

報道関係者各位

2026 年 3 月 26 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

【ノーガホテル 清水 京都】

開業 4 周年アニバーサリー企画のお知らせ

— 五感を刺激する「音楽・アート・食」のスペシャルな 4 つの体験 —

本ニュースリリースのポイント

1. 湘南乃風の“若旦那”として知られる新羅慎二氏をメインゲストに迎えた音楽イベントの開催
2. 開業 4 周年記念のホテルオリジナルクラフトビール「土魂商才（しこんしょうさい）」の限定販売
3. 1 日限定の高級寿司と日本ワインのペアリングイベントの開催
4. 焼き物の街・東山五条で開催される写真展覧会「GOJO+」と連携したアート展示

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、2026年4月1日（水）に開業4周年を迎えるにあたり、ノーガホテルブランドがキーワードとしている「音楽・アート・食」をテーマにした 4 つの特別企画を実施いたします。



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、2022 年の開業以来、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」に関するユニークな体験を数多く提供しております。

このたび、4 月 1 日（水）に開業 4 周年を迎えるにあたり、4 つの特別企画を実施いたします。ホテルオリジナルのクラフトビールの限定販売、湘南乃風の「若旦那」こと新羅慎二氏をメインゲストに迎えての音楽イベント、ロビーで開催する 1 日限りの寿司とワインのペアリングイベント、そして、地域のアートイベント「GOJO+」と連携し、アメリカ・サンフランシスコを拠点に活躍する写真家 Ari Salomon（アリ・サロモン）氏のホテル内での作品展示という、ノーガホテル京都ならではの五感を刺激するスペシャルな体験をご提供。季節が移ろう 4 月から 5 月にかけての京都で、文化と感性が交差する 4 周年の特別な瞬間をご体験ください。

【開業4周年記念企画概要】

＜企画①＞一夜限りの音楽イベント

湘南乃風の“若旦那”として知られる新羅慎二氏をメインゲストに迎えた音楽イベントを開催いたします。本イベントでは、新羅氏が主宰する東京・原宿にある「喫茶 植物最高」と、地元で人気の京佃煮店「津乃吉」による屋台のポップアップ形式での出店も予定しています。会場では、来場者の皆様の症状に合わせてお選びいただける薬酒やハーブティー、素材と味にこだわったフードメニューなどをご提供。心に響くアコースティックな音楽、食、そして身体に寄り添う“養生”の要素を融合させた特別な時間をお届けします。

- 開催日時/ 4月18日（土）19:00～22:00
- 会場/ ロビー（1階）
- 参加費/ 無料 ※飲食代は有料
- 出演アーティスト/ 新羅慎二（湘南乃風/若旦那）
SHIOTSU、Key Toy's Crew
MJ MICHIE、グラッチェ
- ポップアップ/ 喫茶「植物最高」
京佃煮「津乃吉」



【メインゲストの新羅慎二氏】

＜企画②＞ホテルオリジナルクラフトビール「士魂商才」の販売

ノーガホテル京都のレストラン「CICON（シコン）」のネーミングは、ひとつの理念から生まれました。それが『士魂商才』—誠実な魂としなやかな才覚を併せ持つ生き方です。CICONが目指したのは、まさに原料や製法に妥協しない志×職人の技。ホテルの開業4周年を記念し、レストラン名の由来となった言葉を冠したオリジナルクラフトビールを製造、数量限定で販売いたします。本商品は、地域の醸造所「Kyoto Beer Lab（京都ビアラボ）」で醸造したセッションIPA。甘みと華やかな香りが際立ち、飲み飽きしない味わいが特徴です。

- 商品名/ 「士魂商才」（しこんしょうさい）
- 提供期間/ 4月1日（水）より販売開始 ※在庫がなくなり次第終了
- 提供場所/ CICON by NOHGA HOTEL（レストラン・バーカリー・ルーフトップバー）
- 価格/ 1,480円（税込）
- 製造/ Kyoto Beer Lab（京都ビアラボ）
- 品目/ 発泡酒 ※麦芽50%以上仕様
- スタイル/ セッションIPA
- アルコール分/ 4.5%
- 原材料/ 麦芽、小麦、オーツ麦、ホップ、フォニオ、食塩、カラギナン



