

2024年9月24日

京王プラザホテル ニュースリリース

飛騨高山の伝統工芸品で日本文化を発信
「飛騨の木工文化から見る日本の景色」展

10月1日（火）～10月31日（木）入場無料

京王プラザホテル(東京:西新宿、社長:若林克昌)は10月1日(火)から10月31日(木)まで「飛騨の木工文化から見る日本の景色」展と題し、奈良時代から宮殿や仏閣の造営に力を注いできた木工技術者である「飛騨匠」に焦点をあて「匠」の生まれた歴史や風土に迫ると共に、伝統的工芸品や風景写真などをご紹介します。文化展示を入場無料で開催いたします。今回の文化展示イベントは、世界100ヶ国以上からお客様を迎え、インバウンド比率約9割を超えるホテルとして力を入れている日本文化発信施策の1つとして開催するものです。

京王プラザホテルではこれまで様々な催事において、国内はもとより訪日外国人客に向けて「木目込み人形・漆器・仏像・能面」などの手作りの木工品を展示品として紹介させていただき多くの評価を頂戴しております。そしてこれからも日本文化に由来する木工品などのご紹介を通じて長年に亘り、技術や技法という形で継承されてきた日本人ならではの緻密さや勤勉さを今後も表現してまいります。今回の10月からは、飛騨の貴重な伝統的工芸品と四季折々の風光明媚な景色をフォトギャラリーとして館内随所へ展示いたします。さらに特別展示では、大ヒットアニメ映画のシーンでキーアイテムとなった組紐や国の重要有形民俗文化財であり木工、漆芸などの飛騨匠と魂が集結した「高山祭の屋台模型」をご覧いただけるほか、同じく国指定の伝統的工芸品である「飛騨春慶」「飛騨一位一刀彫」や、家具産地として有名な「飛騨の家具」も展示いたします。



また本館7階の鉄板焼(やまなみ)では展示期間中に開業日を迎えることに加え普段から飛騨牛をメニューに取り入れていることもあり、この度の文化展示に合わせ、ランチ&ディナーコースメニューに新たに「匠」をご用意いたしました。調理の匠・伝統工芸の匠・飛騨牛や飛騨野菜の生産者の「匠」に因んだ特別なコースです。飛騨高山の山川の風景や、日本の四季の写真パネルと共にお食事をお楽しみください。お食事では、甘みとコクのある宿儼(すくな)かぼちゃを使用したスープや、鉄板で焼き上げた宿儼かぼちゃなどの野菜や飛騨牛をぜひこの機会にお楽しみください。



■「飛騨の木工文化から見る日本の景色」展 入場無料

期間 : 10月1日(火)～10月31日(木) ※最終日15:00まで
場所 : 3階／メインロビー、アートロビー、ほか
協力 : 高山市、高山商工会議所、飛騨高山観光客誘致推進協議会、飛騨春慶連合協同組合
飛騨一位一刀彫協同組合、協同組合飛騨木工連合会、高山市産業振興協会
展示内容 : 高山祭の屋台模型、国指定伝統的工芸品(飛騨春慶・飛騨一位一刀彫 ほか)
「飛騨匠」が生まれた飛騨の風土・街並みパネル展示

<組紐作り体験>

日程 : 10月17日(木) & 18日(金) 10:00～16:00
10月19日(土) 10:00～15:00
時間 : 体験時間 約30分
料金 : 2,200円(税込) ※高山祭飾り紐プレゼント付き
場所 : 3階／メインロビー
内容 : 飛騨匠が作成した手作りの飛騨高山の丸台を使用し
本格的な紐作りをご体験いただけます。



<飛騨高山ミニ物産展>

日程 : 10月17日(木) & 18日(金) 10:00～16:00 ※最終日15:00まで
場所 : 3階／アートロビー

■鉄板焼<やまなみ>

場所 : 本館7階 鉄板焼<やまなみ>
コース : ランチ&ディナー「匠」
26,000円(サービス料・税込)
お食事 : 高山産 宿難(すくな)かぼちゃスープ
飛騨の焼き野菜(宿難かぼちゃ)
飛騨牛サーロインまたはフィレ 朴葉味噌焼など 全7品



◎展示に関するお問合せ／(03)5322-8061【ロビーギャラリー直通】

<https://www.keioplaza.co.jp/event/hida2024>

◎レストランに関するお問合せ／(03)5322-8151【レストラン予約直通】

本件に関するお問い合わせ

株式会社京王プラザホテル 営業戦略室 企画広報

小田 力・鈴木 亮太・萩野 裕基・松本 美季

〒160-8330 東京都新宿区西新宿2-2-1 Tel. 03-5322-8010 Fax. 03-3346-2479

www.keioplaza.co.jp