

PRESS RELEASE

報道関係者各位

2025 年 6 月 10 日
野村不動産ホテルズ株式会社

リリースカテゴリ

ホテル

【伝統工芸と食のコラボレーション】 五感で愉しむ江戸のものづくり体験 ～「東京銀器」日伸貴金属 × ノーガホテル 上野 東京～

本プレスリリースのポイント

1. 江戸の伝統を受け継ぐ銀師(しろがねし)による銀製アクセサリー製作のワークショップ
2. 999 純銀製アイススプーンで、アイスを食べる体験
3. 季節のディナーコースを堪能しながら、銀器とガラス製グラスでのワイン飲み比べ

野村不動産ホテルズ株式会社（本社：東京都新宿区／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 上野 東京（以下「ノーガホテル上野」）」は、ブランドコンセプト『地域との深いつながりから生まれる素敵な経験』を体現するイベントとして、江戸時代から伝わる東京の伝統工芸「東京銀器」の製造販売を行う有限会社日伸貴金属（以下「日伸貴金属」）の協力のもと、ディナー付きの銀製アクセサリー製作のワークショップを開催いたします。



ノーガホテル上野では、「CRAFT Your Senses 職人の技と心に触れ、感性をひらく」をテーマに、「職人の街」台東区ならではの地の利を生かして、2018 年の開業当初から、地域の様々な伝統工芸の工房との交流や取り組みを続けております。そのうちの 1 つとして、【五感で愉しむ江戸のものづくり体験】と称したコラボイベントを定期的 to 実施しており、江戸末期から伝わる「銀師（しろがねし）」としての伝統を受け継ぐ日伸貴金属にご協力いただき、銀製アクセサリーのワークショップを開催いたします。

実用的且つ美術的な要素を兼ね備えた「用の美」を追求する工房ならではのものづくり体験の他、さらに銀器そのものの素晴らしさをご体感いただきたいという想いから、銀食器を使用した食体験も併せた贅沢な企画です。

あしたを、つなぐ

PRESS RELEASE

■体験イベント（ワークショップ）開催日程・参加費

開催日時	① 2025 年 7 月 5 日（土）16:00～20:00 ② 13 日（日）16:00～20:00 ③ 27 日（日）16:00～20:00
体験内容と （各日共通）	16:00 ～17:40 ▶第 1 部/ 銀師(しろがねし)指導による銀製アクセサリー、または純銀アイススプーンの製作体験 ▶第 2 部/ カチカチアイスでの純銀製アイススプーン体験 ＜休憩＞ 18:00～20:00 ▶第 3 部/ 季節のディナーコースを堪能 + 銀器とガラス製グラスでのワイン飲み比べ体験 ※ワインはオレンジジュースに変更可能
定員	各日 8 名（最小催行人数/4 名） ※定員になり次第申込受付締切
会場	ノーガホテル上野東京 1F レストラン「ビストロ・ノーガ」
参加費	1 名様 19,500 円（税サ込/ 第 1 部～第 3 部の体験参加費とディナーコース代含む）
お申込み	詳細・ご予約は こちら

➤ 第 1 部：銀師^{しろがねし}の指導による銀製アクセサリーの製作体験

時間をかけて作られる純銀だからこそその色合い・風合いは、格別な魅力を備えています。大切な方へのプレゼント、旅の記念、自分へのご褒美として、世界に一つだけの銀製アクセサリーを手づくり体験しませんか。

職人が実際に工房で使用している道具を使い、丁寧に指導してくれます。時代を超えて受け継がれてきた匠の技を、ぜひご体感ください。



*リング、バングル、ペンダントの中から好きなアクセサリーを選んで製作し、持ち帰ることができます。

➤ 第 2 部：999 純銀製アイススプーン体験

ビストロ・ノーガ特製のアイスクリームをあえて「カチカチ」の状態でご用意し、純銀製のアイススプーンでお召し上がりいただきます。金属の中で最も熱伝導率が高い純銀の特性を活かしたアイススプーンは、手の温度でアイスの表面を素早く溶かしてくれます。これにより、通常のスプーンでは味わえない感触とくちどけをお楽しみいただけます。純銀製スプーンで召し上がる極上の一口をぜひ実際に味わってみてください。



※999 純銀とは：銀の純度が 99.9%以上のものであることを表しており、「999（スリーナイン）」というのは 1000 分率で 1000 分の 999 が銀であることを示す数字です。

