

日本発 “竹あかり” 総合プロデュース集団「CHIKAKEN」とコラボレーション サステナブル素材としても注目！幻想的な「竹あかり」が 庭園内3つのエリアで楽しめる演出を9月12日まで開催

～ほか、親子で楽しめる竹あかり作りや風鈴の絵付け等の各種体験教室も夏休み期間開催～



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：千尋 智彦）は、日本発・世界初の“竹あかり”総合プロデュース集団「CHIKAKEN（ちかけん）」とコラボレーションし、庭園内の3つのエリアにて竹ぼんぼりと竹まりによるやわらかな光がお楽しみいただける庭園演出を実施いたします。

また、お子様の夏休み期間中には、「CHIKAKEN」の竹あかり演出家・三城賢士氏の講師による、親子で楽しめるオリジナルの竹あかり作りの体験教室や、各種体験教室を7月より順次ご提供いたします。

夏休みの主なイベント

- 「CHIKAKEN（ちかけん）」の皆さんと一緒に、竹の魅力を感じ、家族で楽しくSDGsを学ぶ、オリジナルの竹あかり作り体験&ミニ講座
- 国家資格取得のホテルスタッフが教える！特製フレンチコースを大人用のカトラリーやグラスを使って味わいながら、楽しく学ぶテーブルマナー教室
- 江戸時代からの伝統を受け継ぐ職人に絵付けのコツを学ぶ、風鈴絵付け体験教室&ランチビュッフェ
- ホテルのスタッフが丁寧に作り方を教える パン・スイーツ作り体験教室&ランチビュッフェ

夏の特設ページ：<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/summer2024/>

◇当ホテルと「CHIKAKEN」がコラボレーション！竹あかりによる幻想的な庭園演出やイベントを開催

新緑の季節、初夏の蛍の季節、夏の季節の3つの季節に、“竹あかり”を新たな日本の文化として、100年後の未来にも受け継がれていくことを発信する“竹あかり”総合プロデュース集団 CHIKAKEN の想いに共鳴し、緑が豊かになる季節に、CHIKAKEN プロデュースの竹ぼんぼりと竹まりによる光の庭園演出を実施いたします。

庭園内の聴秋瀑～木春堂へ続く約25mの小路エリアに、約40本の竹ぼんぼりと約18個の竹まりを、三重塔裏の椿の苔庭エリアには、約45本の竹ぼんぼりと約15個の竹まりを装飾し、さらに、ホテル5階の空中庭園では、竹まり装飾を施しています。竹からこぼれる柔らかい光が幻想的な庭園散策をお楽しみください。

また、8月3日と4日の二日間には、「CHIKAKEN」の竹あかり演出家・三城賢士氏を講師としてお招きし、「家族でSDGs 竹あかり作り体験&ミニ講座」を開催いたします。

体験教室では、電動工具を用い、型紙を多彩に組み合わせ、オリジナルデザインの作品をお一人様ひとつ作っていただきます。ミニ講座では、環境にやさしい竹資源のサステナブルな活用法などをわかりやすくご紹介します。

当イベントは「グリーン電力証書」を取得し、会場で使用される電気を再生可能エネルギーでまかなうエコフレンドリーなイベントです。イベントを通して、環境について楽しく学び、竹に触れ、香りに親しむことのできる体験を五感でお楽しみください。

さらに、毎年この時期にご好評いただいている各種体験教室を今年もご提供いたします。テーブルマナーでは、お子様も食べやすいお料理を召し上がりながら、国家資格である『日本ホテル・レストランサービス技能協会認定 1級レストランサービス技能士』を取得しているスタッフがナイフ・フォーク・ナプキンの使い方などをレクチャーいたします。

風鈴絵付け体験では、江戸時代からの伝統を受け継ぐ「篠原まるよし風鈴」の職人から、絵付けのコツを教えてもらいながら世界に1つしかない自分だけの風鈴を作ることができます。パン・スイーツ作りでは、当ホテルのシェフと一緒に、パンの成形体験や、冷やして食べてもおいしいココナッツ風味のレモンケーキ作りをお楽しみいただけます。

この夏はぜひ、親子で夏の思い出を作り、当ホテルに遊びにいらしてください。

CHIKAKENの竹あかり 概要

<竹あかり>

- 開催日 : 2024年9月12日(木)まで
- 時間 : 日没後~23:00(空中庭園は19:00まで)
- 場所 : 庭園内3つのエリア
(椿の苔庭エリア、聴秋瀑~木春堂の小路エリア、ホテル棟5階 空中庭園)

