

大阪・心斎橋に世界初の“シャンパン・ホテル”が誕生！

「Cuvée J2 Hôtel Osaka by 温故知新」2024年1月13日（土）開業



スモールラグジュアリーホテルを中心に旅の目的地（＝デスティネーション）となる宿をプロデュース・運営する株式会社温故知新（所在地：東京都新宿区、代表：松山 知樹）は、2024年1月13日（土）に世界初となるオフィシャル・シャンパン・ホテル「Cuvée J2 Hôtel Osaka by 温故知新（キュヴェ・ジェイツー・ホテル・オオサカ・バイ・オンコチシン、以下 Cuvée J2）」を開業いたします。

「シャンパーニュ」がコンセプトのCuvée J2は、11の名門シャンパーニュ・メゾン（生産者）と共に全11室・11タイプのCuvée Room（キュヴェルーム）を造り上げました。11のメゾンは、「ボランジェ」「シャルル・エドシック」「レア・シャンパーニュ」「テタンジェ」「ジョセフ・ペリエ」「ニコラ・フィアット」「ラリエ」「ジャン・ヴェッセル」「テルモン」「キュペルリー」「ドゥモアゼル」。

世界的建築家・小川晋一氏が手掛けたホテルは14階建てで、4～14階までを客室フロアとし、1フロア1室というプライベート感のある造りが特徴です。広さ約37～51平方メートルのミニマルで洗礼されたデザインの客室には、いつでも最適な温度で湯が張られる「エニータムバス」を完備。さらに、Cuvée J2に宿泊するゲストのためだけに特別にご用意したメゾンからメッセージ動画と、それぞれのメゾンが選んだ特別なシャンパーニュ1本を添えてゲストをお迎えいたします。2階には鮎とシャンパーニュのマリアージュをお楽しみいただける、カウンター10席の鮎レストラン「AWA SUSHI」を併設。ご宿泊のお客様以外もご利用いただけます。（完全予約制）

「シャンパーニュの世界を知れば、日常はもっと優雅になる」という想いのもと、Cuvée J2では、シャンパーニュの歴史と造り手のドラマ、乾杯の喜びと美泡の余韻に浸る特別なひとときを皆様にご提供いたします。

シャンパーニュの魔法に酔いしれるメゾンの想いが詰まった空間

ホテルは1フロア1室の全11室。各Cuvée Room（キュヴェールーム）にあるものは全てメゾンの想いが詰まった唯一無二のものばかり。全11室、全てが異なる独自のキュヴェールームとなっており、足を踏み入れたその瞬間からシャンパーニュの世界観や各メゾンの歴史、文化を体感いただけます。客室のTV（プロジェクター）では、ここでしか見られない各メゾンの紹介・メッセージ動画をご覧ください。



各メゾンの特別なシャンパーニュ1本を添えてお迎え

ボランジェールームでは「ラ・グラン・ダネ 2014」、シャルル・エドシックルームでは「ブラン・デ・ミレネル2007」など、全ての客室で、それぞれのメゾンが選定した特別なシャンパーニュ1本を添えてお迎えます。また、全ての客室には備え付けのセラーを完備。ご宿泊いただくキュヴェールームのメゾンで統一したラインナップとなっております。

※キュヴェおおよびヴィンテージは、予告なく変更する場合がございます。

「パンとエスプレッソと」からこだわりのパンをお届け

シャンパーニュを思う存分お楽しみいただいた翌朝は、「パンとエスプレッソと」こだわりのパンで、フランス人らしい優雅なモーニングはいかが。客室にはオーブントースターとコーヒーマシンもご用意しておりますので、お好きなタイミングでお召し上がりいただけます。

※朝食のご用意は朝食付きプランに限ります。



シャンパーニュプリーズ！

客室電話機にある「CHAMPAGNE PLEASE！（シャンパンプリーズ！）」ボタンを押していただくと、その日のセレクトシャンパーニュをお部屋までお届けいたします。お泊りの客室以外のメゾンのシャンパーニュもグラスでお楽しみいただけます。（有料のサービスです）

「エニータイムバス」でくつろぎのバスタイムを

いつでもお湯が張られ最適な温度で保たれている「エニータイムバス」を全11室に完備しております。バスアメニティには、北海道余市のワインを醸造する際に廃棄されてしまう白ブドウの皮をアップサイクルし、サステナブルな製品開発を行なうライフスタイルブランド「クロノシャルム（CHRONO CHARME）」を採用しました。



