

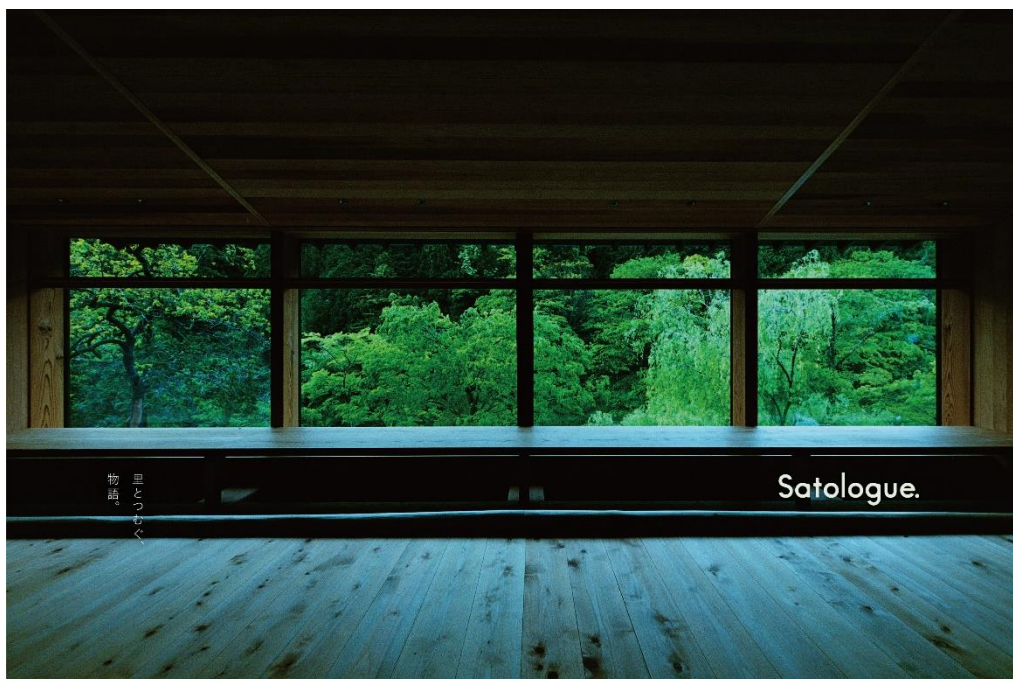
報道関係者各位

2024年5月13日
沿線まると株式会社
株式会社さとゆめ
東日本旅客鉄道株式会社八王子支社

2024年5月16日（木）沿線まるとホテル「Satologue」開業！

～奥多摩の「里の物語」を紡ぐ レストラン・サウナの全容を初公開～

全国各地で地域活性化やビジネス創出を支援する株式会社さとゆめ（以下「さとゆめ」と、東日本旅客鉄道株式会社（以下「JR 東日本」）の共同出資会社「沿線まると株式会社」は、沿線全体をホテルに見立てる地域活性化プロジェクト「沿線まるとホテル」の中核となる施設「Satologue」のレストラン及びサウナを、2024年5月16日（木）にオープンします。



「Satologue」は JR 青梅線 鳩ノ巣駅・古里駅の間に位置しており、地域の歴史・文化・自然や、そこに住まう人々の営みといった「里の物語」を、空間やサービス、アクティビティの中で感じていただき、この地域がお客様にとって「ふるさと」のような存在になって欲しいという想いを込め、このたび開業します。

今回、宿泊棟に先立ちオープンするのは、奥多摩の食材を使った沿線ガストロノミー(*1)を提供するレストラン「時帰路 (TOKIRO)」と、林業で栄えた奥多摩の地の記憶をつなげる薪サウナ「風木水 (FUKISUI)」です。これらは瀬戸内海に浮かぶ移動式ホテル guntû (ガンツウ) 等を手掛ける堀部安嗣 (ほりべ やすし) 氏が設計を担当しました。

(*1) 沿線ガストロノミー：「ローカルガストロノミー」が、地域の風土、歴史、文化を料理で表現することであるのにもとづき、沿線地域の風土、歴史、文化を料理で表現する意味の造語

