

城崎温泉 西村屋
「西村屋ホテル招月庭」にセレクトショップ
「さんぽう 招月庭」を2017年8月1日オープン



Masato kawano / nacasa & partners

江戸安政期に創業し、150年余りの歴史を誇る兵庫県 城崎温泉の「西村屋」は、「西村屋ホテル招月庭」に新たにセレクトショップ「さんぽう 招月庭」をオープンいたしました。methodでは、ショップの商品MDを担当いたしました。

「さんぽう 招月庭」では、西村屋が提案する新しい食のブランド「さんぽう」と西村屋ホテル招月庭の世界観を伝える商品として、豊富な山海の幸や、日本全国のブランド和牛のルーツである但馬牛など、この地で育まれた様々な食品に加え、麦わら細工、豊岡カバン、柳行李・豊岡杞柳細工、出石焼など、地元で受け継がれてきた伝統工芸品を含む約600アイテムを取り揃えます。

さんぽう 招月庭

営業時間：7:30～21:30

住所：兵庫県豊岡市城崎町湯島1016-2

電話：0796-32-3535

URL：<http://sanpou.nishimuraya.co.jp>

さんぽう制作チーム

プロデュース：西村屋

アートディレクション：廣村 正彰（廣村デザイン事務所）

空間デザイン：松井 亮（松井亮建築都市設計事務所）

食品コンサルティング：白田 さやか（良品工房）

MD：山田 遊（method）

監修：幅 允孝（BACH）

西村屋

開湯1300年の古湯・城崎温泉で江戸安政年間より創業150余年を数える「西村屋」は、その歴史と伝統を今に伝える純日本旅館「西村屋本館」と、五万坪の森林庭園に囲まれた温泉リゾート「西村屋ホテル招月庭」の2つの旅館を運営しています。冬の味覚の王様「松葉かに」やブランド和牛のルーツ「但馬牛」など、地元・但馬の食材を堪能できる会席料理と心づくしのおもてなしで国内はもちろん、英語圏シェアNo.1の旅行ガイドブック「ロンリー・プラネット」で10年に渡り「ベスト旅館」に選ばれるなど、海外からも高い評価を受けています。2016年9月には高級ホテルとレストランの世界的権威「ルレ・エ・シャトー」に厳しい審査を経て加盟。フランス、イギリスをはじめ欧米の外国人旅行者やメディアの方々から更なる注目を浴びています。

西村屋本館 <http://www.nishimuraya.ne.jp/honkan/>
 西村屋ホテル招月庭 <http://www.nishimuraya.ne.jp/shogetsu/>

セレクトショップ「さんぼう 招月庭」の内装

商品を美しく見せる陳列方法に着眼した空間構成は、「さんぼう」の商品や地域のアイテムの魅力を最大限に引き出し、従来のお土産屋にはない新しい様相を実現させています。額装された商品が重なり、周辺環境に溶け込む風景は、城崎の街並みを彷彿とさせます。御土産という日本の習慣を文化として捉え、「さんぼう 招月庭」が食を中心とする地域文化の発信拠点としての役割を担うことを目指しています。空間デザインは松井 亮（松井亮建築都市設計事務所）が担当しました。



Masato kawano / nacasa & partners

西村屋の新しい食ブランド「さんぼう」

西村屋が提案する新しい食のブランド。日本のかまど神であり、城崎の三柱神社に祀られる「三宝荒神」、そして西村屋の社是「西村屋の心」のルーツとも言える「三方よし」の精神をあらわした言葉「さんぼう」。城崎温泉、但馬地方がもたらす自然の恵みを厳選し、旅館業で培ったおもてなしの心でお客様に届けたい。そして、日本の地方都市の豊かさを世界中に伝えたい。そんな想いから「さんぼう」は生まれました。アートディレクションは廣村 正彰（廣村デザイン事務所）が担当しました。パッケージデザインは、日本の伝統的な贈り物のしつらえである「掛紙」をコンセプトとし、丁寧に作られた高品質なさんぼう商品への自信と、「包む」「開く（開ける）」という一手間から生まれる、作り手の愛情や温かみを感じとっていただけようデザインとしました。





method | メソッド

デザイン、ファッション、アート、工芸、食など、一切のジャンルを問わず、より自由な見地から、あらゆる分野で産み出されるモノに対しての「潤滑油」としての役割を果たすべく、店づくりを中心に、日々、様々な仕事をてがげ、代表 山田遊のもと、ショップのバイイングやディレクションを手掛けています。

methodなりの視点や言葉、また、その結果としての行動と表現を介することで、モノの作り手や売り手、さらには受け手との狭間で媒介となり、良きモノが持続して作られ、また、より良きモノが新たに産み出されていく。

そんな状況が実現することを夢見て、まずは、身の周りから、現状を更新することに対して情熱を注ぎ、結果、より成熟した社会が成立していくことを、理想として掲げています。

山田遊 (バイヤー、監修者)

東京都出身。

南青山のIDEE SHOPのバイヤーを経て、2007年、method (メソッド) を立ち上げ、フリーランスのバイヤーとして活動を始める。現在、株式会社メソッド代表取締役。2013年「別冊Discover Japan 暮らしの専門店」/エイ出版社、2014年「デザインとセンスで売れるショップ成功のメソッド」/誠文堂新光社 が発売される。各種コンペティションの審査員や、教育機関や産地などでの講義・講演など、多岐に渡り活動中。

活動内容一例

ショップディレクション、バイヤー、VMD業務

国立新美術館内ミュージアムショップ「SOUVENIR FROM TOKYO」

国内初のグッドデザイン賞受賞商品の常設型ショップ「GOOD DESIGN STORE TOKYO by NOHARA」

職人技の工芸品からご当地食材まで三重を丸ごと楽しめるお店「糸びや商店」、etc.

イベント関連

燕三条地域の工場を開放するイベント「燕三条 工場の祭典」全体監修、etc.

プロダクト開発、監修

東京タワー オリジナルグッズ、etc.

贈呈品セレクト

APEC JAPAN 2010 (アジア太平洋経済協力会議)、IMF (国際通貨基金) ・WB (世界銀行) 年次総会 2012、etc.

methodが運営するギャラリースペース (PLACE) by method、CIRCLE

ファッションの展示会や受注会、クリエイターの展覧会会場として、活用いただいています。貸し出し等につきましては、個別にお問い合わせ下さい。



General Contact : method inc. 150-0011東京都渋谷区東1-3-1 カミニート14号
Tel : 03-6427-9296 Fax : 03-6427-9297 mail : info@wearemethod.com
method Press Support : HOW INC.
Tel : 03-5414-6405 Fax : 03-5414-6406 mail : info@how-pr.co.jp