

報道関係者各位

2026 年 7 月 27 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 上野 東京】

日本酒・グラス・美食が響き合う「トリプリングディナー」第 18 回目を 8 月 29 日に開催

— 永井酒造 × 木本硝子 × ビストロ・ノーガ 一夜限りの至福のコラボレーション —

本ニュースリリースのポイント

1. 老舗酒蔵「永井酒造」の銘酒、匠のグラス、旬の料理が織りなす『トリプリング®』（酒×酒グラス×料理の相性をロジカルに導き出す、新たなペアリング）体験
2. 地域の老舗硝子企業「木本硝子」と継続する象徴的な協業企画
3. 地域と共創するホテルブランド「ノーガホテル」の取り組み

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 上野 東京（以下「ノーガホテル上野」）」は、群馬県老舗酒蔵「永井酒造」と台東区の「木本硝子」と協業し、酒・酒器・料理のペアリングを堪能する特別なトリプリングディナーを、2026年8月29日（土）にホテル1階のレストラン「Bistro NOHGA（以下「ビストロ・ノーガ」）」にて開催いたします。



「ノーガホテル上野」は、ブランドコンセプトである『地域との深いつながりから生まれる素敵な経験』のもと、『CRAFT Your Senses 職人の技と心に触れ、感性をひらく』をホテルテーマに掲げ、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、ホテル内にとどまらずホテル周辺の魅力を発信しています。中でも地域の老舗硝子企業「木本硝子」との協業は 2018 年のホテル開業当時より継続しており、お酒・グラス・料理の相乗効果を体系化したトリプリング^{*1} ディナーは、その象徴的な取り組みとして、毎回ご好評をいただいています。

第 18 回目となる今回は、伝統と革新をテーマに『MIZUBASHO PURE』などの革新的な日本酒を世に送り出す、群馬県の「永井酒造」から代表取締役社長 6 代目蔵元 永井則吉氏をゲストに迎え、選りすぐりの日本酒、木本硝子の日本酒専用グラス、そして旬の食材を生かしたビストロ・ノーガの料理が織りなす、至福のトリプリング体験をお届けします。

* 1 「トリプリング」は酒×酒グラス×料理の相性をロジカルにペアリングさせる木本硝子株式会社の登録商標です。

「ビストロ・ノーガ」-トリプリングディナー2026 盛夏編- 概要

◎開催日時： 2026 年 8 月 29 日（土）19:00～21:00 終了予定（18:30 開場）

◎開催場所： ビストロ・ノーガ

◎料金： 15,800 円（税金・サービス料込）

◎申し込み・問い合わせ： TEL. 03-6284-2417（ビストロ・ノーガ直通）

[Table Check](#)

◎トリプリング内容：

① 日本酒（永井酒造おすすめ 全 5 種）

「永井酒造」代表取締役社長 6 代目蔵元 永井則吉氏をゲストにお迎えし、酒造りに込めた想いや蔵の個性、日本酒の魅力を引き出す味わい方についてご紹介いただきます。

② グラス（日本酒に合わせたグラスをペアリング）

「木本硝子」の代表・木本誠一氏が、日本酒の個性に合わせた酒器（グラス）をセレクト。それぞれのグラスが持つ特徴や、日本酒の味わいを引き立てる愉しみ方について解説いただきます。

③ 日本酒に合わせた「ビストロ・ノーガ」特別ディナーコース（全 5 品）

「永井酒造」の日本酒に合わせ、夏に旬を迎える食材と地域の恵みを生かし、この日だけの特別なディナーをご用意いたします。

«永井酒造について»

1886 年（明治 19 年）創業。群馬県川場村の豊かな自然と、利根川源流域・武尊山の伏流水に魅せられた初代が酒造りを始めて以来、140 年にわたり“地元の自然美を表現するきれいな酒造り”を追求している

➤ 永井酒造株式会社 群馬県利根郡川場村門前 713

<https://nagai-sake.co.jp/>



«木本硝子について»

1931 年創業、東京・台東区に拠点を置く硝子食器の老舗企業で、江戸切子などの伝統技術を受け継ぎながら、職人やデザイナーと協業し、現代の暮らしに合う製品を企画。近年は黒の江戸切子や日本酒専用グラスなど、独自性の高い商品で注目を集めている。日本酒をより美味しく味わうために、酒グラス×酒×料理の相性をロジカルにペアリングさせることを「TRIPRING／トリプリング」と称し、2025 年 11 月に商標を登録。

➤ 木本硝子株式会社 東京都台東区小島 2-18-17

<https://kimotoglass.tokyo/>



《ビストロ・ノーガ》について》

ビストロ・ノーガは、地域食材と自然な製法にこだわり、日本の四季を感じるフレンチベースのコンテンポラリー料理を、驚きと感動とともにお届けしているレストランです。

〔営業時間〕

朝食/ 7:00-10:00

ランチ/ 11:30-14:00

カフェ/ 14:00-18:00

ディナー/ 18:00-22:30

(L.O./ コース 20:30、フード 21:30、ドリンク 22:00)

〔店休日〕 毎週火曜日 ※朝食のみ営業

(月によって変動あり。最新情報は公式サイトで要確認。)



【ご参考】 これまでのノーガホテル上野での地元施設や人気店などとのコラボレーション実績例

ノーガホテル上野では、開業以来、地域の伝統工芸の工房や施設とコラボした、特別イベントを実施しています。

- 【東京国立博物館×NOHGA コラボレーション企画】桜・アート・食を楽しむプレミアム文化体験～お茶席付～
<https://www.nohgahotel.com/ueno/experience/detail/003056.html>
- 【伝統工芸と食のコラボレーション企画】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～
<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000757.000025694.html>
- 【開業 7 周年記念企画】 ノーガホテルで、地域とつながる美味しさを
<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000827.000025694.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、特別なホテル内での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】 掛川 智弥

【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。

「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」（<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



＜＜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