

長野戸隠のリノベーションホテル ”RITA 戸隠”
HP公式予約スタート／「戸隠時間」ご宿泊体験者 募集

この度、株式会社つぎとの現地法人である「株式会社awai」（長野県長野市戸隠）は、戸隠神社中社参道沿いの歴史建築「旧中社公会堂」を活用したRITA 戸隠（ホテル）・awai（フレンチレストラン）のHPを公開するとともに、RITA 戸隠の公式予約を開始致します。

<https://awai-togakushi.com/>

また、RITA 戸隠にご宿泊いただき、ひとと自然が共存し、悠久の時間が流れる戸隠の「あわい=間」の世界を体感していただく方を、3組限定で募集致します。

<https://forms.gle/aVmNwEsTPAeFBhzq9>



■RITA 戸隠について

自然を敬い、自然とともに生きる。時代とともに忘れられてきた生き方が、ここ戸隠の暮らしには息付いています。RITA 戸隠では、お客様が日々の喧騒から離れ、時間・空間・食を通じて、ここにしかない営みに触れる体験を提供します。

■株式会社awaiについて

私たちは、地域内外の事業者や個人が共同で設立した会社です。

「戸隠の風土に根ざした、つづく営みをつくる」をミッションに、持続可能な事業を通して、戸隠の文化や価値観を、次世代に継いでいきます。

○「戸隠時間」ご宿泊体験者 募集

RITA 戸隠にご宿泊いただき、悠久の時間が流れる戸隠の「あwai」の世界を体感していただける方を、3組×2名、募集いたします。

募集期間	2023年5月11日(木)～5月31日(水)
体験日	ご応募いただいた方と日程調整の上、決定
体験内容	RITA 戸隠 / awaiにおける、1泊夕朝2食付き宿泊及び戸隠散策
費用	ご宿泊・夕朝食の費用は当方にて負担させていただきます
条件等	① ご滞在中の様子を撮影させて頂き、施設のHPやSNS、広報等に使用させて頂く可能性がございます ② ご滞在後にインタビューさせていただきます ③ ご滞在中の様子や感じられたことを、ご自身のSNS等で発信いただきます
ご参加方法	ご参加を希望される方は、下記のフォームよりお申込みくださいませ。 https://forms.gle/aVmNwEsTPAeFBhzq9
お問合せ	awai.togakushi@gmail.com

○「戸隠時間」1泊2日のモデルコース

15:00 チェックイン前後

暮れ方の周辺散策

長野駅から車で40分、路線バスで1時間。山道を登るにつれて表情を変えていく山の景色や樹種、日によっては富士山も眺望しながら、夕刻に戸隠に到着。チェックインを済ませてから夕食までの時間は、ひと足が少なくなった戸隠神社中社や、静寂に包まれた小鳥ヶ池の散策、近隣の竹細工店での職人さんとのふれあいなどをお楽しみいただけます。



TSU
GI
TO.

18:30 夕食

戸隠の風土を味わう

静寂に包まれる戸隠の夜。幻想的な灯りに包まれた旧中社公会堂で、戸隠産のそば粉や、野菜を中心とした旬の地域食材を用いたオリジナルフレンチをお楽しみいただきます。地元の人々から教わった食材知識を活かし、郷土料理からもインスピレーションを受けた一皿がテーブルを彩ります。体に優しい食事とともに、戸隠に暮らすスタッフやシェフとの語らいも弾みます。



21:00～ プライベート

ミニマルな空間で過ごす、静寂の夜

木造建築の美しさを活かしたシンプルな空間で、ゆっくりと流れる戸隠時間をお楽しみいただきます。戸隠は水がとともよく、RITA 戸隠がある中社エリアは特によどみがないやわらかい水質と言われます。お風呂にたっぷりのお湯をためて、ゆっくり浸かっていただくと、徐々に身体が開いていくのが感じられます。リラックスした状態で、明朝の奥社参りに備え、早めにご就寝いただきます。



翌 5:00 ~ 7:00 奥社参り

あわいの世界に触れる

戸隠神社奥社参道には、樹齢4百年の巨杉が立ち並び、人がいない早朝の杉並木は、森厳で神秘的な空気に包まれています。かつて人々は、自然信仰の聖地としてふさわしい荘厳な場所になることを見越して植樹し、大切に保護してきました。そんな悠久の記憶に思いを馳せながら触れる凜とした空気は、他では得られない特別な体験になるはずです。奥社参りの後は、水面が鏡のように山並みを映す鏡池にもお立ち寄りいただけます。



8:00 朝食

一日の始まりを整える

奥社参詣で身体が目覚め、良い具合にお腹が減ったころ、ホテルでは地元農家直売の新鮮な高原野菜を使った洋風モーニングプレートをご用意してお待ちしております。スキレットを使ったスフレオムレツや長野のりんごジュースなどを召し上がっていただいた後、チェックアウトまでの時間は、まだ人が少ない戸隠の朝をご堪能頂きます。

