

星野リゾート  
星野リゾート  
プレスリリース：2024年05月23日

**【星のや東京】江戸の暮らしの知恵や涼を感じる感性を取り入れ、涼やかに過ごす「江戸涼み滞在」今年も提供 | 期間：2024年7月22日～8月6日**



各施設が独創的なテーマで圧倒的非日常を提供する「星のや」。東京・大手町にある塔の日本旅館「星のや東京」は、2024年7月22日～8月6日の期間、江戸の暮らしの知恵や涼を感じる感性を取れ入れ、涼やかに過ごす「江戸涼み滞在」を今年も提供します。例年、7月22日頃に二十四節気のひとつである「大暑」を迎え、立秋までの約15日間は一年で最も暑さの厳しい時期です。冷房機器のなかった江戸時代、人々は暑い夏を少しでも涼しく過ごすために、生活にさまざまな工夫を取り入れて過ごしていました。この滞在は、その知恵を活かし、様々な方法で涼を感じるプログラムです。貸切り舟での宵涼みや、江戸時代から親しまれている食材を使用した夕食、夏の風物詩である釣り忍作りなど、東京で過ごす涼やかな夏のひとときを堪能できます。

## 背景

江戸時代、人々は夏の暑さをただ耐え忍ぶだけではなく、軒下に風鈴や釣り忍を吊るしたり、金魚を鑑賞したりすることで、目や耳でも涼しさを感じられるような工夫を生活に取り入れていたと言われていています。また、仕事は夜明けとともに気温の低い早朝に行い、夕暮れ時には庭先や路地に涼み台を出して夕涼みを楽しむなど、一日の時間の使い方も工夫していました。（\*1）星のや東京では、一年で最も暑さが厳しいと言われる「大暑」に、江戸の暮らしの知恵や涼を感じる感性を取り入れることで、現代の東京でも冷房機器に頼りすぎることなく快適に過ごすことができなにかと考え、本プログラムを開発しました。

\*1 木村吉隆著「江戸暦 江戸の暮らし」2013年

## 「江戸涼み滞在」の特徴

### 1 特別に設えられた客室での「釣り忍」作り



季節の草花やガラス細工の金魚が設えられた客室で、日本の古典園芸のひとつである「釣り忍」を作ります。釣り忍は、江戸時代の中期に庭師がお得意様へのお中元として作ったのが始まりと言われ、人々は青々と茂った「忍玉」を家の軒下に釣るし、その姿に涼を感じていました。作った釣り忍は、持ち帰ることもできるので、ご自宅でも引き続き江戸時代の涼を感じることができます。

### 2 貸切り舟の「涼み席」でオリジナルカクテルを楽しむ宵涼み



画像変更予定

「大川（隅田川）の涼み」が夏の風物詩だった江戸時代、人々は暑さを凌ぐために、舟に乗って夏の宵を過ごしていました。その風習に倣い、本プログラムでは、宵涼みを楽しめる舟上の「涼み席」を用意します。足を伸ばして寛げる涼み席で提供するのは、みりんを使ったカクテルです。江戸時代には、みりんを焼酎で割った「本直し」を暑気払いの栄養補給として飲む風習があったと言われています。（\*2）目で涼を感じていた江戸の人々の知恵を借り、夏の草花で作った花氷のワインクーラーにみりんを用意します。東京の景色を眺め涼やかな風にあたりながら、スタッフが作ったオリジナルカクテルを楽しむ、宵のひとつときです。

\*2 二之宮隆著「旧暦で読み解く江戸」2013年

### 3 江戸の人々に親しまれた食材を使った食事



夕食には、江戸の人々に馴染み深い穴子を使った「穴子のバラちらし膳」を提供します。東京湾が真穴子の名産地であり、穴子は江戸時代から人々に親しまれてきました。ビタミンやミネラルが豊富で、鰻と比べると脂肪量が半分ほどなので（\*3）、食欲が落ちやすい夏でもさっぱりと食べることができます。デザートに用意するのは、江戸の町で夏に好んで飲まれた甘酒を使ったかき氷です。甘酒やどぶろくといった発酵食品に加え、夏に旬を迎える桃をふんだんに使用します。どちらも江戸にちなんだ食材を味わうことのできる食事です。