あしたを、つなぐ

PRESS RELEASE

➤ 第3部：季節のディナーコースと銀食器でのワイン飲み比べ体験

旬の素材の良さを最大限に生かしたフレンチベースのコンテンポラリー料理が楽しめるビストロ・ノーガにて季節のディナーコースをお召し上がりいただきます。

まずお食事の最初に、銀器と硝子のワイングラスによるワインの飲み比べのご体験。「器によってこんなに味が違うのか」と、きっと驚かれるはずです。飲み比べの後には、鰯や鰹をはじめこの時期に旬を迎える新鮮食材や、「蕪木」や「ダンデライオン」など地域の名店の味を取り入れた、絵画のように美しいシェフ自慢の料理の数々をゆっくりとご堪能下さい。



イメージ ※食材仕入れの関係で、メニュー変更となる場合がございます。

日伸貴金属／東京銀器、銀師（しろがねし）について

東京銀器は、台東区や荒川区、文京区などを中心とした地域で作られている東京都伝統工芸品の1つです。江戸の職人技によって洗練された銀器は、日本を代表する伝統工芸品として、現在も世界中で広く愛されています。日伸貴金属は、江戸末期から「銀師」としての技を脈々と受け継ぎ、世代を超えて使用できる伝統工芸品や貴金属製品の製作販売を行うことで地域や社会へ貢献し、次世代へ伝統工芸品の文化や技を伝えるべく日々研鑽に努めている会社です。



有限会社日伸貴金属

東京都台東区三筋 1-3-13 伊藤ビル 1 階

<公式サイト> <https://www.nisshin-kikinzoku.com/>

あしたを、つなぐ

野村不動産グループ

PRESS RELEASE

【ご参考】 地域と連携したこれまでのイベント実績例

- 【澤乃井 × 木本硝子 × ビストロ・ノーガ】日本酒トリプリングディナー ～2025・春～
<https://www.nohgahotel.com/ueno/experience/detail/002546.html>
- 【東京国立博物館 × NOHGA コラボレーション企画 第7弾】桜・アート・食を楽しむプレミアムな文化体験
<https://www.nohgahotel.com/ueno/experience/detail/002491.html>
- artwine.tokyo×NOHGA【アート体験】ワインを飲みながら楽しく名画を描こう！
<https://www.nohgahotel.com/ueno/experience/detail/002459.html>

「NOHGA HOTEL UENO TOKYO」について

ノーガホテル 上野 東京は、「CRAFT Your Senses 職人の技と心に触れ、感性をひらく」をテーマに、地域の伝統工芸工房やショップとのコラボレーションを通じて、訪れるお客様にその土地ならではの文化や技術を体験していただけるよう、さまざまな取り組みを行っています。また、地元の工芸品やコラボ商品の館内での活用や販売で、地域経済の活性化にも貢献しています。さらに、特別な展示会やイベントを通じて、地域の新しい魅力を発信するなど、宿泊のみならず、訪れる人々に忘れられない体験を提供することを目指しています。

- 【正式名称】 ノーガホテル 上野 東京
- 【総支配人】 長谷川 圭佑
- 【開業日】 2018 年 11 月 1 日
- 【所在地】 東京都台東区東上野 2 丁目 21-10
- 【TEL】 03-5816-0211（代表）
- 【総客室数】 127 室
- 【施設】 レストラン「ビストロ・ノーガ」
- 【公式サイト】 <https://nohgahotel.com/ueno>



NOHGA HOTEL
UENO TOKYO

「NOHGA HOTEL」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。

あしたを、つなぐ

PRESS RELEASE

【ご参考】

野村不動産グループ 2030 年ビジョン「まだ見ぬ、Life & Time Developer へ」の実現を目指し、グループ全体で、人びとの「幸せ」と社会の「豊かさ」の最大化を追求するため、2025 年 4 月に新たな経営計画を公表しました。

＜経営計画に定める 3 カ年計画の方針概要＞

事業方針	基幹事業	分譲住宅事業・オフィス事業において、デベロップメント分野とサービス・マネジメント分野の連携を一層強化しながら商品企画力とサービス力を向上させ、確固たるポジションを構築する。
	注力領域	持続的な成長に向けて、以下5つに注力する。
		1 成長事業（賃貸住宅、ホテル、シニア住宅、物流施設）への重点的な投資
		2 開発事業、賃貸事業における投資家資金の導入
		3 グループ内連携、野村グループとの連携の強化
		4 海外事業の将来収益拡大に向けた取り組み
		5 戦略投資（M&A）による成長の加速

※3 カ年計画は長期経営方針を基に、特に注力する事業方針と戦略を示したものになります。

※経営計画の詳細は【[野村不動産グループ 経営計画](#)】をご確認ください。

【本件に関するお問い合わせ窓口】

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 : 03-3348-8622

あしたを、つなぐ