大等の影響による工事の遅れのため、今年度中の開業を予定しております。
料金 (予定)	<宿泊> 2 名 1 室 (素泊まり) 20,000 円~40,000 円 (税抜) <レストラン> ランチ 1 名 4,800 円~ (税抜) ディナー 1 名 12,000 円/8,000 円 (税抜)
開業日	2020 年 11 月 1 日 (予定)
運営会社	バリューマネジメント株式会社 施設 URL： <a href="https://www.vmg-igaueno.com/">https://www.vmg-igaueno.com/</a>

<正面玄関>



<レストランメニュー例>





# 城下町ホテルについて

バリューマネジメント株式会社（本社：大阪府大阪市、代表：他力野 淳、以下弊社）は、三重県伊賀市の伊賀上野城下町に点在する、登録有形文化財を含む古民家3棟を改修した分散型ホテル「NIPPONIA HOTEL 伊賀上野 城下町」（以下、当ホテル）を、令和2年11月1日（日）にオープンいたします。

## 施設の概要

施設名： NIPPONIA HOTEL 伊賀上野 城下町  
開業日： 令和2年11月1日（日）  
機能： フロント、レストラン  
客室2棟6室（2020年12月以降3棟10室予定）  
藤岡組紐店（既存）  
料金： 宿泊2名1室（素泊まり） 20,000円～40,000円（税抜）  
レストラン ランチ料金1名 4,800円（税抜）  
ディナー1名 12,000円／8,000円（税抜）



フロント KANMURI 棟

## 組紐の名前を冠した各施設棟

手組の組紐の全国シェア9割以上を誇る伊賀組紐。古来よりつくり続けられてきた伊賀の伝統品の一つであり、今回の対象の物件にも組紐屋を有します。当ホテルを、旅と食を通して伊賀上野への愛着をつくり、「人（来街者：顧客）とまち（伊賀上野）を結ぶ」組紐であるという想いを込めて、組紐の組み方の種類を基に各施設の棟名を名付けました。

**KANMURI（旧 栄楽館）** ホテルのフロント機能を持つことから当ホテルの「冠」として  
フロント・レストラン・客室（3室）（所在地：〒518-0859 三重県伊賀市上野相生町2842）

**KOURAI（旧 広部邸）** 敷地内に組紐屋があるとのことで、組紐の中でも高級な平組の高麗組から  
客室（3室）（所在地：〒518-0831 三重県伊賀市上野農人町422番地）

**MITAKE（旧 福森邸）** 元々は建材屋として、一枚板をふんだんに使った建築物を思わせるミタケ組から  
客室（4室）（所在地：〒518-0874 三重県伊賀市上野幸坂町3560番地）

## ホテルサービスの特徴

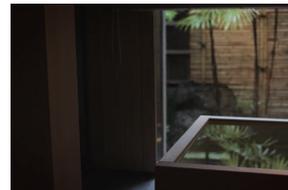
CONCEPT

### 「自分に向き合うホテル」

時間の経過を忘れてしまうほどになにかに夢中になる時間。  
自分の感覚や意識、心の声に耳を澄ます時間。

伊賀は日本古来の「道」の文化にも通ずる、なにかに没頭し、突き詰める人々によってつくられてきました。松尾芭蕉は自然と言葉の世界に没頭した先に俳句という新しい世界を生み出しました。忍者は、修験道から影響を受け自然との調和ある生活の先に生まれてきました。茶人 筒井定次、藤堂高虎は侘び寂びの世界を追求した先に日本陶磁の最高峰とまで言われる古伊賀を生み出しました。

当ホテルは、そんな伊賀に滞在し触れることで、忙しい日常を手放し、忘れかけていた自分自身と向き合い、本当にリラックスできる自分時間をお届けします。



リラックスすることを追求した客室



伊賀の自然の中で自身を見つめる



身体と対話するように五感で味わう料理

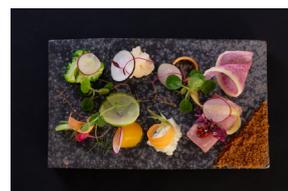


伊賀の文化を通して夢中になる時間

## レストランサービスの特徴

当ホテルのレストランでは、「心とカラダに向き合う」をテーマに伊賀のまだ見ぬ食材を、自然食などのマクロビオテックを現代的に解釈したラグジュアリーなお料理でご提供いたします。

伊賀牛・伊賀米・伊賀酒をはじめ、全国的にはまだ広く知れ渡っていない美食食材。山から流れ込む水、土風によって、盆地ならではの食文化が育まれてきた伊賀を「伊勢志摩＝海」に対して、「大地の食」と位置づけ、自然・大地の栄養取り入れ、滋味豊かな味わいをお楽しみいただけます。



「大地の食」を味わう滋味豊かな料理



伊賀の伝統食を新しい形で解釈



伊賀の食材を深掘り様々な形で味わう



一皿一皿で伊賀の豊かな自然を表現