

マンダリン オリエンタル 東京
江戸風情の初夏を愉しむ
『日本橋薫風かつを会』を今年も開催
2012年5月6日(日)

ミシュランガイドで4年連続「快適なホテル順1位」に選ばれた、「[マンダリン オリエンタル 東京](#)」(東京都中央区日本橋室町、運営:マンダリン・オリエンタル東京株式会社、総支配人:クリスチャン・ハッシング)では、江戸っ子の季節感や風物を今に伝えるイベントとして、5月6日(日)、江戸の初夏の風情を、“江戸唄”と賞味会で愉しむ、『日本橋薫風かつを会』を開催いたします。

「目には青葉 山ほととぎす 初鰯」の句でお馴染みの初鰯は、初夏の風物として江戸っ子に珍重され、日本橋の魚河岸に初船で送られる鰯は一本三両という高値で取り引きされていたといえます。現代では、漁業や冷凍技術、輸送の進歩に伴い、春先九州沖へ黒潮にのって回遊してきた鰯が初物として市場に出回りますが、江戸時代は伊豆半島沖へ上ってきた脂ののった鰯を、まさに“旬の美味”として食していました。

関東大震災前まで日本橋に存在していた魚河岸の歴史と文化、そして季節感を味わう企画として行われる、『日本橋薫風かつを会』。今年は、まず端唄や小唄による江戸唄で初夏の風情を耳で愉しみ、その後に 38階アジアインスパイアダイニング「ケシキ」にてご用意する松花堂弁当風ディナーで鰯など初夏の美味をご堪能いただきます。江戸唄鑑賞会では邦楽家、西松布咏(にしまつ・ふえい)師の粋で洒脱な三味線と唄で江戸にタイムスリップするひとときを演出いたします。

そして、鑑賞会のウェルカムドリンクとして、日本橋で元禄12年(1699年)創業の老舗「[にんべん](#)」より「かつお節だし」をご用意。元禄時代から一筋に拘り続ける鰯節についての話も伺います。さらに、当日抽選にて5名様に「初鰯でつくる鰯節ギフトセット引き換え券」をプレゼントいたします(2012年の初鰯節は秋に完成)。

マンダリン オリエンタル ホテル グループの理念は「センス・オブ・プレイス」。すなわち、世界中のマンダリン オリエンタルがホテルの立地する土地柄に敬意を表したホテルづくりでその街に溶け込み、地元の方々にも愛されるホテルとなることを目指しています。ここ東京では、400年の歴史が育む伝統と、江戸の粋な町民文化が今も受け継がれる日本橋の地で、地元の風物詩として育つような催しをこれまでさまざまな行なっており、毎年お盆の時期には晩夏を彩るイベントとして、人間国宝の講談師、一龍斎貞水師匠を招き、『日本橋納涼怪談』を開催しています(今年は8月12日)。

『江戸風情の初夏を愉しむ、日本橋薫風かつを会』

【日時】	2012年5月6日(日)	14:30 開場
	ウエルカムドリンク「かつお節だし」と談話	14:30～15:15
	江戸唄鑑賞会 (3階バンケットルームにて)	15:15～16:15
	賞味会 (38階アジアインスパイアダイニング「ケシキ」にて)	16:30～18:00
【料金】	江戸唄鑑賞会つきディナー(消費税・サービス料込):	8,800円
【予約】	2012年3月20日(火)より予約開始 0120-806-823(レストラン予約 9:00-21:00)	



『江戸風情の初夏を愉しむ、日本橋薫風かつを会』

左: 地唄・西松流家元 西松布咏(にしまつ・ふえい) 師
右: 38階 アジアンインスパイアダイニング「ケシキ」

上記写真のデータをご希望の方は、下記メールアドレスまでご連絡ください。

「西松 布咏 (にしまつ・ふえい)」プロフィール

6歳より長唄、三味線の手ほどきをうけ小唄・富本節・端唄・俗曲・新内・作詞作曲を修行。1981年地唄の名人といわれた西松文一師に見出され地唄の修行を始めました。86年橋場はつえの名で「秘すれば唄」リサイタルを開催。89年「恋すれば唄」90年「哀すれば唄」で新しい邦楽のイメージを創造。90年布咏の名で西松流を継承し、地唄舞の地方として舞台で活躍する傍ら古典邦楽の普及に努め、各地で「江戸情緒のタベ」を展開しています。また、海外においても精力的に活動しアメリカ、ヨーロッパ、アジアの各国で好評を博しています。