●「Satologue」建築設計担当 堀部 安嗣（ほりべ やすし）氏

1967年神奈川県横浜市生まれ。1990年筑波大学芸術専門学群環境デザインコース卒業。1991-1994年益子アトリエにて益子義弘に師事。1994年堀部安嗣建築設計事務所を設立。2002年第18回吉岡賞を「牛久のギャラリー」で受賞。2016年日本建築学会賞(作品)を「竹林寺納骨堂」で受賞。2021年2020毎日デザイン賞受賞。2007年-京都造形芸術大学大学院教授。2022年-放送大学教授。



堀部氏は「すでにそこにある価値のあるものを見つめ、それらに気付くことのできる環境を作り出すのが、これからの建築の大きな役割である」という思いのもと、「Satologue」の設計を重ねられました。古い木造家屋をレストランに改修し、敷地内にあった倉庫を改築して薪サウナとして甦らせ、水風呂には清らかな川の水を引き込んでいます。この奥多摩の自然を五感で感じられる設計により、「すでに存在する宝物に囲まれていたことに気付く体験」をご提供します。

■レストラン「時帰路 (TOKIRO)」

古民家を改修し、「奥多摩の”時”を語るレストラン」として開業する「時帰路 (TOKIRO)」は、屋外と室内を極力隔てることのないよう庭側に大きな窓を設置し、眼前に広がる豊かな自然を眺めながら、奥多摩や青梅由来の食材を使った「沿線ガストロノミー」をお楽しみいただけます。



「時帰路 (TOKIRO)」室内

●古民家での暮らしに想いを馳せ、奥多摩の借景を楽しむ

床座で暮らすことを前提とした日本の伝統的な家屋を生かし、目線の高さで借景を楽しむことができる設計になっています。窓に沿ったカウンター席からは、目の前に広がる奥多摩の山々とピクトープ、その下を流れる多摩川の清流をご覧いただけます。



カウンター席

多摩川の流れに沿う形で、カウンター席の両隣には、椅子座のテーブル席と半個室を配置し、各空間から異なった奥多摩の自然の風景を切り取っています。

室内は杉、桧、榎(さわら)、栗などの日本で昔から使用されてきた木材を用い、シンプルで落ち着いた空間を目指しています。



半個室席



テーブル席



レストラン外観

●沿線ガストロノミー

「時帰路 (TOKIRO)」では、シェフが奥多摩の自然と地域に向き合い、土地のストーリーを料理に込めた「沿線ガストロノミー」をご提供します。

フレンチベースの調理法で表現したメニューの品々は、多摩川上流域の豊かな水で育ったワサビや新鮮な川魚、地元で収穫した柚子など地域の食材をふんだんに使用しています。今後は敷地内の畑でシェフが育てた新鮮な野菜やキノコなども使っていく予定です。

また、鹿のハツ、産卵後やヒレが傷ついたヤマメ、小ぶりの治助芋(じすけいも)など、地域で売れずに捨てられてしまうような食材に新たな価値を吹き込み、自由に新しく、そしてどこか懐かしくなるような食の体験をご提供します。

レストランで提供するドリンクは小澤酒造や VERTERE 等、青梅・奥多摩ゆかりの酒蔵・醸造所で作られたお酒なども取り揃えており、地域のおいしさを存分にお楽しみいただける内容となっています。

※季節や材料の入荷状況により、メニューの内容が変更になることがあります。



沿線ガストロノミー

■サウナ「風木水 (FUKISUI)」

コンクリートの倉庫を改修し、街中ではほとんど体験できない薪サウナとして生まれ変わった「風木水 (FUKISUI)」は、奥多摩を肌身で感じ、風土とつながるサウナです。

林業で栄えた歴史を持つこの地の薪を使用した薪サウナ、川から引き込んだ水を利用した水風呂、緑につつまれた外気浴。この地にある素晴らしいサウナの要素「薪」「水」「空気」を全身で楽しむこのサウナで、奥多摩の風土に浸り自然とつながる清々しいひとときをお過ごしください。この薪サウナで地場の木材を消費し、この地の林業の営みに参加するということも、「風木水 (FUKISUI)」の存在意義の一つとなっています。