\*3 五明紀春監修「食材健康大辞典」2005年

## 滞在スケジュール例

### <1日目>

15:00 チェックイン

18:00 貸切り舟で宵涼み

19:30 ダイニングにて「穴子のバラちらし膳」と「かき氷」を堪能

### <2日目>

8:30 客室にて朝食

10:00 客室にて「釣り忍」作り

12:00 チェックアウト

## 「江戸涼み滞在」概要

■期間 : 2024年7月22日～8月6日

■料金 :1名 117,080 円、2名 156,360 円、3名 195,640円(税・サービス料込、宿泊料別)

■定員 :1日1組 (1～3名)

■含まれるもの : 貸切り舟 (60分コース) 、みりんのカクテル、客室での釣り忍作り、客室の室礼、夕食 (穴子のバラちらし膳、かき氷) 、朝食

■予約 : [公式サイト](#)にて14日前までに要予約

■対象者 : 星のや東京宿泊者

■備考 : 状況により内容が一部変更になる場合があります。

## ■星のや

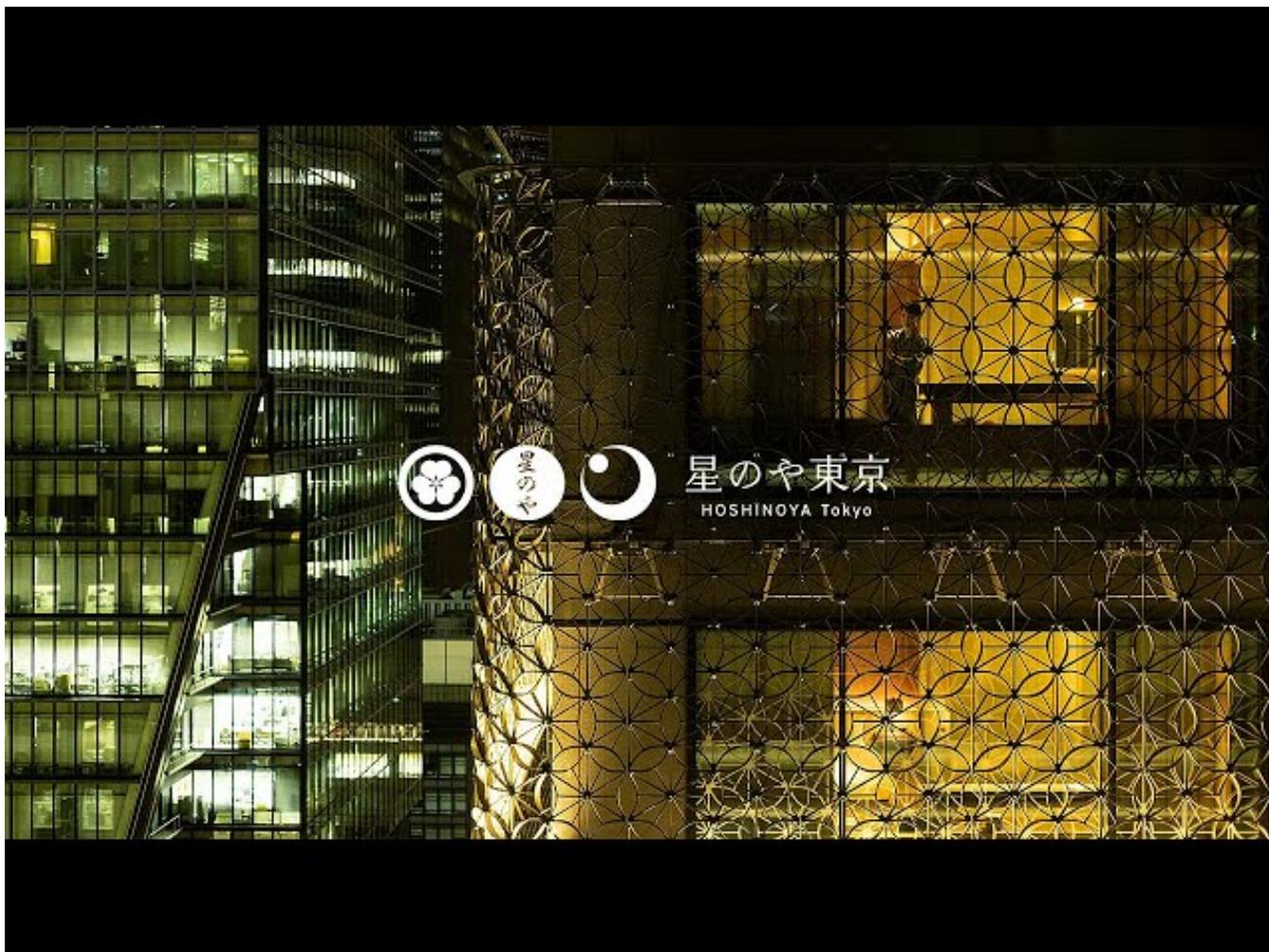
「その瞬間の特等席へ。」をコンセプトに、各施設が独創的なテーマで、圧倒的非日常を提供する「星のや」。国内外に展開する各施設では、その土地の風土、歴史、文化をおもてなしに繊細に織り込み、出合った季節にしか味わえない最高の瞬間を体験していただくことで、訪れた人を日々の時間の流れから解き放つ。

