

2018 年 12 月 18 日

株式会社ジェイアール西日本デیلیーサービスネット

株式会社 J R 西日本ヴィアイン

「ヴィアイン京都駅八条口」開業決定のお知らせ

この度、㈱ジェイアール西日本デیلیーサービスネットは、京都市南区において、宿泊特化型ホテル**「ヴィアイン京都駅八条口」**を**2019年5月30日（木）**に開業することとなりましたのでお知らせいたします。なお、ホテル運営は、100%出資子会社の㈱J R 西日本ヴィアインが行います。

「ヴィアイン京都駅八条口」は**J R 京都駅**から**徒歩約2分**と、アクセス抜群のロケーションであり、国内のビジネス客、レジャー客はもちろんのこと、近年増加の著しい訪日外国人の方にも便利にご利用いただけるホテルを目指してまいります。**【別紙1】【別紙2】**

当ホテルでは、『凜-RIN- 京と出会うやすらいのとき』をコンセプトにしており、客室のアクセントパネルに、京都の伝統技術を用いた内装材の「絹ガラス」を採用し、空間を華やかに演出しています。朝食は、レストラン「食彩健美 野の葡萄」において、新鮮な京野菜や自家工場の食材を用いたあたたかい料理を、バイキング形式で提供します。**【別紙3-1】【別紙3-2】【別紙4】**

このホテルの新規開業により、ヴィアインホテルチェーンは、全23棟、総客室数約5,800室となります。今後も「お帰りなさいのおもてなし」「爽やかな一日のはじまり」「徹底的に便利」をコンセプトに、国内外を問わず、ご利用いただくすべてのお客様に、ブランドシンボル**「MY HOME HOTEL.（目指したのは自宅のくつろぎ）」**をより感じていただけるホテルづくりを進めてまいります。

以上

<お問合せ先>

(株)ジェイアール西日本デیلیーサービスネット 総務部（広報）

電話：06-4960-9100

(株)J R 西日本ヴィアイン 総務企画部

電話：06-4960-8245

【別紙 1】

きょうとえきはちじょうぐち

「ヴィアイン京都駅八条口」の概要（予定）

- ◇開業予定日 2019年5月30日（木）
- ◇場 所 京都府京都市南区室町通針小路東入ル東九条上殿田町44-1
- ◇ア ク セ ス JR京都駅八条口から徒歩約2分
- ◇施 設 概 要
- 延床面積 約14,100㎡
- フロア構成 1階 エントランス、フロント・ロビー、店舗、喫煙ルーム
2～10階 客室（全室禁煙）
- 部 屋 数 468室（シングル72室、ダブル189室、ツイン207室）
- 基 本 室 料 シングル1名1室：（税込）20,520円
ダブル2名1室：（税込）29,160円 / 42,120円
ツイン2名1室：（税込）29,160円 / 34,560円 / 45,360円
トリプル3名1室：（税込）51,840円
※ダブルは2グレード（スタンダード/デラックス）
※ツインは3グレード（スタンダード/スーパー/デラックス）
※空室状況等により料金変動 ※別途、京都市宿泊税
- 付帯サービス 全館Wi-Fi接続無料、HDMI接続無料、USBポート接続無料
サータ製のマットレス、セーフティーボックス
SHARP製プラズマクラスター加湿空気清浄機
- ◇予 約 受 付 2019年1月23日（水）午前10時より予約受付開始
URL <http://www.viainn.com/kyoto-h>
TEL 075-662-5489
※電話予約受付は2019年5月29日（水）までは平日10時～18時（予定）
- ◇キャンペーン 新規オープン記念キャンペーン（室数限定）（2019年9月30日宿泊まで）
1名1室利用（シングル）：（税込）6,480円～
2名1室利用（ダブル、ツイン）：（税込）10,800円～
3名1室利用（トリプル）：（税込）15,120円～
※空室状況等により料金変動 ※別途、京都市宿泊税
※2名利用時の部屋タイプおよびグレード等は指定不可
- ◇そ の 他 工事等の進捗に伴い、4月下旬にプレオープンする場合があります



※画像はイメージ

ホテルコンセプト

『凜-RIN- 京と出会うやすらいのとき』



朝食（和惣菜）



釜戸ごはん



朝食（和惣菜）



ダブルルーム



スーパリアルツインルーム



フロント・ロビー

(画像はイメージです)

■和食を中心とした朝食バイキング

- ホテル1Fにある“食と健康をテーマにしたバイキングレストラン”「食彩健美 野の葡萄」では、炊き立てのごはんや雑穀米、自家工房で作ったソーセージ、京野菜を取り入れたサラダバー、各種おばんざい、シェフが目の前で作り上げるだし巻卵や京野菜の天ぷらなど約80種類の朝食メニューをご用意しています。