「風木水 (FUKISUI)」サウナ内部



水風呂



ロウリュ



外気浴フィールド



サウナ外観

●サウナ後は特製のサウナ飯をラウンジで

薪サウナでしっかりと汗を出し、水風呂と外気浴でリラックスしていただいた後は、レストラン1階のラウンジで庭のハーブなどを使ったオリジナルドリンクをご提供します。また、オプションで追加できる地場の川魚などの新鮮食材を使用したハンバーガーもお召し上がりいただけます。ラウンジには、奥多摩で活動する「おくとま文庫」が選書した「人の“ふるさと”」をテーマとした様々な書籍などもご用意しています。森や木とのつながり、土地とのつながりに想いを馳せながら、ゆったりくつろぎのひとときをお楽しみください。



1F ラウンジ



サウナ飯：ヤマメ照り焼きバーガー

■ランドスケープと周囲の自然環境をめぐるフィールド散歩

「Satologue」の敷地内にあるランドスケープデザインは、土地の植生や歴史を踏まえた作庭を得意としている彌永秀一（やなが しゅういち）氏が担当。養魚場が営まれていた時に機能していた給水設備や生簀を再生し、川から引いた流水を利用しています。奥多摩のわさび農家の方などにもご協力いただきながら手積みのワサビ田やビオトープ、畑なども造成しています。また、生態系調査のプロフェッショナルと共に、「Satologue」の敷地が奥多摩の動植物にとっても健やかな居場所となるよう、ユニークなフィールド作りを目指しています。



ランドスケープ



ワサビ田



野菜を育てている畑

●自然環境を体感するフィールド散歩

午前中のお食事の回をご予約いただいたお客様には、お食事が始まる前の 15 分間、この地域に暮らすスタッフがフィールドをご案内します。敷地内に自生している草木や、たい肥から手作りし無農薬で育てている野菜畑、清らかな水が流れるワサビ田や地域の生態系を大切にしたいビオトープなど、奥多摩の自然にふれられる体験をご提供します。



ビオトープ

■地域へ移住し「Satologue」で働くスタッフ

奥多摩の記憶をつないでいく語り部として、「Satologue」で働くのは、都内から移住してきた若い4人のスタッフです。

レストラン「時帰路」のシェフ、駒ヶ嶺 侑太（こまがみね ゆうた）と高波 和基（たかなみ かずき）は、もともと調理師専門学校時代の友人同士でしたが、このプロジェクトに参画するために青梅市に移住。地域の方々から郷土料理を学んだり、畑で作物を育てたりしながら、二人が経験を積んできたフレンチの調理法をベースに食文化の継承に挑戦しています。また、地域で捨てられてしまう食材を生かし、美味しい料理に変えていくことで、料理人としての役割も見出しています。

レストランやサウナでサービスを担当するのは、秋山 拓実（あきやま たくみ）と末水 ゆかり（すえみず ゆかり）です。奥多摩町に移住し、かねてから興味を持ち活動していた地域活性化の取り組みや、一流ホテルで培った接客などを生かし、お越しいただくお客様にホスピタリティ溢れる心地よい空間と、心に残るサービスをご提供します。

料理の味やコミュニケーションだけでなく、地域のストーリーも含めてお客様に楽しんでいただけるような施設を目指し、この4人のスタッフが皆様をお待ちしています。



Satologue スタッフ（左から秋山、高波、駒ヶ嶺、末水）

■5月13日（月）開催「オープニングレセプション」について

「Satologue」開業に先立ち、5月13日（月）に関係者の方々をお招きして開業レセプションを開催しました。

当日は地域の代表や「Satologue」開業までにご尽力いただいた関係者の方々をお招きし、各施設のご紹介、また立食形式での会食を行いました。





● 「Satologue」開業にあたって来賓及び、各社代表コメント

・青梅市長 大勢待 利明(おおせまち としあき) 様より

このたびは、沿線まるごとホテル「Satologue」のご開業、誠におめでとうございます。
貴社のプロジェクトは、地域の魅力を再発見するマイクロツーリズムを活性化することなどを目的とされており、本市といたしましても、その取り組みに大きな期待を寄せているところでございます。