## ■星のや東京



現代にあわせて進化した「塔の日本旅館」。地下2階、地上17階の塔の空間は、畳敷きの玄関、伝統的な和室や各階のお茶の間ラウンジ、最上階の温泉で構成されています。日本の歳時記に合わせた室礼、日本文化を身近に感じられる体験や日本旅館らしいおもてなしを提供します。2023年9月には、第1回「The World's 50 Best Hotels 2023」で世界のホテルTOP50に選出されました。その他、世界的な旅行専門誌「コンデナスト・トラベラー」や「トラベル・アンド・レジャー」のホテルアワードにおいて多数の賞を受賞しています。

所在地 : 〒100-0004 東京都千代田区大手町一丁目9番1  
電話 : 050-3134-8091 (星のや総合予約)  
客室数 : 84室・チェックイン: 15:00/チェックアウト: 12:00  
料金 : 1泊 112,000円～ (1室あたり、税・サービス料込、食事別)  
アクセス : 東京駅丸の内北口出口 徒歩10分、  
: 東京メトロ大手町駅A1、C2c 出口 徒歩2分



---

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000825.000033064.html>

星野リゾートのプレスリリース一覧

[https://prtimes.jp/main/html/searchr/p/company\\_id/33064](https://prtimes.jp/main/html/searchr/p/company_id/33064)

---

本リリースに関する報道関係からのお問合せ先

星野リゾート 広報 TEL 050-3537-2445/E-mail pr-info@hoshinoresorts.com

\*\*\*〔プレス関係者向け画像素材〕\*\*\*

プレスリリース掲載画像よりも高解像度の写真画像をお求めの場合、以下ページにアップロードされているオフィシャル素材をダウンロードして掲載にご活用ください。

【本リリース画像】

[https://drive.google.com/drive/folders/1XG1xJ\\_7OPAoLLJKWWu4mx\\_hv16zSCP8Z?usp=drive\\_link](https://drive.google.com/drive/folders/1XG1xJ_7OPAoLLJKWWu4mx_hv16zSCP8Z?usp=drive_link)

【施設概要 & 基本画像】

[https://drive.google.com/drive/folders/0BzHr1sC83XUaMTlOdUFJcElVVGs?resourcekey=0-P10rX0yYGQPJzb\\_T0aO4PA&usp=drive\\_link](https://drive.google.com/drive/folders/0BzHr1sC83XUaMTlOdUFJcElVVGs?resourcekey=0-P10rX0yYGQPJzb_T0aO4PA&usp=drive_link)