■バリエーション豊富な客室タイプ

- シングル、ダブル（クイーンベッド）、ツイン、スーパリアルツイン、デラックスダブル（キングベッド）、デラックスツイン（セミダブルベッド2台）、3名様でも広々快適なトリプルなど多様な部屋タイプをご用意しています。
- スーパリアルツイン以上の客室はバス・トイレが別々になったセパレートタイプを採用しています。

■居心地よい客室

- 全米売上No.1ブランドのサータ製マットレス、特注の羽毛布団（デュベスタイル）、ヴィアインオリジナルで開発した枕を導入するなど快眠をサポートいたします。
- 40型以上の大型TV、SHARP製プラズマクラスター加湿空気清浄機、セーフティーボックスを全室に導入しています。
- 客室のTVにHDMI端子接続が可能で、HDMI端子対応のパソコン等をお持ちいただければ客室の大型テレビで映像等をお楽しみいただけます。携帯やスマホ・タブレットの充電などに便利なUSBポートも全室に完備しております。

【別紙3-1】 ホテルヴィアイン×絹ガラス（金彩工芸）

伝統工芸士「京の名工」の手仕事が生きる金彩アート『絹ガラス』

2019年5月、京都駅八条口に誕生するホテル「ヴィアイン京都駅八条口」と京都室町の和装白生地メーカー「伊と幸」が初めてコラボレーションしました。

総客室468室のうち、ヘッドボードのある432室の全室に、京都の伝統技術をふんだんに盛り込んだ『絹ガラス』を採用します。

伝統工芸士「京の名工」の手仕事が生きる金彩アートの絹ガラスが、ベッドヘッドのアクセントパネルとして、本物を極めた伝統の雅が光りを放ちます。

■空間意匠材「絹ガラス」とは

「絹ガラス」は創業87年の京都室町・伊と幸が、和装白生地メーカーとして培った、織り・染め・刺繍・金彩などの伝統技術と意匠性を活かし、和の美を表現した内装材です。2枚のガラスに本物の絹を挟み込んだ空間意匠材が、京都の伝統で現代空間をモダンに彩ります。（経済産業省 地域資源認定、京都商工会議所 知恵ビジネスプラン認定事業）

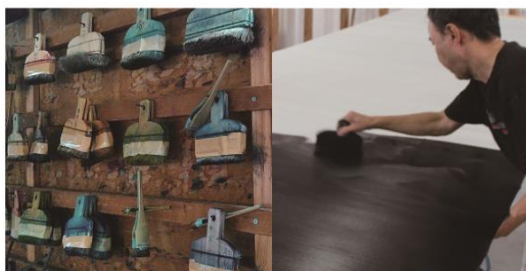


■伝統に裏打ちされた“素材”と“技”

合わせガラスには絹地の薄物を封入しています。あえて太細のある節糸を織り込んだ「霞絹」が天然素材の存在感を示しています。染色は、京都市内の染工房にて行いました。染料を含ませた刷毛を用いて手で染める「引き染め技法」を「霞絹」に施し、墨色に染めています。「引き染め」の技術は、きもの文化の中で確立、発展した京都の誇る職人の技です。



霞絹



引き染め技法

■伝統工芸士の手仕事が生きる「金彩工芸」

経済産業省が認定する伝統工芸士の中でも、特に永年の実績で評価された伝統工芸士に贈られる「京の名工」が手掛けています。金箔を散らした「切箔」、雅の象徴「源氏香」、絵画的な「月と霞」と、京の春秋に「檜扇」が舞う意匠まで、すべてが一点ものです。アートとは、言語の壁を超越した美の表現であり、金彩アートの絹ガラスは、「京都らしさ」を強く印象付けます。絹糸の染めや金彩の一つずつに、微妙な差異が生まれ、それこそが手仕事の温もりを感じさせます。



金彩工芸技法と箔



アクセントパネルイメージ

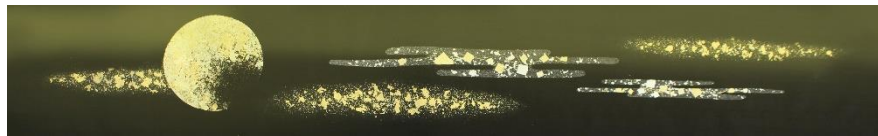
<絹ガラスに関するお問い合わせ先>

社名 株式会社 伊と幸
所在地 〒604-8176 京都市中京区御池通室町東入ル龍池町448-2
TEL 075-254-5884
URL <https://www.silkglass.jp>

【別紙3-2】 ホテルヴィアイン×絹ガラス（金彩工芸）

■月に霞 （シングルルーム）

円相を表す満月と、夜空にたなびく^{もや}靄を表現しています。
伝統の和文様である“エ”の字に見える横長「エ霞」に、金銀切箔や砂子でアクセントをつけ、月夜を描く一幅の絵のように仕上げました。



