photo_Katsumi Omori

京都・八瀬 に心身を癒し、生まれ変わりを体験する宿「moksa」誕生
2022 年 3 月 30 日（水）グランドオープン。

比叡山と高野川に挟まれた悠久の地で、現代作家たちと作り上げるプリミティブな空間

小山薫堂氏率いる株式会社オレンジ・アンド・パートナーズと福岡でホテル・飲食事業等を営む IMD Alliance 株式会社の合弁会社である Good Life & Travel Company 株式会社（本社:福岡県福岡市中央区大宮 2 丁目 3-34 代表取締役社長:麻生　宏、以下 GLTC）は、プロデュース及び運営第一号物件として、京都八瀬の地に “ 生まれ変わり ” をコンセプトとする宿「moksa（モクサ）」を 2022 年 3 月 30 日（水）にグランドオープンいたします。※予約開始は 2022 年 3 月 23 日（水）を予定しています。

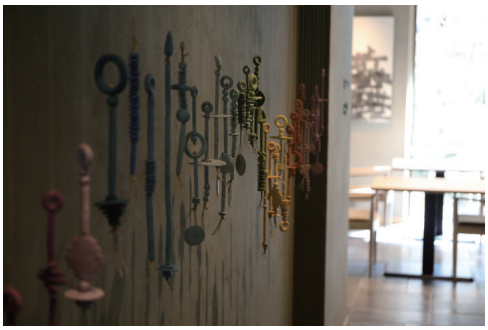
moksa のブランドコンセプトは「再生」。当施設が立地する八瀬は平安時代、壬申の乱で背中に矢傷を負った大海人皇子の傷を癒すために村人が献上した “ 八瀬の窯風呂 ” を起源とする、歴史ある療養の地です。また、深緑の広がる比叡山の麓であり、清流高野川のほとりでもある、自然豊かな場所でもあります。
「moksa」とは、梵語で " 解脱 " や " 解放 " を意味する言葉。この八瀬という場所で、現代の暮らしに疲れた身と心を清め生まれ変われるような体験をしていただきたいという思いを込め名付けました。
八瀬の土地が持つ歴史・文化と土地性を活かし、moksa では “ お茶 ” と “ 蒸湯 ” を中心とした身体を内外から巡らせる体験を通じて、“ 生まれ変わり ” を感じる滞在をご提案してまいります。

オープンに先駆け、プレス内覧会を 3 月 19 日（土）に予定しております。ぜひこの機会に、moksa を体験しにお越しください。詳細につきましては別紙ご参照ください。

【R.S.V.P】プレス内覧会：2022 年 3 月 19 日（土）11:00 ～ 17:00

現代作家たちと作り上げる“民俗的モダン”な空間

moksa 京都市中心部から少し外れた若狭へ続く山道への入り口であり、八瀬の窯風呂を起源とする心身を清める場所、比叡山の麓であることなど、場所性や土地の文化・歴史から紐解いた八瀬の独自性をテーマに、様々な現代作家の作品をしつらえ、豊かに表現しています。京都のギャラリー tonoto とつくる自然素材を用いたプリミティブモダンな空間。moksa jin と名付けられた moksa の守護神のような愛らしい土像が点在しており、作家達の作品とともにお客様の滞在を愉しく演出します。



写真左：陶芸家・彫刻家の沓澤佐知子氏による moksa jin。
写真中：陶芸家・稲富淳輔のオブジェ、奥には書家・新城大地郎氏の作品。
写真右：エントランスを入ると陶芸家・廣谷ゆかり氏の蔓を用いた円の立体作品と陶芸家・清水志郎氏の作品でお客様をお迎えします。

＜館内アート＞
ametsuchi（陶芸）、アリサト工房（茶布）、市川孝（陶芸）、稲富淳輔（陶芸）、井上陽子（コラージュ）、大山求（金工）、かみ添（唐紙）、curator’s cube（ギャラリー）、沓澤佐知子（立体造形）、島田篤（陶芸）、清水志郎（陶芸）、新城大地郎（書家）、George Peterson（木工）、高橋涼子（現代美術）、廣谷ゆかり（草）、みたて・西山隼人（花）、明主航（陶芸）、守矢務・菊地亨（ステンシル＆陶芸）＊五十音順 / 敬称略

