

2021 年 9 月

信長を狂わし、秀吉が恋焦がれ、利休が命をかけた抹茶碗の歴史を知る旅

名古屋プリンスホテル スカイトワー
**伝統工芸品「美濃焼」の名窯に弟子入りする
 作陶体験付き宿泊プランを室数限定販売**

【期 間】2021 年 10 月 13 日(水)～2022 年 3 月 31 日(木) ※ワークショップ開催日程に限る。

名古屋プリンスホテル スカイトワー(所在地:愛知県名古屋市中村区平池町4-60-12、支配人:神田 泰寿)は、2021年10月13日(水)から2022年3月31日(木)まで、岐阜県多治見にある開窯二百十余年の名窯「幸兵衛窯」の八代目加藤亮太郎先生から、美濃焼の座学と作陶指導を2日間学び、伝統工芸品の奥深さを実感していただける作陶体験付き宿泊プランを室数限定で販売いたします。

日本の伝統工芸品の1つである美濃焼の歴史は1300年以上とされています。伝統的な手法によって職人の手で1つつ丁寧に作り上げられ、今もなお古くから受け継がれています。コロナ禍で不要不急の外出自粛やさまざまな制限を余儀なくされている昨今、本プランでは少人数制で安心して遠出をすることができ、物づくりに触れることでコロナ禍のストレスを心身ともに癒していただけます。宿泊者さま限定の特別で上質な「癒しの旅」をご提供いたします。2日間の作陶体験でお作りいただいた手びねりの抹茶碗は、特注の桐箱に納め、加藤亮太郎先生直筆サイン入りの修了証付きで、焼きあがった後にご自宅にお届けいたします。当ホテルは今後も愛知の魅力、東海の魅力を発信するとともに、地域社会に貢献し、地元の観光産業の拡充につなげてまいります。



幸兵衛窯



手びねりの抹茶碗

「美濃焼の里で過ごす特別な大人の休日 2泊3日」 概要

- 【内 容】2泊室料 + 朝食2回 + 作陶体験(作陶体験代・昼食2回・夕食1回)
 ※ホテルと作陶体験現地の往復送迎車込み(ホテル⇄岐阜県多治見「幸兵衛窯」)
 ※滞在中、31階 クラブラウンジがご利用いただけます。
 本プラン限定で「季節のナゴブリ・モンブラン」と「美濃白川抹茶」をご提供いたします。
- 【料 金】1名さま ¥110,000 より(スカイツインルーム・スカイキングルーム 1室2名さまご利用時)
 ※消費税・サービス料込み
 ※プレミアムコーナールーム・デラックスコーナールームのご用意もございます。
- 【期 日】ワークショップ開催日程に限る。※主催:合同会社 Piccolo(ピッコロ)
 ※詳細および開催日程は Piccolo ホームページをご確認ください。 (<https://piccolo-jp.com/>)
 ・2021 年 10 月 13 日(水)～2021 年 10 月 15 日(金)の 2泊3日
 ・2021 年 10 月 27 日(水)～2021 年 10 月 29 日(金)の 2泊3日
 ※11 月以降についてはお問合せください。

◆お客さまからのお問合せ・ご予約 予約係 TEL:052-756-3101(受付時間 9:00A.M.～6:00P.M.)
 ※本プランは、お電話でのみ予約を承ります。(14 日前までのご予約制)
 ※写真はイメージです。

◎本件に関する報道各位からのお問合せ
 名古屋プリンスホテル スカイトワー 広報担当
 TEL:052-756-3104 FAX:052-565-6111
<https://www.princehotels.co.jp/nagoya/>

開窯二百十余年の名窯「幸兵衛窯」

開窯一八〇四年 江戸城御用窯として

幸兵衛窯は、文化初年(1804 年)

初代加藤幸兵衛により、美濃国市之倉郷にて開窯され、間もなく江戸城本丸、西御丸へ染付食器を納める御用窯となりました。流麗精緻な染付の優品を手掛けた二代、中国宣徳染付の研究に没頭した三代、名人気質の四代の後を受けた、五代幸兵衛(一八九三～一九八二)は、青磁、金襴手、染付、赤絵、天目など中国陶磁をはじめ、乾山、李朝など幅広い技法を駆使した名品の数々を生み出し、幸兵衛窯の礎を築き上げました。

幸兵衛窯八代目 加藤亮太郎

美濃桃山陶の伝統に正面から立ち向かい、自ら窯を築き、穴窯焼成の志野、引出黒、織部、黄瀬戸など、特に茶碗の製作に力を入れる。また書と陶が融合した作品や、異素材とのコラボレーションも積極的に手掛け、オンラインサロンも開催。これからの美濃を牽引すると期待される存在。

祖父の六代目 加藤卓男(1917～2005)は、人間国宝。

長年の研究の末、ペルシア陶器や正倉院三彩の技法を復元し、ラスター彩、青釉、三彩、ペルシア色絵など伝統と独創の融合した作品を制作。これらの功績により人間国宝に認定された。



ご宿泊者さま限定 作陶体験付き宿泊プランについて

本プランは、ホテルから多治見までの専用の送迎車で、「幸兵衛窯」での特別な体験と飛騨牛や鰻、採れたての野菜、地元の銘酒など、多治見の名店でいただける美食もご堪能いただけます。

また、ホテル内のクラブラウンジでは、「幸兵衛窯」の作品をご覧いただきながら、美濃焼の陶器でいただく「季節のナゴブリ・モンブラン」と「美濃白川抹茶」をご提供いたします。

作陶体験初日は手びねりの抹茶碗、2 日目はろくろとたたら、高台削りまで、一魂の陶土から抹茶碗を生み出す技のすべてを目にしながら、加藤亮太郎先生の手ほどきで作品を完成させていきます。

特別な 2 泊 3 日をお過ごしください。



ナゴブリ・モンブランと美濃白川抹茶



多治見の鰻の名店「魚關」のべっこう焼き