また偶然にも、この記念すべき2024年は、青梅線が開通してから130周年に当たる節目の年にもなります。この事業が無事に”軌道に乗り”、この施設から青梅線全体へと”繋がって”、地域の活性化に向けて”走り続けて”いただければと考えております。これからますますのご発展をお祈り申し上げます。

・奥多摩町長 師岡 伸公(もろおか のぶまさ) 様より

本日は沿線まるごとホテル「Satologue」の開業、本当におめでとうございます。
地元に住んで、この景色を何百回と見ておりますが、改めてここから外を眺めてみると初めて見る景色のようにも思い、感慨深いものがあります。
事業者の皆さん、地元の皆さん、そして自治体と一緒に走っていくことにより、今後もより一層地域が発展していくように尽力していきたいと思っています。是非、これからもどうぞよろしく願いいたします。

・東日本旅客鉄道株式会社 執行役員 八王子支社長 内田 英志(うちだ ひでじ)より

2018年に「東京アドベンチャーライン」と命名してから沿線地域の皆さまと共に青梅線の活性化を図ってまいり、2021年12月に「沿線まるごと株式会社」を設立し、「Satologue」第一弾開業を迎えることができました。沿線を一つのホテルに見立てた「沿線まるごとホテルプロジェクト」を、これまで同様に沿線地域の皆さまと共に歩を進め、来訪いただくお客さまへ東京アドベンチ

ヤーラインの魅力を感じていただくと共に、他のローカル線活性化のモデルとなるように引き続き尽力してまいります。

・沿線まるごと株式会社 代表取締役 嶋田 俊平(しまだ しゅんぺい)より

沿線まるごとホテルの構想が生まれてから4年、地域を想う住民、事業者、自治体の皆様との交流と対話の積み重ねの中から、「Satologue」というブランド、「里とつむぐ、物語。」というタグラインが生まれました。我々の施設やサービスがきっかけとなって、青梅線沿線がお客様にとっての「ふるさと」になることを願っています。そして、この新しい「ふるさとづくり」のムーブメントが全国に広がる、そんなモデルになれるよう事業に向き合っています。

■ご予約と施設概要について

●ご予約について

- ・ご予約可能期間：2024年5月16日（木）～ 宿泊棟開業まで
- ・ご予約方法：<https://satologue.com/>よりご予約ください。

●施設概要

「Satologue」レストラン/サウナ

所在地：東京都西多摩郡奥多摩町棚澤 1

交通手段：JR 青梅線「古里」駅 徒歩15分 / JR 青梅線「鳩ノ巣」駅 徒歩20分

*鳩ノ巣駅には電動アシスト自転車 (HELLO CYCLING) を設置しておりますので、地域を周遊しながらレストランまでお越しいただけます。

駐車場：あり *台数に限りがございます。

席数：レストラン 22席 / サウナ 利用人数定員4名 (レストラン/サウナ 全禁煙)

