



THE STRINGS.

報道関係者各位

2019年2月27日
サー ウィンストンホテル 名古屋 by スtrings

伝統工芸“水引”のワークショップや愛媛県食材を使用した料理とアフタヌーンティーを楽しむ
『親子で！友達同士で！愛媛県の伝統工芸“伊予水引”編み体験と愛媛食材を味わおう！』

2019年3月28日(木)イベント開催
※3月28日(木)11:00～ 愛顔(えがお)PR特命副知事“みきゃん”来館！

株式会社ベストブライダル(本社:東京都渋谷区、代表取締役:塚田正之)が運営する、安らぎと寛ぎを感じられるサー ウィンストンホテル 名古屋 by スtrings(所在地:愛知県名古屋市昭和区八事本町100-36)では、2019年3月28日(木)限定で「親子で！友達同士で！愛媛県の伝統工芸“伊予水引”編み体験と愛媛食材を味わおう！」イベントを開催いたします。



愛知県と愛媛県には47都道府県で唯一どちらとも県名に【愛】の字が付くことから、コラボレーションが実現。当日は愛媛県の愛顔(えがお)PR特命副知事“みきゃん”が来館。その他、伊予水引編み体験ワークショップと愛媛名物“じゃこ天カツバーガー”や“愛媛アフタヌーンティー”をご堪能いただけます。愛知から愛媛に【愛】を届けるスペシャルなイベントで、伝統工芸を学び地域の食材を堪能する、春休み期間のおでかけにもぴったりな企画です。

〈ホテル概要〉

- 所在地: 〒466-0825 愛知県名古屋市昭和区八事本町100-36
- 電話番号: 052-861-7901(代表番号)
- HP: <https://www.strings-hotel.jp/yagoto/>



◆◆本リリースに関するお問合せ先◆◆

サー ウィンストンホテル 名古屋 by スtrings PR事務局(株式会社マテリアル内)担当:大矢/日向
TEL:03-5459-5490/Fax:03-5459-5491 Email: tsukada-pr@materialpr.jp

◆◆ホテルに関するお問合せ先◆◆

サー ウィンストンホテル 名古屋 by スtrings 広報担当:岩田/石川
TEL:052-861-7879/Fax:052-861-7867 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

『親子で！友達同士で！愛媛県の伝統工芸“伊予水引”編み体験と愛媛食材を味わおう！』概要

・日程：2019年3月28日（水）

・店舗：

ワークショップ 2F／神殿：結-Yui-
お食事 1F／ストリングスラウンジ

・時間：

1部：10:30～受付 11:00～水引編み体験ワークショップ 11:45～お食事（12名様限定）

2部：12:30～受付 13:00～水引編み体験ワークショップ 13:45～お食事（12名様限定）

3部：14:30～受付 15:00～水引編み体験ワークショップ 15:45～お食事（12名様限定）

・電話番号：052-861-7874

・HP：<https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant-lounge.html>

・販売料金、料理内容：

1部・2部：大人4,000円 子供（小学生以下）2,000円 ※税金・サービス料12%別

伊予柑サラダ、じゃこ天カツバーガー、ドリンク

※子供はキッズプレートを提供

3部：大人3,500円 子供（小学生以下）2,000円 ※税金・サービス料12%別

愛媛アフタヌーンティー スイーツスタンド（愛媛ポンジュースのボンボンショコラ・キャラメルオレンジ・ボンボンジュゼット・愛媛みかんのマイクロショートケーキ・伊予柑のムース・スリーヌショコラ・愛媛ななおいれ小梅のベリーヌ・愛媛みかんのマカロン・甘栗姫のマフィン）、ドリンク

※メニュー内容は一部変更となる場合がございます

※子供はミニアフタヌーンティーを提供



▲お子様にはキッズプレートを用意

愛媛県の伝統工芸水引編み体験ができ、作った作品をお持ち帰りいただけるワークショップを神殿「結」にて開催。ワークショップの後は、料理長が愛媛県名物“じゃこ天”をハンバーガーに仕立てたホテルメイドのスペシャルメニューをご用意。デザートタイムの3部（15:00～）では、柑橘をふんだんに使用した愛媛アフタヌーンティーを提供いたします。伝統工芸を学び、地域の食材を堪能する、春休み期間限定の特別なひとときをお楽しみください。

【伊予の水引】～美しい作法。人と人との縁を結ぶ水引～

贈り物に金封などにかけることで相手への想いを表す水引。全国一の紙の生産地・四国中央市の伝統工芸である伊予の水引は、紙漉きと共に発展しました。現在では、伝統的な紅白の水引だけではなく、色水引や金銀、光沢フィルムを巻いた様々な水引の開発や、結納飾り、金封（のし袋）、美術工芸品などの加工品にも取り組み、日本文化の伝統を守り続けています。



▲愛媛県名物“じゃこ天”のカツバーガー



▲柑橘をたっぷり使用した特製アフタヌーンティー



▲ストリングス ラウンジ 店内



▲しっかり撚り合わされた“こより”を糊で固めて色づけし作られ、針金のようにしなやかで小さな細工も作ることができる“水引”



▲神殿「結」内装

【伊予水引ワークショップ講師紹介】

・今村八千代（えひめ伝統工芸士）※左写真

美結会（四国中央市の水引関連会社所属のえひめ伝統工芸士を中心に女性11人で構成）の会長として、小中高等学校等を中心に出勤教室（体験者数年間およそ1400名）を運営し、地域の伝統産業である水引細工の文化とともに、作る楽しみを次世代に伝えている。

・村上三枝子（えひめ伝統工芸士）※右写真

嵯峨御流いけばな教室を運営し、今回のワークショップにて使用する水引キット「まごころ包み」の発案者。道後温泉別館飛鳥乃湯泉「白鷺伝説」をテーマに壁面装飾制作にも携わる。



【愛媛PR特命副知事“みきゃん”来館！名古屋で“みきゃん”と触れ合おう！】

・日時：2019年3月28日（木）11:00～

愛媛県の“みきゃん”がサー ウィンストンホテル 名古屋 by スtringsに1日限定来館。

当日は“みきゃん”が各レストランなどの館内を巡り、一緒に写真を撮ったり触れ合う機会が多数ございます。是非お子様とご来館ください。



▲“みきゃん” イベントイメージ



【愛媛県知事 コメント】

青く美しい海、豊かな大地、温暖な気候に恵まれた愛媛県には、「愛媛産には、愛がある」をキャッチフレーズとする「愛」あるブランド産品に代表される安全で良質な農林水産物や加工食品があふれています。

このたび、「Stringsホテル 名古屋」並びに「サー ウィンストンホテル 名古屋 by Strings」において初めて開催される「愛媛ウイーク」では、本県産食材をふんだんに使用した多彩なメニューや、水引等の伝統的特産品にふれる機会を設けさせていただきました。

ぜひこの機会に、愛媛が誇る逸品をお楽しみください。

愛媛県知事 中村 時広