■ Cuvée Room（キュヴェールーム）および提供シャンパーニュのご紹介

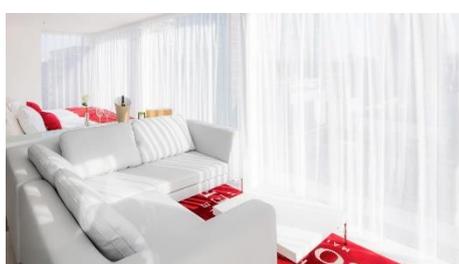
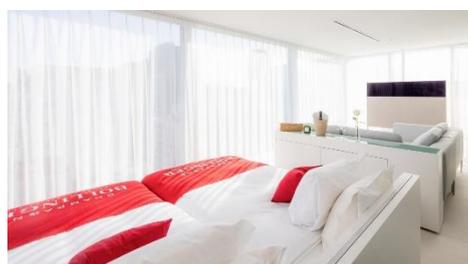
14F：BOLLINGER／ボランジェールーム（37㎡／定員1～2名）

CHAMPAGNE
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1827

「歴史と品質の融合。ジェームズ・ボンドも愛する究極のシャンパーニュ」

1829年にピノ・ノワールの聖地と敬われるアイ村で創立した「ボランジェ」。マダム・リリー・ボランジェがその名を高め、今なお創業者一族による経営を続ける老舗メゾンです。その品質の高さは世界的に知られ、1884年より英国王室御用達を拝命。名作映画「007」シリーズにも度々登場し、ジェームズ・ボンドが愛したシャンパーニュとしても有名です。

「ラ・グラン・ダネ 2014」：ラ・グラン・ダネは、優良な年にのみ造られる1本で、グラン・クリュのピノ・ノワールを主体にシャルドネをブレンドし、9年間もの長期に渡る熟成期間を経てリリースされる、ボランジェ渾身のトップキュヴェです。



13F : CHARLES HEIDSIECK / シャルル・エドシクルーム (51㎡ / 定員1~4名)



「粋なジェントルマンが生み出す信念の輝き」

冒険好きな紳士であり起業家の「シャルル・エドシク」が、弱冠29歳にして自分が理想とするシャンパーニュ・メゾンを実現すべく、自らの名を冠し1851年に設立。「レ・グラン・マルク（偉大なブランド）」の称号を持つ数少ないプレステージ・ブランドであり、米国にシャンパーニュを持ち込んだ最初の生産者の一人です。

「ブラン・デ・ミレネール2007」：シャルル・エドシクが誇る最高級シャンパーニュ、ブラン・デ・ミレネールは1983年に初リリースされたあと、1985年、1990年、1995年、2004年、2006年、そしてこの2007年とわずか7ヴィンテージのみしか生産されていないシャンパン愛好家にとっても超希少品です。2000年前につくられた石灰質のセラー「クレイエル」で長期熟成させていることから、フランス語で「千年」を意味する「ミレネール」の名前がつけられました。



12F : RARE CHAMPAGNE / レア・シャンパーニュルーム (51㎡ / 定員1~4名)



「高貴な品質と宝石のような輝き。フランス王妃の選ぶ至高のシャンパーニュ」

シェフ・ド・カーヴ（醸造責任者）が「レア」らしいシャンパーニュになると判断した年にのみ限定数で生み出される、まさにレアなシャンパーニュ。フランス王妃マリー・アントワネットへ献上されたことを記念し、宝石を施され誕生した歴史から、王妃へのオマージュとして黄金色に輝くティアラをまとっています。

「レア 2008」：“無限”の熟成ポテンシャルを持つとも称されるキュヴェ。レア・シャンパーニュは、1976年にファーストヴィンテージを生産してから、まだ8度しか生産されていない希少なシャンパーニュです。セラーマスターのレジス・カミュが、インスピレーションを受けた年にだけ生み出すレアな逸品です。



11F : TAITTINGER / テタンジェルーム (51㎡ / 定員1~4名)



「世代を超える家族の魂が息づく芳醇なシャルドネの調和」

「テタンジェ」は、その名を社名に掲げるテタンジェ家が、今なおオーナー兼経営者である希少な大手シャンパーニュ・メゾン。自社ブドウ畑はシャンパーニュ地方屈指の288haという広大な面積を誇り、シャルドネ種を主体とする繊細でエレガントな独自のスタイルと、安定した高い品質の味わいを届けています。

