

報道関係者各位

2026 年 7 月 22 日

野村不動産ホテルズ株式会社

リリースカテゴリー：ホテル

【ノーガホテル 清水 京都】

## 京都・渉成園の梅が紡ぐおいしい循環

— 収穫から食卓まで、ホテルメンバーがつなぐ地域の恵み —

### 本ニュースリリースのポイント

1. 京都の名勝・渉成園で収穫した梅を使用した夏限定メニューが登場
2. 収穫から加工、提供まで。地域とともに育む“京都の夏の味覚”を発信
3. 地域の恵みを余すことなく活用する、ホテルメンバー主導のサステナブルな取り組み

野村不動産ホテルズ株式会社（本社：東京都港区／代表取締役社長：平石浩介、以下「当社」）が運営する「ノーガホテル 清水 京都（以下「ノーガホテル京都」）」は、ホテルメンバーが京都の名勝「しょうせいえん渉成園」での梅の収穫に参加し、収穫した梅を活用した料理やドリンクの提供を、2026年7月25日（土）より期間限定で開始。オリジナルのフード・ドリンクメニューを館内レストランにて販売するほか、ご来館のお客様をウェルカムドリンクでお迎えいたします。



ノーガホテル京都は、「Recreating KYOTO 型破りな京都に出会う」というホテルテーマのもと、地域とのつながりを大切にしながら、ブランドキーワードである「音楽・アート・食」を通じたユニークな体験を提供しております。

このたび、2026 年 5 月 29 日（金）に「おひがしさん門前未来プロジェクト」\*1 が企画・実施した京都の名勝「渉成園」の梅の収穫にホテルメンバーが参加し、35kg の青梅を収穫しました。収穫した梅はレストランメニューやベーカリー商品、カクテルなどのドリンクに活用し、7 月 25 日（土）から 8 月 9 日（日）までの期間限定で提供いたします。

本企画では、農薬を使用せず、庭師たちの丹念な手入れによって育まれた渉成園の梅を、ホテルメンバー自らが収穫から加工、提供まで一貫して手がけます。多彩なオリジナルメニューを通じて、京都の夏を彩る梅の魅力を余すことなくお届けするとともに、地域とのつながりや季節の恵みを感じていただけるひとときをお楽しみください。

\*1 「東本願寺」を中心に、この地域に関わるお寺や事業者、住民、行政が連携し活動しているまちづくりプロジェクト。

## 【企画概要】

京都の名勝「渉成園」で収穫した梅を使用した、料理やドリンクなどの特別メニューを期間限定でご提供いたします。

## ＜企画①＞梅を使用したオリジナルメニューの販売

館内のレストランとバー、ベーカリーの3店舗にて、梅を使用したオリジナルの特別メニューを販売いたします。

- 期間： 2026年7月25日（土）～2026年8月9日（日）
- 場所： CICON・CICON ベーカリー/ 1階、ルーフトップバー/ 5階
- 商品：

### ◇ CICON

#### 「京鴨ロースの低温調理 青梅のヴィネグレットソース」

1,320 円（税込）

低温でしっとりと火入れした京鴨を、ジョスパークリルで香ばしく焼き上げ、カリカリ梅を加えたサルサソースをトッピング。青梅の甘みと爽やかな酸味のコンフィチュールを添えた初夏らしい一皿です。



### ◇ CICON ベーカリー

#### 「大葉と梅のベーコンエピ」 450 円（税込）

大葉と梅を贅沢に合わせて焼き上げた和の素材を楽しむベーコンエピです。湯種製法で仕込んだ生地は、外がカリッと香ばしく、中はもちり。胡麻の香りと梅のほどよい酸味、大葉の爽やかな風味が織りなす和のハーモニーをお楽しみください。



### ◇ ルーフトップバー

#### 「夢椿 YUMETSUBAKI」 1,210 円（税込）

四季折々に美しい花を咲かせる椿も、夏の間はひっそりと息をひそめ、秋の開花の時を待っています。再び花開くその姿への願いを込め、梅シロップを使用したオリジナルカクテル「夢椿」が誕生しました。儚くも美しい季節の移ろいを映した、さっぱりと軽やかな味わいです。



## <企画②> ウェルカムドリンクの提供

キッチンスタッフのみならず、ホテルメンバーが力を合わせ、渉成園で収穫した青梅を一つひとつ丁寧に下処理し、約3週間かけて梅シロップが出来上がりました。青梅の爽やかな風味が詰まった特製の梅ジュースを、ホテルへご来館のお客様にウェルカムドリンクとしてご提供いたします。

■期間： 2026年7月25日（土）～2026年8月9日（日）※梅シロップの在庫が無くなり次第終了

■場所： 1階ロビー



## <企画③> 梅シロップのかき氷販売

ホテル前の五条通を中心に開催される「五条若宮陶器祭」にて、渉成園で収穫した梅で作ったシロップのかき氷の屋台を出店いたします。2022年の開業以来、地域との交流を深める取り組みの一環として同祭に協賛してまいりましたが、出店者としての参加は今回が初となります。地域の皆さまや観光で訪れる方々に、京都の夏ならではの味わいをお届けいたします。

