

報道関係者各位

2026年2月6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、サステナビリティ

【ノーガホテル 清水 京都】

## WHOSE CACAO コラボレーションフェア「THE SCENT OF CACAO」

— カカオのアロマに浸る1か月 —

### 本ニュースリリースのポイント

1. 世界が認めたカカオメーカー「WHOSE CACAO」とのコラボレーション
2. 1日限定音楽イベントやホテルのシグネチャーアロマを取り入れた特別商品など、五感で楽しむ特別フェアを開催
3. ノーガホテル 清水 京都の“香りの体験”と“環境配慮”を象徴する企画

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：石井康裕、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、東南アジアの農園と協業し、フェアトレードによるカカオ調達から製品開発までを一貫して手がけるカカオメーカー「WHOSE CACAO」とのコラボレーションフェア「THE SCENT OF CACAO」を、2026年2月14日（土）より1か月間開催いたします。



「WHOSE CACAO」は、世界的チョコレート品評会「ICA 世界大会 2022 チョコレートドリンク部門」において最高得点で金賞を受賞するなど、香りの表現に優れたクラフトチョコレートとして国際的評価を確立したブランドです。また、フェアトレードをはじめとするサステナブルな生産・調達を徹底し、品質と倫理性の両立によってチョコレート職人や大手メーカーから信頼を得ています。

一方、ノーガホテル京都は、アロマ調香デザイナーTOMOKO SAITO 氏によるオリジナルアロマを館内に展開し、“香りで記憶に残る滞在体験”をご提供。さらに、全客室に電力不要のウォーターサーバーを導入しペットボトルウォーターを廃止するなど、環境負荷の低減にも継続して取り組んでいます。

こうしたサステナビリティに親和性を持つ両者がコラボレーションする本フェアでは、ホテルのシグネチャーアロマにも使用している「柚子」や「黒文字」の香りを WHOSE CACAO のクラフトチョコレートと融合させた、ノーガホテル京都でしか味わえない“オンリーワンのチョコレート体験”をご提供いたします。1日限定の音楽イベントや、レストラン・ベーカリーでの期間限定メニューを通じて、世界が認めたカカオの奥行きと、和の香りが織りなす新たな味覚を五感でお楽しみください。

## 【フェア概要】

- ◎フェア名/ 「THE SCENT OF CACAO（ザ セント オブ カカオ）」
- ◎実施期間/ 2026年2月14日（土）～2026年3月15日（日）
- ◎内容/

### ① チョコレート×音楽イベント「Harmony in Difference」

空間演出探求家 Mizizi+tik のDJのもと、異なる魅力を持つ3人のボーカリストが集い、Valentine's Day の夜に歌声とピアノのみで「言葉と、言葉にならない想いが紡ぐハーモニー」をお届けいたします。

当日は、WHOSE CACAO が世界最大級の国際チョコレート品評会「インターナショナルチョコレートアワード（International Chocolate Awards）」世界大会ドリンク部門にて最高得点を受賞したスペシャリティカカオドリンク「Yuzusansho（ゆず山椒）」をはじめ、CICON Bakery による本フェア限定のオリジナルメニューも販売。繊細で情感豊かなライブ音楽とともに、特別なバレンタインナイトをお楽しみください。

- ◆ 開催日… 2月14日（土）19:00-22:00
- ◆ 参加費… 無料
- ◆ 場所… 1階ロビー
- ◆ 参加アーティスト… DJ/ 空間演出探求家 Mizizi+tik

コーラス/ LUS、稻泉りん、竹本健一

（協力/ シネマチックサルーン）



【ロビーでのミュージックイベント イメージ】



【DJの空間演出探求家 Mizizi+tik 氏】



【コーラス/ LUS 氏】



【コーラス/ 竹本健一氏】



【コーラス/ 稲泉りん氏】

## ② 「CICON by NOHGA HOTEL」と「CICON Bakery」でオリジナルメニューの販売

1階レストランとベーカリー、ルーフトップバーでは、フェアに合わせて、WHOSE CACAO のチョコレートを使用したスペシャルメニュー・商品の販売をいたします。

### メニュー例

#### ■ベーカリー

- |                 |       |
|-----------------|-------|
| ・ラズベリーチョコレートケーキ | ¥ 450 |
| ・チョコローネ         | ¥ 450 |
| ・クリームドーナツ       | ¥ 500 |



#### ■レストラン

- |                |         |
|----------------|---------|
| ・スペシャルデザートプレート | ¥ 1,320 |
|----------------|---------|

#### ■ルーフトップバー

- |                          |         |
|--------------------------|---------|
| ・オリジナルカクテル「Sincere シンシア」 | ¥ 1,210 |
|--------------------------|---------|



## ③ 宿泊ゲストにオリジナルチョコレートのプレゼント

フェア期間中、ノーガホテル京都にご宿泊くださったお客様に「WHOSE CACAO」特製のオリジナル「黒文字アールグレイ」チョコレートをウェルカムギフトとしてプレゼントいたします。

«プレゼント期間» 2026年2月14日(土)～2026年3月15日(日)

※先着順、在庫がなくなり次第終了。

### 「WHOSE CACAO」について

東南アジアの農園と協業して香り豊かなスペシャルティカカオ豆を生産し、農園からフェアトレードで購入し製品開発を行うカカオ原料開発会社です。発酵と焙煎、加工技術を駆使し、メーカー・職人、カカオの香りを楽しむ方のための商品化をおこない、生産者と使い手の両者がともに発展することで、より豊かなカカオ産業の姿を実現。添加物や香料を使用していないのに豊かな風味があり、砂糖控えめでも美味しい製品は、世界最大級の国際チョコレート品評会「インターナショナルチョコレートアワード(International Chocolate Awards)」世界大会ドリンク部門にて最高得点(90.2)を獲得し、「最優秀賞」、「金賞」、「ローカル賞」の三冠を受賞するなど、国際的にも高い評価を得ています。

<https://whosecacao.com/>



## 【ご参考①】ノーガホテル京都の香りへのこだわり

### »TOMOKO SAITOによるオリジナルアロマ

ノーガホテル京都では、アロマ調香デザイナーの TOMOKO SAITO 氏が手がけた「白檀」「黒文字」「北山杉」など京都らしい和の香りをベースにしたオリジナルアロマを、ロビーや地下 1 階のメディテーションルームで使用。また、その香りをご自宅でも楽しめるようにアロマスプレーの販売もしています。

TOMOKO SAITO AROMATIQUE STUDIO <https://saitotomoko.com/>



【オリジナル アロマスプレー】

## 【ご参考②】ノーガホテル京都のサステナブルな取り組み

金継ぎによる備品のリユースをはじめ、2025 年 9 月からは全客室に浄水型ウォーターサーバーを設置し、客室内のペットボトルウォーターを廃止するなど、環境負荷の軽減に取り組んでいます。また、京都市東山区と連携し、「UPCYCLE LIFE HIGASHIYAMA」と称した地域人口減少への取り組みを進めるなど、環境保護と地域振興の両面から、持続可能な社会の実現に向けた活動を積極的に推進しています。

►取り組み詳細 <https://www.nohgahotel.com/kiyomizu/aboutus/environment/>

### 「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】大川 和哉

【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・バー・カリー・ルーフトップバー)

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

NOHGA HOTEL  
KIYOMIZU KYOTO



## 「NOHGA HOTEL（ノーガホテル）」について

NOHGA HOTEL（<https://www.nohgahotel.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.nohgahotel.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



### 【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