

# pen+ with New Attitude

いまだから知りたい、古都の旅へ!

## 奈良カルチャー・クルーズ



当時のままの欄間や通り庭に臨む縁側など、日本家屋の美しさと快適さが魅力の特別室「KINOE 103」。



上：古い町並みに調和した控えめな玄関。軒先には杉玉が吊られている。下：米蔵だった建物の2階部分にある客室「KANOE 105」。味のある梁や柱はそのまま残し、明るく開放的な空間が心地よい。



酒蔵直送の搾りたてや同レストラン限定酒など、奈良豊澤酒造厳選の日本酒が揃う。地産食材を生かした美食とのペアリングを楽しみたい。



HOTEL  
03

## ニッポニアホテル 奈良 ならまち | Nipponia Hotel Nara Naramachi

### 宿へと蘇った酒蔵で、時の流れに酔いしれる。

●奈良市西城戸町4 ☎0120・210・289 全8室 エグゼクティブルーム¥44,000～、スタンダードルーム¥39,600～(2食付き、サービス料別) www.naramachistay.com MAP▶P94-C

奈良は日本で初めて、米による酒造りが行われた清酒発祥の地と伝えられている。2018年秋、日本酒ゆかりの古都に、かつての酒蔵を新たに宿へとリノベーションした、「ニッポニアホテル 奈良ならまち」が誕生した。

このホテルが位置するのは、元興寺の旧境内を中心とした江戸から大正期の歴史的町並みが残る、ならまちエリア。元来この辺りには、春日山から流れる良質な伏流水が通り、この水脈に沿って酒蔵が並んでいたという。明治創業の奈良豊澤酒造もそのひとつ。

この蔵元が所有する築100年以上の建物を、母屋をはじめ、離れや米蔵、内蔵、茶室など往時の面影を残しつつ、洗練された個性の異なる8つの客室に蘇らせた。酒造りに使われていた敷地内の井戸もそのままに、まるやかな井戸水は浴用に供している。

まず、客室で楽しみたいのが、保温や美容効果に優れた酒粕風呂。ガトーゼに包まれた豊澤酒造の酒粕を、惜しみなく湯に溶かし、清々しい檜風呂の香りと相まって、旅の疲れが癒される。

また、いずれの部屋にもテレビや時計はなく、非日常的な時が流れていく。庭を眺めて季節を感じたり、鳥のさえずりで目覚めたり、日本家屋の風情を五感で味わえるのも醍醐味だ。

さらに期待が高まるのは、酒蔵の間がモダンな空間へと生まれ変わったレストラン。希少な日本酒と目にもうれしい創作フレンチのマリアージュは、口福の時を運んでくれる。

想いをつなぐ古都の酒蔵ならではの魅力が、もてなしにゆったり身を委ね、日本酒の魅力を堪能したい。