苔庭を眺めるお茶カウンター「帰去来」

苔庭を眺めながら薬膳茶・中国茶 / 台湾茶・日本茶をお楽しみいただける 4 席だけのカウンター「帰去来（ききょらい）」。薬膳茶は hahahaus、中国茶 / 台湾茶は小慢、日本茶は一保堂の茶葉を使用し、それぞれのスタイルに合わせたお茶を提供いたします。また、不定期で開催する予約制の茶会では、茶人の堀口一子監修のもと中国茶 / 台湾茶を提供。イベントなどの特別な日には陶芸家で茶人の市川孝による moksa オリジナルの「茶車」を用いたお茶会、季節にあわせた御菓子丸の和菓子も提供いたします。

＜茶道具＞
ametsuchi（陶芸）、アリサト工房（茶布）、市川孝（陶芸）、清水志郎（陶芸）、小林裕之・希（ガラス）、中村友美（金工）等　＊五十音順 / 敬称略

photo_Norio Kidera

レストラン「MALA」

京都八瀬に伝わる小原女（おはらめ）の文化から着想し、薪火料理を中心としたレストラン「MALA（マーラ）」。隣接する大原の農家をはじめ京都近郊から仕入れる旬の食材を、エグゼクティブ・シェフの宍倉宏生が丁寧に調理いたします。四季折々変化する優美な日本庭園を眺め、薪火を囲むライブ感溢れるカウンターで、五感をゆるめるお料理をお召し上がりいただけます。

養生朝食

朝食は、和食・洋食・養生朝食からお選びいただけます。おかゆに湯葉と柚子のあんをかけた " 養生朝食 " は、疲れた胃腸に優しく身体が整う朝食です。

身体を内側から巡らす付帯の食体験

ご滞在中にお食事とお飲み物で内側から身体を巡らせるサービスとして、無料で体験いただけるいくつかのプランをご用意していま

＜ moksa 滞在時にお食事サービス＞

- ウェルカムドリンク / hahahus 養生茶

チェックイン時にお客様の体質や体調に合わせてお選びいただける hahahaus の養生茶 と季節の小菓子をご用意しております。

- ルームサービス / moksa オリジナル薬酒セット

果実やハーブを漬け込んだ薬酒 3 種のセットをお部屋までお持ちいたします。

- ルームサービス / カラダを巡らす季節の深夜食

ご夕食後に少しだけお腹を満たしたいときにご注文いただける深夜食として、旬の大原のお野菜の香の物を付けた “ 季節の深夜食 ” をご用意しております。

＜プロフィール＞

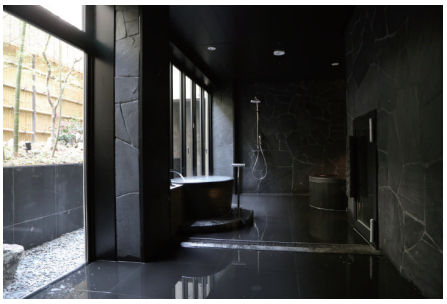
宍倉宏生（ししくらひろき） 副総支配人 / エグゼクティブ・シェフ

「フォーシーズンズホテル京都」スーシェフ、「ザ・リッツ・カールトン・沖縄」シェフを経て、MALA エグゼクティブ・シェフに。ホテルレストランで培ったイタリアン、フレンチの技術を用いて、地産の食材を生かす創作薪料理を提供。

photo_Norio Kidera

「サウナしきじ」がプロデュースする “3 種の素材 ” を活かしたプライベートサウナ「蒸庵」

moksa のある八瀬には “ 窯風呂 ” という日本最古の蒸湯文化があり、古くは平安時代に壬申の乱で背中に矢傷を負った大海人皇子の傷を癒すために村人が献上したとされる記録が残っています。この蒸湯文化からインスピレーションを受けた、3 種の完全予約制プライベートサウナ「蒸庵（ジョウアン）」。水風呂には比叡山の地下水を使用。血液を巡らせ、心をゆるやかに解放させるさまざまなアイデアがつまった空間は、サウナの聖地と呼ばれる「サウナしきじ」の笹野美紀恵がプロデュースしています。