家族でSDGs 竹あかり作り体験&ミニ講座 概要

<家族でSDGs 竹あかり作り体験教室&ミニ講座>

- 開催日 : 2024年8月3日(土)、4日(日)
- 時間 : 4部制 約95分 ①9:00~ ②11:15~ ③14:00~ ④16:15~
※受付はイベント開始時刻の30分前から開始いたします。
※竹あかりの制作が終わった方からご自由にお帰りいただけます
- 会場 : バンケット棟1階 宴会場
- 料金 : 事前カード決済 WEB 予約限定
お一人様(小学生以上)4,000円
※消費税・サービス料(15%)込み
※本イベントのご参加は小学生以上に限ります。
※小学生のお子様は、保護者または成人の方と一緒に申し込みください。
※保護者または成人の方1名様につき、小学生のお子様は2名様までご参加いただけます。
また、小学生のお子様はインパクトドリルを使用する際は、保護者の補助が必要です。
※18歳未満の方のみのご参加はご遠慮ください。
※ご予約は2名様以上にて承ります。
- 内容 : <ミニ講義>

「CHIKAKEN」代表取締役 兼 竹あかり演出家の三城賢士氏から、竹の魅力や暮らしとの関わり、環境にやさしい竹資源のサステナブルな活用法について学びます。
<竹あかり作り体験>

約50種類の型紙からデザインを選び、ドリルで穴をあけて、世界に一つだけのオリジナル竹あかり作りに挑戦。



ホテルのシンボル「椿」をあしらったオリジナルデザインの型紙も登場します。

夏休みの自由研究の作品にもおすすめです。

<エコフレンドリーな取り組み>

当イベントは、環境に配慮し「グリーン電力証書」を取得しています。

イベント会場で使用する電気はCO2を排出しない「南信州おひさま発電所」から供給された太陽光発電でまかなわれます。

- 服装 : 作業に適した快適な装い
※電動ドリルを使用します。安全のため、エプロンの着用はご遠慮ください。
- 持ち物 : 必要な方は軍手およびマスクをご持参ください。軍手は会場でもお貸し出ししております。
- 特典 : ホテル椿山荘東京オリジナルリーフレット「竹あかりとSDGs（ふりがな付き）」(1人1枚)
- お問い合わせ : 03-3943-5489 (10:00~19:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/bamboo-light-making-experience-class-for-families/>

※「家族でSDGs 竹あかり作り体験&ミニ講座」付きステイプランもご用意しております。

下記URLご参照ください。

<https://go-fujita-kanko.reservation.jp/ja/hotels/fkg001/plans/10133061>



◆CHIKAKEN (ちかけん) とは◆

崇城大学(熊本)にて出会った、池田親生(ちか)と三城賢士(けん)を中心としたユニットです。共に師事した内丸恵一先生の提唱する「まつり型まちづくり」をベースに、竹に穴を開けてあかりを灯す「竹あかり」の演出制作・プロデュース集団「CHIKAKEN (ちかけん)」を、2007年4月に設立しました。熊本を拠点に全国各地で「竹あかり」を灯し、その土地にしかない“風景”と“物語”を創りつづけています。

「人と人・人とまち・人と自然」を繋ぐ「竹あかり」が一過性の「事業」として消費されるのではなく、新たな日本の「文化」として受け継がれることを目指している。地域と協働で創り上げるまつりを全国各地で手がけるほか、新たな日本の美として竹あかり演出を展開します。

G7伊勢志摩サミット(2016年5月開催)の配偶者プログラム夕食会場、G7広島サミット(2023年5月開催)の政府広報展示エリアにて、新たな日本の文化として「竹あかり」を展示。2023年11月5日放送の「情熱大陸」出演。「竹あかり」は、CHIKAKENの登録商標です。



CHIKAKEN ホームページ : <https://chikaken.com/>

夏休み 家族で楽しむテーブルマナー教室 概要

- 開催日 : 2024年7月28日(日)～8月18日(日)
※特定日開催
- 予約方法 : WEBまたはお電話にて
- 時間 : 12:00～14:00
※30分前より受付いたします。
※日にちにより受付場所が異なりますので、HPをご覧ください。
- 会場 : 宴会場
- 料金 : お一人様(20歳以上) 12,000円(電話予約13,000円)
小学生～20歳未満 9,500円(電話予約10,000円)
※消費税・サービス料(15%)込み
※本イベントのご利用は小学生以上に限ります。
※18歳未満の方のみのご参加はご遠慮ください。
※ご予約は2名様以上にて承ります。
- 内容 : <お食事>
お子様も食べやすい特製フレンチコース
(オードブル・スープ・魚料理・肉料理・デザート・パン・コーヒーまたは紅茶)
<お飲物>
 - ・お一人様(20歳以上)
ノンアルコールスパークリングワイン、ノンアルコール赤・白ワイン 各一杯ずつ
 - ・小学生～20歳未満
ジンジャエール、赤・白グレープジュース 各一杯ずつ
- 特典 : ホテルオリジナル『テーブルマナーブック(ふりがな付き)』をプレゼント
- お問い合わせ : 03-3943-5489(10:00～19:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/manners-2024summer/>