○RITA 戸隠 / awai について

コンセプトは「あわい」~あわいを感じる3つの体験~

戸隠は、ひとと自然、精神世界と物理世界が共存する「あわい=間」の地。ここには、時代とともに忘れられてきた「自然を敬い、自然とともに生きる」暮らしが、今なお息付いています。RITA 戸隠では、お客様が日々の喧騒から離れ、受け継がれてきた悠久の営みに触れることで、心澄まして感覚を開く体験をご提供します。

1. 悠久の「時間」



戸隠に流れる時間は、都会のそれと尺度が異なります。中社の三本杉は樹齢8百年、奥社の杉並木は樹齢4百年。かつて人々は、4百年後、8百年後に小さな苗木が立派に成長し、自然信仰の聖地としてふさわしい荘厳な場所になることを見越して植樹し、大切に保護してきました。つまり戸隠には、百年単位、千年単位の時間が流れているのです。

一方で、戸隠には現在も多くの観光客や参拝客が訪れ、混雑することもあります。そこで私たちがフォーカスするのは、日が落ちてまだ辺りが残光に照らされている宵(よい)と、朝霧がほの明るく照らされはじめる東雲(しのめ)。この時間帯の戸隠神社や戸隠山は人が少なく神秘的な空気に包まれ、悠久の昔から変わらぬ世界を感じることができます。

2. 過去と現在をつなぐ「空間」



中社の参道に立つ旧中社区公会堂は、かつての公民館であり、このまちを見守り続けている存在。地域の方々からは「学習館」と呼ばれ、祭りの練習や、戸隠の伝統工芸である竹細工の作業などが行われてきました。老朽化に伴い惜しまれつつも取り壊しがほぼ決まっていたましたが、再び「人々が集う場」として、生まれ変わりました。

装飾性を極力廃し、もともとの木造建築の美しさを引き出し、空気感や間を大切にすることで、戸隠の自然や自身、大切な人と向き合えるミニマルな空間に。レストランと客室には、戸隠山や鏡池をモチーフにした素朴なアートを飾り、客室からは、参道のまちなみと荘厳な山々を見晴らすことができます。

空間デザイン:Luft

3. 戸隠の風土を味わう「食」



1階のレストランawaiでは、戸隠・長野の食材を活かした、ここでしか味わえないオリジナルフレンチをご提供します。また入手が難しい長野産のワインや日本酒、シードル(りんごのスパークリングワイン)などもご用意しております。戸隠山の麓に広がる戸隠高原は標高1,200メートルに位置し、昼夜の寒暖差と清らかな水によって育まれる質の高い食材が多くあります。甘みのある高原野菜を中心に山菜、「戸隠そば」で有名なそば粉、ジビエ、川魚などをシンプルに調理し、素材の良さを引き立てます。

料理監修:小川智寛(エルブランシュ、LULL)

○ 施設概要 (RITA 戸隠 / awai)

共通

所在	長野市戸隠3390(旧中社公会堂)
電話	026-219-3444
メール	awai.togakushi@gmail.com
駐車場	あり(9台)
アクセス	車:長野駅から約40分、バス:「中社大門」下車すぐ(アルピコ交通)
公式サイト	https://awai-togakushi.com/
Instagram	https://www.instagram.com/rita.togakushi_awai/

ホテル:RITA 戸隠

所在	旧中社公会堂2F
客室	2室(各36㎡)
宿泊料金/税込	1泊2食付 27,500円~/人(大人2名利用時)
対象年齢	中学生以上
ご予約	公式サイト(ベストレート)、楽天トラベル、Relux

レストラン:awai

所在	旧中社公会堂1F
席数	20席
営業時間	ランチ : 11:30 ~ 14:00 (l.o 13:30) (予約可) カフェ : 14:00 ~ 16:00 (l.o 15:30) ディナー: 18:00 ~ 21:30(コースのみ、要予約)
料金/税込	ランチ : 2,500円~ カフェ : 550円~ ディナー: 9,350円~
定休日	火曜日(不定休あり。Instagram・HPにてご確認ください)
ご予約	https://autoreserve.com/ja/restaurants/nLFq5t1wNsvpyn27JJ1K
対象	宿泊のお客様、一般のお客様ともにご利用可能

○ RITA

全国でまちづくりに取り組む株式会社つぎとが展開するブランド。RITA は「遺産 継承 伝統」という意味の「HE"RITA"GE」に由来します。持続可能な事業を通して、日本のアイデンティティである文化多様性を守っていき、社会活動でもあります。

<https://rita-tsugito.jp/>

○ 株式会社awai

設立	2021年12月2日
所在地	長野市戸隠
役員	代表取締役:極意 憲雄、林 雄二郎 取締役:武井 智史、小田切 俊彦
ミッション	戸隠の風土に根ざした、つづく営みをつくる
メール	awai.togakushi@gmail.com