■切箔散らし （ツインルーム）

万葉のころより歌集の料紙にも見られる、金銀箔を大小に切って散りばめた、切箔散らし文様に、金銀箔を細く線状に切り落とした野毛と、細かな粒子状の砂子を贅沢にあしらいました。密と粗、緩急をつけた配置が、豪華な中にも京の品格を感じさせる仕上がりになっています。



■源氏香 （スーペリアツインルーム、デラックスダブルルーム）

源氏香とは、平安時代の上流貴族がたしなんだ香合わせが、やがて武家社会の香道となり、五種の聞き香の組み合わせ図として源氏物語五四帖のうち五二帖の巻名がつけられたものです。ここでは、和装での文様表現そのままを生かし、須磨・初音・蓬生など香の図の中にも、唐草、七宝、源氏雲の文様を描き込み、丁寧な仕上がりで枕元を彩ります。



■桜・紅葉に扇 （デラックスツイン、トリプルルーム）

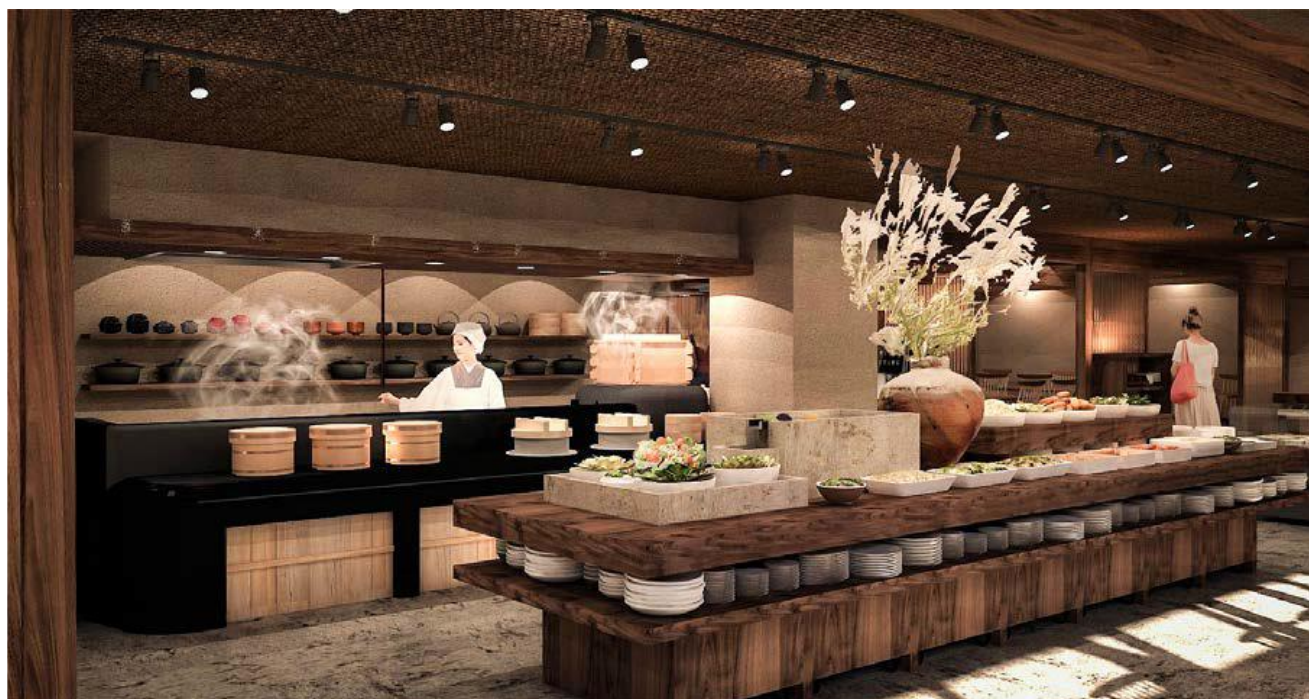
「扇流し図」と呼ばれる水面に扇を漂わせたものをモチーフに、春秋の意匠を加え、京都のうつろいをダイナミックに表現しました。

絵中にある檜扇（ひおうぎ）は、宮中で用いられた檜製の扇であり、現代においても、皇族の重要な儀式で平安装束を身に付けられた際に必ず使用されています。京都ならではの時代の流れと高貴な雰囲気を感じながらお過ごしください。



葡萄の里 食彩美 健康

— 健康を食べに来てください —



食と健康をテーマに
京都の地元食材をはじめ手作りで
身体に優しい料理を約80種類ほど
ご用意しております。
その日の体調に合わせて
お好きなだけ楽しめる
バイキングスタイルのレストランです。

(画像はイメージです)

朝食料金 (税込) 1,720円

<朝食・レストランに関するお問い合わせ先>

社名 株式会社グラノ24K
所在地 〒811-4204 福岡県遠賀郡岡垣町手野183
TEL 093-282-2226
URL <http://www.budounoki.co.jp/>