夏休み 家族で楽しむ風鈴絵付け体験教室&ランチビュッフェ 概要

- 開催日 : 2024年8月7日(水)～11日(日)
※特定日開催
- 予約方法 : WEBまたはお電話にて
- 時間 : 受付・集合 10:30/体験教室 11:00～12:30/お食事 12:30～14:00
※体験教室開始前に準備がございます。集合時間にはご来館ください。
- 会場 : バンケット棟 宴会場
※当日の受付場所はバンケット棟3Fインフォメーションデスクでご確認ください。
- 料金 : 大人 11,000円(電話予約12,000円)
小学生 7,000円(電話予約7,500円)
幼児(3歳～) 6,000円(電話予約6,500円)
※消費税・サービス料(15%)込み
※お子様のみのご参加はご遠慮ください。
※ご予約は2名様以上にて承ります。
- 内容 : <体験教室>
江戸風鈴の絵付け体験
※絵具を使います。エプロンをお持ちいただくか、汚れても良い服でお越しください。
※作った風鈴はご自宅にお持ち帰りいただけます。
※小学生未満のお子様は保護者のサポートが必要です。
※講師によるレクチャー中の動画・写真撮影、録音は固くお断りいたします。
<ランチ>
 - ・お食事: 和・洋ビュッフェ
 - ・お飲物: フリードリンク(ソフトドリンク各種)
- お問い合わせ : 03-3943-5489(10:00～19:00)



■URL : https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/s2024_ws-wind-chime/

夏休み 家族で楽しむパン・スイーツ作り体験教室&ランチビュッフェ 概要

- 開催日 : 2024年7月21日(日)～8月19日(月)
※特定日開催
- 予約方法 : WEBまたはお電話にて
- 時間 : 受付・集合 10:30/体験教室 11:00～12:30/お食事 12:30～14:00
※体験教室開始前に準備がございます。集合時間にはご来館ください。
- 会場 : バンケット棟 宴会場
※当日の受付場所はバンケット棟3Fインフォメーションデスクでご確認ください。
- 料金 : 大人 10,500円(電話予約11,500円)
小学生 6,000円(電話予約6,500円)
幼児(3歳～) 5,000円(電話予約5,500円)
※消費税・サービス料(15%)込み
※お子様のみのご参加はご遠慮ください。
※ご予約は2名様以上にて承ります。
- 内容 : <体験教室>
パン・さっぱりココナツのレモンケーキ作り
※パン作りは主に成形体験となります。
※食材等のお持ち込みはご遠慮ください。
※パンとスイーツには、卵、小麦粉、乳製品を使用しております(取り除き不可)。
※衛生面や品質面より、直射日光、高温多湿を避け、涼しいところに保存の上、2日以内にお召し上がりください。
<ランチ>
・お食事:和・洋ビュッフェ
・お飲物:フリードリンク(ソフトドリンク各種)
- 持ち物 : エプロン
※ご参加の皆様の方をお持ちください。
- 特典 : お子様限定、コック帽をプレゼント
ご参加の皆様は、パン・スイーツのレシピをプレゼント
- お問い合わせ : 03-3943-5489(10:00～19:00)
- URL : https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/s2024_ws-bread/



ホテル椿山荘東京とは

1952年開業のホテル椿山荘東京は、都心にありながら、森のような庭園の中に建つホテルです。

「いつの時代も、その時代が必要とするオアシスであり続ける」という想いの下、7つの季節に7つの絶景を造り、国内最大級の霧の庭園演出「東京雲海」と7つの季節は、「日本空間デザイン賞 銀賞」、「Prix Villegiature Awards グランプリ」、「iF DESIGN AWARD」を受賞、「日本夜景遺産」に登録され、都心の絶景として通年お楽しみいただけます。

266室の客室では、第二の我が家のようにお寛ぎいただけるよう充実した機能やアメニティを備えるだけでなく、都心のパノラマ、またはガーデンビューをご堪能いただけます。そのほか、庭園内や館内の9つのレストラン、自然光を感じられる直営のスパ・トリートメント施設、最大2,000名様までご利用いただける大会場を含む38の宴会場、チャペル・神殿、理・美容室、フォトスタジオなどを完備しています。

散策できる広大な庭園には、国の有形文化財の三重塔や茶室、史跡があり、また春の桜、きらめく新緑、初夏の蛍、夏の涼やかな滝のしぶき、紅葉、雪景色の中の椿と、四季の風情が東京にいることを忘れさせる特別なひとときをお過ごしいただけます。

ホテル椿山荘東京は、「フォーブス・トラベルガイド」が発表した格付けの「ホテル部門」・「スパ部門」では、おかげさまで名だたるホテルが並ぶ4つ星を獲得できました。また、特に最高級の施設とサービスにより、記憶に残る体験を提供するホテルとして認められ「プリファードホテルズ & リゾーツ」の「L.V.X.

Collection」に加盟いたしております。



<本件に関するお問い合わせ先>

藤田観光株式会社 ホテル椿山荘東京 マーケティング部門 担当：工藤、長谷川
TEL. 03-3943-5506 (直通) FAX. 03-3943-1172 Email: pressroom@hotel-chinzanso.com

ホテル椿山荘東京 PR 事務局 担当：松野、平井、薫科
TEL:03-6863-3377 Email: hotel-chinzanso-tokyo@scramble.jp

※ホテル名を記載いただく際は、正式名称の「ホテル椿山荘東京」でお願いいたします。