時間：レストラン 11:00～15:00 / サウナ 9:00～15:30

料金：レストランコース 5,500円 (税込) +ドリンク別

サウナ 平日利用 22,000円 (税込) 2名まで

※3名以上の場合は+追加7,700円 (税込) /1名

土日祝日利用 24,200円 (税込) 2名まで

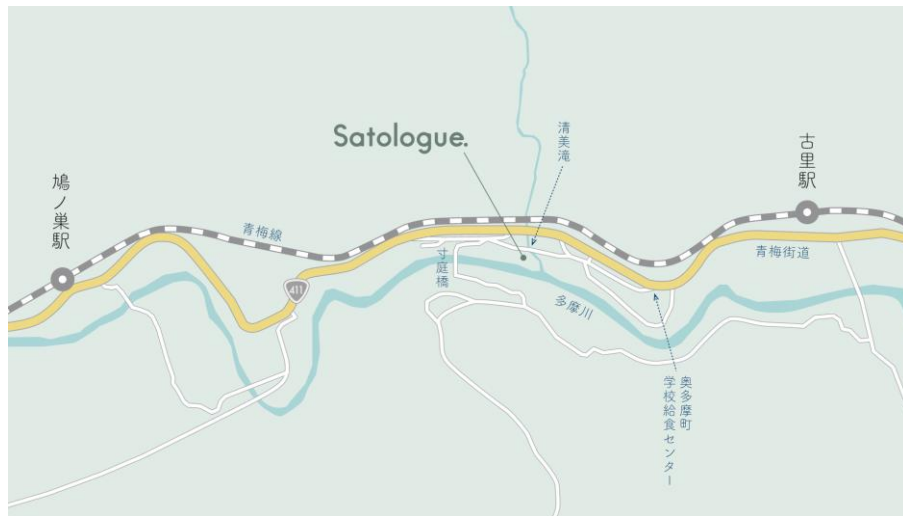
※3名以上の場合は+追加8,800円 (税込) /1名

*宿泊棟開業後は、サウナのご利用は宿泊のお客様限定となりますので、この機会に是非ご利用ください！

休業日：火曜日・水曜日 (祝日の場合は休業日が変更になります)

問い合わせ先：0428-85-8190

HP：<https://satologue.com/>



【沿線まるごと株式会社 会社概要】

全国で地方創生事業を手掛ける株式会社さとゆめが、JR 東日本スタートアップ株式会社の展開する「JR 東日本スタートアッププログラム 2020」に応募し、「沿線まるごとホテル」の取り組みが採択されました。

その後、JR 東日本スタートアップ株式会社とともに、JR 青梅線にて、沿線自治体（青梅市、奥多摩町、小菅村、丹波山村）や地域住民・事業者を巻き込んで、沿線に点在する空き家をホテル客室に改修し、沿線全体を一つのホテルに見立てる沿線活性化事業「沿線まるごとホテル」のサービス開発に取り組み、2021年2月～4月に実証実験を行いました。そして、実証実験が良好な成績・評価を得たことから、「沿線まるごとホテル」の事業化を始めとする、沿線活性化における様々な協業を積極的に推進するために、株式会社さとゆめと JR 東日本の共同出資会社「沿線まるごと株式会社」を設立しました。

2023年9月には「第7回ジャパン・ツーリズム・アワード」において最高賞である「国土交通大臣賞」を含む2部門を受賞しました。

所在地：東京都西多摩郡奥多摩町棚澤 390

代表者：代表取締役 嶋田 俊平

設立：2021年12月3日

URL：<https://marugotohotel-omeline.com/>

【株式会社さとゆめ 会社概要】

さとゆめは、「Local Business Incubator ～人を起点として、地域に事業を生み出す会社～」を、コーポレートアイデンティティとする、地方創生に特化した、伴走型の事業プロデュース会社です。全国 40 エリアで、計画策定から事業の立上げ・運営まで、地域に伴走しています。

“700人の村がひとつのホテルに。”をコンセプトとする「NIPPONIA 小菅 源流の村」(山梨県

小菅村)、地域と企業の協働による保養地づくり「癒しの森事業」(長野県信濃町)、町単独のアンテナショップ&地域商社事業「かほくらし」(山形県河北町)等、人を起点に様々な事業創出に取り組んでいます。

所在地：東京都千代田区九段南3-4-5 ビラ・アベックス市ヶ谷 801

代表者：代表取締役 嶋田 俊平

設立：2012年4月17日

事業内容：地方創生に特化した事業プロデュース、伴走型コンサルティング

URL：<https://satoyume.com/>

【JR東日本 会社概要】

JR東日本は、グループ経営ビジョン「変革2027」で掲げる「くらしづくり」の実現に向けて、“沿線の個性を引き出す”「沿線くらしづくり構想」を推進します。地域の皆さまと歩む沿線を目指し、「鉄道起点」から「ヒト起点」にビジネスストーリーを転換し、新たな成長戦略を推進します。お客さまが求める新しい形での“旅”や“暮らし”を積極的に提案することで、グループ一体となって需要を創造し、経済活性・地方創生に繋げていきます。

所在地：東京都渋谷区代々木二丁目2番2号

代表者：代表取締役社長 喜勢 陽一

設立：1987年4月1日

事業：旅客鉄道事業、旅行業、流通・サービス事業、不動産・ホテル事業など

URL：<https://www.jreast.co.jp/>