【商品イメージ】

<企画③> 1 日限定の寿司と日本ワインのペアリングイベント

東京・赤坂の高級すし店「奥赤坂 鮨淡師（タンジ）」のこだわりの寿司と、岡山の耕作放棄地を再生し、稀少な石灰岩土壌で自社栽培・醸造するワイナリー「ドメヌ テッタ」のワインのペアリングをカジュアルにお楽しみいただくイベントで、日本ワインの魅力を発信し続ける Cave de la foret CAMPWINE との共催による開催です。一夜限りの日本の美味が創り出すプレミアムな時間をお過ごしください。

- 開催日時/ 4月24日（金）19:00～21:00
- 会場/ ロビー（ノーガホテル京都 1 階）
- 価格/ 寿司: 1 貫 500 円～、ワイン: 各種一律 1,000 円（すべて税込）

■「奥赤坂 鮨淡師」について

江戸前寿司の技法を受け継ぎ、徹底した温度管理と熟成、自家製の酢と醤油によって素材本来の旨味を最大限に引き出し、一貫一貫に“記憶に残る味わい”のある鮨の提供を目指している。

・公式サイト <https://sushi-tanji.com/>

奥赤坂
鮨淡師



■「ドメヌ テッタ」について

岡山県新見市哲多町の耕作放棄地を活用した石灰岩土壌に広がる標高 400m の自家畑で、原料栽培から醸造まで一貫して行う 2016 年創業のワイナリー。葡萄は除草剤・化学肥料を使わずに栽培し、野生酵母による自然発酵でワイン造りをしている。また、地域特有の資源でもある石灰岩採掘トンネルを『天然のワインカーブ』として活用。

・公式サイト <https://tetta.jp/>

domaine
tetta



<企画④> 「GOJO+」と連携したアート展示

焼き物の街・東山五条で開催される写真展覧会「GOJO+」の開催にあわせ、同展覧会が主催する 2026 年「第 2 回 GOJO AWARD」にてグランプリを受賞した、サンフランシスコを拠点に活躍する写真家 Ari Salomon（アリ・サロモン）氏の作品をホテル内に展示いたします。展示作品のテーマは「Burn Line」。2025 年 1 月にカリフォルニア州で発生した大規模火災からインスピレーションを受けて制作されたシリーズです。



- 開催期間/ 4月18日（土）～5月17日（日）
- 会場/ ロビー（1階）—24時間開放
メディテーションルーム（地下1階）—11:00～17:00
- 入場料/ 無料

※メディテーションルームは通常、宿泊ゲスト専用スペースですが、本展開催期間中は一般のお客様もご入場いただけます。

◎Ari Salomon 氏について

アメリカ・サンフランシスコで活動する写真家・アーティスト。写真と独自に開発・命名したパイロタイプなどの実験的手法を組み合わせ、記憶や喪失、環境の変化を探求している。現在のプロジェクト《Burn Line》では、近年のロサンゼルス山火事によって変容した風景と残された痕跡を見つめている。



◎[GOJO+] について

『大地・炎・術（Terra・Flamma・Ars）』をテーマに、毎年4月から5月にかけて開催される、京都市東山区五条エリアを舞台とした地域密着型の写真展覧会です。古くから焼きものの産地として知られる五条の歴史や文化を背景に展開される本展において、ノーガホテル京都は2025年よりスポンサーを務めています。

（※2025年に「GOJOGRAPHIE」としてスタートし、2026年に「GOJO+」へ名称を変更）

・公式サイト <https://www.gojoars.com/>

«ご参考» ノーガホテル京都での「アート・食・音楽」に関するイベント例

<https://www.nohgahotel.com/kiyomizu/experience/>

「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会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・ベーカリー・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