炭蒸

八瀬の小原女文化を象徴する “ 炭化した薪 ” をイメージした空間。

檜蒸

比叡山に多く自生し、仏教や神道でも神聖な木材とされる檜をテーマにした空間。

美蒸

体内のコラーゲンを活性化させる特殊な光を用いたミストサウナ。

客室

高野川を眺める「リバースイート」と比叡山を眺める「ガーデンスイート」、ゆっくりとお部屋でくつろいでいただける「リラックススイート」、お一人でもご利用いただきやすい「スタンダード」の 4 タイプのお部屋をご用意しております。各部屋のバスルームには、薬草袋をご用意。景色を眺めながら、薬草風呂でゆっくり身体を癒していただけます。

OUTLINE

施設名：	moksa（モクサ）
所在地：	京都府京都市左京区上高野東山 65
アクセス：	京都駅より 車で 30 分
	叡山電鉄「八瀬比叡山口駅」下車 徒歩 5 分
	比叡山ケーブル「八瀬駅」下車 徒歩 5 分
	京都バス「八瀬駅前」下車 徒歩 7 分
客室数：	31 室
チェックイン：	14:00
チェックアウト：	11:00
付帯施設：	レストラン、バー、宿泊ゲストラウンジ、
	プライベートサウナ、ランドリー
料金：	35,000 円〜 / 1 名様（＊参考価格・税込）
	（ディナー・朝食・サービス料込み）
グランドオープン：	2022 年 3 月 30 日（水）
予約開始日：	2022 年 3 月 23 日（水）
ホームページ：	http://moksa.jp

photo_Norio Kidera

PRESS PREVIEW

3 月 30 日（水）のグランドオープンに先駆け、3 月 19 日（土）にプレス内覧会を実施いたします。内覧会当日は、施設説明に加え、茶人の堀口一子、陶芸家で茶人の市川孝のお茶会も予定しております。
ぜひこの機会に moksa についてご理解を深めていただけたら幸いです。

【プレス内覧会｜R.S.V.P】

日時： 3 月 19 日（土）　　11:00 ～ 17:00

＊ 11:00 ～ 12:00 プレスオリエンテーション / 12:00 ～　ふるまい茶会 を開催します。

内覧会お申込み：event@dailypress.org

※内覧会はアポイントメント制となりますので、ご参加いただける際は、お手数ですが [会社名・ご所属・お名前・ご連絡先・プレスオリエンテーションの参加可否］をご記入の上、上記アドレスに 3 月 8 日（火）までにお返事くださいますようお願いいたします。その他、取材や撮影などご希望の方は下記プレス担当までご連絡ださい。

PROJECT TEAM

プロデューサー：佐藤剛史（株式会社オレンジ・アンド・パートナーズ）

ブランディング・コーディネーション：福田春美

作家キュレーション：tonoto 武秀律

展示設計：山際悠輔

プランニング：北澤みずき

会社概要

会社名：Good Life & Travel Company 株式会社
代表者：代表取締役社長　麻生 宏、代表取締役副社長　軽部 政治
所在地：福岡県福岡市中央区大宮 2 丁目 3-34
URL　：http://gltc.jp/

小山薫堂氏率いる株式会社オレンジ・アンド・パートナーズと福岡でホテル・飲食事業等を営む IMD Alliance の合弁会社。「旅するように暮らす」を実現する不動産活用と居住スタイルのプロデュース集団であり、不動産や建築の事業計画から、デザイン・サービス・暮らし方の提案まで ワンストップで提供。オレンジ・アンド・パートナーズが手がけてきた地域活性やブランド構築のノウハウと、IMD Alliance のホテル・レストラン運営ノウハウを掛け合わせ、新しい価値を創造する不動産活用を手掛ける。

＜不動産開発および所有＞
会社名：株式会社大和地所
代表者：代表取締役 押川 雅幸
所在地：横浜市中区山下町 74 番地 1
URL：http://www.daiwajisyo.co.jp/

＜ホテル経営＞
会社名：株式会社京都八瀬ホテル
代表者：代表取締役社長 及川 浩
所在地：横浜市中区山下町 74 番地 1

CONTACT

本件に関するご質問、取材やお写真のお貸出し、掲載等に関するお問い合わせは下記までご連絡下さい。

■ GENERAL CONTACT
Good Life & Travel Company 株式会社 佐藤
info@gltc.jp / info@moksa.jp

■ PRESS CONTACT
daily press 川村 ｜ 03-6416-3201
mihokawamura@dailypress.org