■日時： 2026年8月8日（土）～8月9日（日）13:00-21:00

※「五条若宮陶器祭」の会期中

■場所： ノーガホテル京都 エントランス前（ホテル正面）

■価格： 700円（税込）

### ➤ 五条若宮陶器祭

大正時代から約100年続いた五条坂「陶器まつり」を2023年に復活。約400年の歴史を持つ京焼・清水焼の産地で、全国の窯元や作家、若手陶芸家が一堂に会します。 <https://toukimatsuri.com/>



## 【渉成園について】

真宗大谷派・東本願寺の飛地境内の庭園で、園内には四季折々の花が咲きほこり、変化に富んだ景観は「十三景」と称されています。1936（昭和 11）年には、文人趣味にあふれる仏寺庭園として、国の名勝に指定されました。園内には紅梅・白梅あわせて約 20 株が植えられた梅林があり、渉成園の植栽管理を担う植彌加藤造園株式会社の庭師たちによる丹念な手入れのもと、美しい景観が保たれています。

- 渉成園 <https://www.higashihonganji.or.jp/about/guide/shoseien/>



## 【おひがしさん門前未来プロジェクト】

「東本願寺」の協力の元、京都駅前・門前に関わるお寺や事業者、住民、行政が連携し、人と人、多様な価値観や文化が交わる場、一体感のある地域としてその魅力を再発見、発信しています。このプロジェクトの一環として行われている「渉成園」での梅の収穫は、2023 年から開始し、今年で 4 回目となります。今回の収穫には、京都市内の 5 つのホテルが参加し、ノーガホテル京都もゲストとして初参加させていただきました。

- おひがしさん門前未来プロジェクト <https://www.monzen.serd.jp/>



## 《ご参考》 ノーガホテル京都の地域との協創例

- ・ 「型破りな京都」をテーマに地域の陶芸家と取り組んだ 10 種類の客室用マグカップ制作プロジェクト  
<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000963.000025694.html>
- ・ 公民連携の人口減少対策「住んでこそ！東山」お試し居住プランを販売  
<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000840.000025694.html>

## 「ノーガホテル 清水 京都」について

「Recreating KYOTO 型破りな京都に出会う」というホテルテーマのもと、各分野の今を創るスペシャリストたちとのコラボにより、アート、フード、ミュージック、メディテーションといった唯一無二のクリエイティブ体験を提供しています。静かな環境ながらも清水寺や三十三間堂、祇園も徒歩圏内。ドラマチックな京都との出逢いところ踊る体験があなたを包み込んでいく、そんなホットな京都体験と豊かな時間をご提案いたします。

【正式名称】 ノーガホテル 清水 京都 （英語名/ NOHGA HOTEL KIYOMIZU KYOTO）

【総支配人】 海老沼 悟

【開業日】 2022 年 4 月 1 日

【所在地】 京都市東山区五条橋東 4-450-1

【TEL】 075-323-7120（代表）

【総客室数】 207 室

【施設】 CICON by NOHGA HOTEL（レストラン・ベーカリー・ルーフトップバー）

【公式サイト】 <https://nohgahtel.com/kiyomizu/>

NOHGA HOTEL  
KIYOMIZU KYOTO



## 「NOHGA HOTEL（ノーガホテル）」について

NOHGA HOTEL（<https://www.nohgahtel.com/>）は、「地域との深いつながりから生まれる素敵な経験」をコンセプトに、『音楽・アート・食』を軸とした体験価値を、客室内外で提供しているライフスタイルホテルブランドです。その地域でしか体験できないことを提供し、旅する人々の心に深く残る瞬間をお届けします。

地域が大切に育んできた文化や歴史に敬意を払い、その価値をさらに高める取り組みをしながら、あしたにつながる街づくりを常にイメージして、新たな価値を生み出し続けていきます。

## 「野村不動産ホテルズ」について

野村不動産ホテルズ（<https://www.nomura-hotels.co.jp/>）は、「NOHGA HOTEL」と「庭のホテル」の2つのブランドを運営しています。

「NOHGA HOTEL（ノーガホテル）」（<https://www.nohgahtel.com/>）は、「地域との深いつながりから生まれる素敵な経験」をコンセプトに、『音楽・アート・食』を軸とした体験価値を、客室内外で提供しているライフスタイルホテルブランドで、上野・秋葉原・京都清水の3施設を展開。

「庭のホテル 東京」（<https://www.hotelniwa.jp/>）は、1935年創業の日本旅館をルーツに持ち、「ここに、庭を。」をコンセプトに、自然と調和した静寂と余白を感じる空間設計や、和の美意識を取り入れたサービスを提供。

NOHGA  
HOTEL



---

## ＜開業情報＞

ノーガホテルの4施設目となる「ノーガホテル新宿御苑 東京（仮称）」が、2027年夏に、新宿駅より徒歩圏の新宿御苑近接地に開業いたします。

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000834.000025694.html>

## ＜採用情報＞

野村不動産ホテルズでは、2027年夏に開業予定の「ノーガホテル 新宿御苑 東京（仮称）」をはじめとする事業拡大に伴い、“ここにしかない体験”を共に作り、ゲストにお届けする人材を募集しています。

詳細は、当社採用サイトをご覧ください。

<https://www.nomura-hotels.co.jp/recruit/>

---

【報道関係者様向けお問い合わせ窓口】

野村不動産ホテルズ株式会社 運営統括部 企画推進課（担当/赤羽）

TEL：03-6809-3510