

# ご縁の宿 伊藤屋リニューアル資料

1. 榿(かや)の間
2. 松の間
3. 欒(けやき)の間

各部屋に配した  
佐渡の材木で作ったそれぞれの  
テーブルの材木名をそのまま  
部屋の名前としました



設計：今井博康、佐藤喜己(隈研吾建築都市設計事務所) 施工：藤栄工務店(佐渡)

旅館の昭和8年の建物を、今の時代に合うようにリニューアルいたしました

トイレと洗面台が無い壁の薄い部屋→便利で快適に過ごせるような部屋に

地元の工務店、銀行、設備や塗装、電気屋さんなどの施工業者さん、この事業の元となるDMO、行政の方々のおかげで今回のリニューアルが叶いました

このプロジェクトにかかる費用は、なるべく佐渡島内で循環させたいと、施工業者さんにもお伝えし、なるべく島内産のもの、県内産のものを使うようにとお願いしました。島内にお金を使うことで、島の経済が潤うからです。小物も県内で作られたものも多く採用しています

解体する際に旅館の建設当初から残る「床の間」「間取りの変更により露出する柱」「床の間跡」を綺麗に整えつつも古い大事なものとして残しました。

機能的に必要な新設する「小上り」「ワークスペース」「水回り」を、あえて新旧の不合理的で不自然な関係性が生まれるように、距離感、動線を検討して配置。

## ■浮いているかのような小上がり

この造作には本当に苦労しました。どうやって畳を収めるか。木枠や金属などで固定するのはよろしくない。設計士さん、工務店さん、畳屋さんで試行錯誤していただき、ようやく実現した浮いているかのような小上がり。日本でも、いや世界でもなかなか見ない施工だと思います。ヤマダ畳センターさんのご協力によるものです

## ■テレビ

65型のSONYのBRAVIAの大画面。感動の描写力と臨場感です

佐渡PRフォトグラファーでもある番頭の佐渡の写真も、この大画面でお楽しみいただけます

## ■スツール

阿賀野市の家具工房Tree coatのスツールと靴べら

番頭が伊勢丹のNIIGATA 越品コーナーで一目惚れした靴べらです

## ■障子のはまった鴨居と敷居

佐渡の南部大崎の樹齢300年の継ぎ目のない一本の杉の木を使用しています

藤栄工務店さんが、伊藤屋のためにこの木を用意してくださいました

## ■階段とトイレの手すり

“あてび”を使用しています。あてびは佐渡だけの、ひのきあすなろの呼び方です

## ■タンブラー

新潟燕市のシモリュウのステンレスタンブラーです。思い切ってオリジナルロゴを入れた

タンブラーを制作していただきました

## ■歯ブラシと歯磨き粉

上質でサスティナブルな素材をと、オーガニックバンブーを使用したこだわりの歯ブラシ

歯磨き粉はペーパー状にしたプラスチックチューブを使用しないタイプです

## ■タオルハンガー

十分な長さのものを選定、バスタオルも伸ばしてきちんと干せるようにサイズ感を重視しました

## ■ベッド

「雲のやすらぎマットレス」心地よく寝返りでき、深い睡眠をサポートするために身体の負担が

かかりやすい部分を徹底的に研究し、理想の寝具になるために様々な機能をもった現時点で

考えられる極上のマットレスです

## ■まくら

快適な眠りのための「快眠枕」ロフテー(エアウィーヴの会社)の製品

高さの違う5つのユニット構造により、首筋をやさしく支えます

## ■枕カバーと掛け布団カバー

～温泉をまとう心地よさ～温泉の効能や効果に着目し、そのミネラル成分を生地に加工したという

「睡眠浴」がテーマの、今治(いまばり)職人が仕上げた素晴らしい生地で作られた、枕カバーと掛

け布団カバー

## レストランこさど リニューアル資料



設計：今井博康（隈研吾建築都市設計事務所） 施工：兵庫工務店（佐渡）

客席数 28 席、個室 8 席

障子を配した和風のインテリア

食器も和食器に順次変更していく予定です

食事は、和のテイストを入れつつ、レストランこさどの洋食も引き続きお楽しみいただけるようにいたします

佐渡 PR フォトグラファーでもある番頭の佐渡の乙和池写真をメインに飾りました

個室は茶室風になる予定です

できるだけ佐渡産にこだわった素材をご提供していく予定です

地のものを組み合わせてご提供できるようにしたいと考えています

牛：佐渡牛ステーキ

豚：新潟の津南ポーク

みそ：地元の安達味噌

出汁：カツオと昆布の合わせ出汁

塩：佐渡の塩工房 佐渡風塩釜

米：西三川砂金山の清水で育ったおいしいコシヒカリ。

この地域は新潟県内初の国指定「重要文化的景観地域」に選定されました

メニューはテイクアウト可能です

4/15 グランドオープン

〒952-0318 新潟県佐渡市真野新町 275-2

火曜の夜・水曜定休

ランチ：11～14 時 (L.O.13:45)

ディナー：17～21 時 (L.O.20:30)

ご予約 Tel: 0259-55-4004

## ■TWINBIRD の電気ケトル 新潟県燕市の会社

### ■コーヒーとお茶、お菓子

伊藤屋で焙煎した木兔珈琲

伊藤屋スタッフが採取した佐渡の野草茶

佐渡番茶の3種類

お茶請けは伊藤屋の自家製、佐渡番茶クッキー



### ■館内にある照明

小木の竹細工の数馬昭男さんから、工事の際に傷ついた照明を直していただきました。竹をあしらった作品に作り直して素敵になった照明。一箇所だけですが、数馬さんの作品を飾らせていただくことになりました。



### ■Isamu Noguchi の AKARI 照明

2014年にユネスコ無形文化遺産にも登録された「本美濃紙」の産地美濃市に立ち寄った際に、素敵な提灯があり、うちの旅館にも取り付けたいと思っていました。

丁度うちの旅館のリニューアルの際に、設計デザインを手掛ける今井氏より、Isamu Noguchi の照明をお部屋に置いてはどうか？と提案があり取り寄せて置いてみると、その存在感と温かみのある明かりに魅了され、廊下の照明にも採用してみました。

程よい明かりと下から漏れる光が廊下を照らし、和風旅館らしい風情が出たような気がします。

リニューアルしたお部屋は 4/15 から予約スタート  
価格：ひとり 18,000 円 (一人利用は +2,000 円)

お食事：懐石料理、ステーキプランでは佐渡牛の希少な牛フィレ肉をご提供いたします

お風呂：佐渡の海洋深層水風呂

イステイブルのお座敷：宴会 40 名様ご利用可能

旅館のお弁当：1,500 円 (税別) 5 個以上～

宿泊収容人数：45 名



たまたま縁があった岐阜の美濃市。そこで出逢った和紙の提灯。それを採用した彫刻家のイサムノグチ氏の AKARI。

〒952-0318

佐渡市真野新町 278 番地

TEL. 0259-55-2019 FAX. 0259-55-2677

ご縁の宿 伊藤屋