「マンダリン オリエンタル 東京」とは (www.mandarinoriental.co.jp/tokyo)

マンダリン オリエンタル日本初のホテルとして、2005年12月2日、東京日本橋に開業しました。グループの理念「センス・オブ・プレイス＝立地する土地柄と文化に敬意を表するホテルづくり」をハード面はもちろんソフト面でも実現。館内デザインには「森と水＝日本の自然」をモチーフに和の趣を取り入れ、スタイリッシュな中にも安らぎに満ちたラグジュアリーな空間を作り出しています。38階建の日本橋三井タワー高層階に位置するゲストルームは全178室。50㎡以上のゆとりあるスペースに最先端のITを取り入れ、すべてのゲストルームから東京を眼下に見渡す眺望をお楽しみいただけます。館内には、充実した施設と数々の受賞歴を誇る直営スパ、9つの料飲施設(2つのレストランがミシュラン1ツ星を取得)とグルメショップ、グラ

ンド ボールルーム(1)、バンケットルーム(4)、ミーティングルーム(6)、チャペルなどを完備しています。
開業以来数々の世界的な賞やランキングに輝いていますが、主なものとして以下があげられます。

2006年、アメリカン・アカデミー・オブ・ホスピタリティー・サイエンスより**世界初の「6ツ星」**。以来6年間連続受賞。

2007年、世界最大の旅行者調査に基づくガイドブック「ザガットサーベイ」より「**トップホテルジャパン**」。

2008年連続受賞（2009年以降同ガイドは未刊）。

2007年、『**ミシュランガイド東京**』の創刊より5年連続「5レッドパピリオン(ホテル格付最高ランク)」。

2008年、『**ミシュランガイド東京**』において「**快適なホテル順1位**」、以降4年連続1位。

2009年、世界最大の旅行クチコミサイト『**トリップアドバイザー**』より「**日本人女性が選んだ日本のベストホテル**」。

2010年、「**トリップアドバイザー** トラベラーズチョイスアワード」より「**日本のホテル トップ25**」1位。

2010年、米国の金融専門誌『**インスティテューショナル インベスター**』による「**世界のベストホテル**」1位。

2011年、世界的に著名な旅行専門誌『**コンデナストラベラー**』より「**ベストホテルズ フォー フード イン アジア**」。

2012年、世界的に著名な旅行専門誌『**トラベル&レジャー**』による「**ワールズ ベストホテルズ**」日本1位。

「マンダリン オリエンタル ホテル グループ」とは (www.mandarinoriental.com)

世界で数々の権威ある賞に輝くマンダリン オリエンタル ホテル グループは、「マンダリン オリエンタル 香港」、130年以上の歴史を誇る「マンダリン オリエンタル バンコク (旧ザ・オリエンタル バンコク)」のほか、ニューヨーク、ロンドンなど世界の主要都市やリゾート地でラグジュアリーホテルを展開しています。現在、開業予定のホテルを含め世界27カ国に43のホテル(アジア 18、北米 13、ヨーロッパ・中東 12)、約11,000室を所有ならびに運営するほか、新たに14の居住施設「レジデンス・アット・マンダリン・オリエンタル」の開発ならびに運営を行っています。

<報道関係からの本リリースに関するお問い合わせ先>

マンダリン オリエンタル 東京
コミュニケーションズ: 早川/吉田
Email: [motyo-pr@mohg.com](mailto:moty-pr@mohg.com)
Direct Line: 03-3270-8960
Telephone: 03-3270-8800 (代表)
Facsimile: 03-3270-8829

〒103-8328 東京都中央区日本橋室町 2-1-1

URL: <http://www.mandarinoriental.co.jp/tokyo>