

報道関係者各位

2026年4月9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 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を5月30日に開催

— 滝澤酒造 × 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、2026年5月30日（土）にホテル内のレストラン「Bistro NOHGA（以下「ビストロ・ノーガ」）」にて、日本酒をより美味しく味わうために、酒×酒グラス×料理の相性をロジカルにペアリングさせる一夜限りのトリプリングディナーを開催いたします。



「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。

1931年創業の硝子食器の老舗企業「木本硝子株式会社」とは、2018年のノーガホテル上野の開業以来、イベントなどを通じて継続的な協業を行っています。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17回目となる今回は、“菊のように香り高く、泉のように清らかな伝承の酒”「菊泉」で知られる滝澤酒造をゲストに迎え、選りすぐりの日本酒、木本硝子の日本酒専用グラス、そして地元との連携と旬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 初夏編- 概要

◎開催日時： 2026年5月30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）

Online <https://x.gd/Rx3Zw>

◎トリプリング内容：

① 日本酒（滝澤酒造おすすめ 全5種）

「滝澤酒造」六代目・滝澤英之氏をお迎えし、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楽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）

「滝澤酒造」の日本酒に合わせ、初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。

「滝澤酒造について」

文久三年（1863年）創業、埼玉県深谷市に蔵を構える老舗酒蔵。中山道の宿場町として栄えた地に根ざし、荒川水系の伏流水と厳選した酒米を用い、代々受け継がれてきた手造りの技を今に伝えている。代表銘柄「菊泉」は、“菊のように香り高く、泉のように清らかな伝承の酒”を信条に、料理に寄り添う上品な味わいで長く親しまれている。

➤ 滝澤酒造株式会社 埼玉県深谷市田所町 9-20

<https://kikuizumi.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



[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”を共につくり、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