「コント・ド・シャンパーニュ ブラン・ド・ブラン2007」：テタンジェ社の宝石と称され「シャンパーニュ伯爵」の意を持ち、並外れた品質に達した優良年のシャルドネのみを使ったメゾンの最高傑作として知られています。



10F : JOSEPH PERRIER / ジョセフ・ペリエールーム (51㎡ / 定員1~4名)



「英国王室も愛した至高のシャンパーニュ」

1825年にワイン商の息子であった「ジョセフ・ペリエ」が設立。6世代に渡ってその伝統を受け継ぎ、家族経営を貫いています。英国王室御用達となったことから、そのシャンパーニュには「ロワイヤル」の名が与えられました。シャンパーニュでは数少ない女性醸造家のナタリー・ラプレジュ氏がセラーマスターとして参加し、2019年には女性初の最優秀シェフ・ド・カーヴに選出。

「ラ・コート・ア・ブラ ブラン・ド・ノワール ブリュット ナチュラル2014」：一族が継承するコート・ア・ブラの歴史的区画のシャンパーニュです。キュミエールにある単一畑にある樹齢の高い区画のピノ・ノワールを100%使用した、「ジョセフ・ペリエ」における最高峰の1本。その名の通りドサージュを一切行わない緊張感のあるシャンパーニュで、同メゾンのエレガンスとフィネスを示しています。



09F : NICOLAS FEUILLATTE / ニコラ・フィアットルーム (51㎡ / 定員1~4名)



「世界の頂点に輝く革新と情熱のシャンパーニュ」

アメリカでコーヒービジネスに成功した「ニコラ・フィアット」が、故郷のシャンパーニュ地方にブドウ畑を譲り受けたことをきっかけに、自身の名を冠して設立。ケネディー族やイヴ・サンローランなど、アメリカ滞在時に交流を深めたセレブ達から好評を受け、瞬間に世界へと広まりました。現代のライフスタイルに合う味わいの追及と最新のハイテク醸造技術により多くのファンを獲得しています。

「パルム・ドール ブリュット 2008」：最良のヴィンテージに収穫、厳選されたブドウのみで造られるヴィンテージシャンパーニュで、ニコラ・フィアットの最高傑作と称されています。「パルム・ドール」のブレンドはセラーマスターのみが携わり、その熟成も同メゾン最長となる10年と贅沢極まるシャンパーニュです。



08F : LALLIER / ラリエールーム (51㎡ / 定員1~4名)



「創業の情熱が生み出す、オートクチュールのシャンパーニュ」

グラン・クリュに分類される数少ない村の1つ、アイ村にて1906年に設立された「ラリエ」。伝統的かつモダンなsavoir-faire (ノウハウ) を通して、確固たる地位を築いており、パリを中心としたフランスの星付きレストラン、ホテルなど多くの高級・ガストロノミック (美食) レストランで採用されています。

「R.019」：「R」はフランス語の「Récolte」(収穫) を意味し、葡萄の収穫年の個性を表現しています。味わいの均一性よりも、ベース・ワインのヴィンテージを表現するスタイルは、毎年もたらされる自然の恵みに対する誠実さを証明しています。2019年の収穫について、セラー・マスターのドミニク・ドゥマルヴィルは「例外的に素晴らしい年」と表現しています。



07F : JEAN VESSELLE / ジャン・ヴェッセルルーム (51㎡ / 定員1~4名)



「環境と伝統を大切にするモンターニュ・ド・ランスの至宝」

3世紀前からシャンパーニュ造りを始めていた一族の歴史を引き継ぎ、1930年に「ジャン・ヴェッセル」は創立。15haの広さのグラン・クリュ（特級）を主とした自社畑で栽培されたブドウのみからシャンパーニュを生産している、別格的に小規模なレコルトン・マニピュラン（ブドウ栽培から醸造まで自社で一貫して行う栽培醸造家の総称）で、小規模ならではの個性的なワインを生産しています。

「ブリュット・ウイユ・ド・ペルドリ」：“やまうずらの眼”と名付けられたピノ・ノワール100%で醸される「ウイユ・ドゥ・ペルドリ」はジャン・ヴェッセルのこだわりが詰め込まれた1本。直接圧搾法で作るほんのりピンクがかかった薄いロゼ色です。ピノ・ノワールに適したブジイの風土が生み出す、ロゼと白、どちらの良さも併せ持ったナチュラルで品の良い果実味を持っている希少なシャンパーニュです。



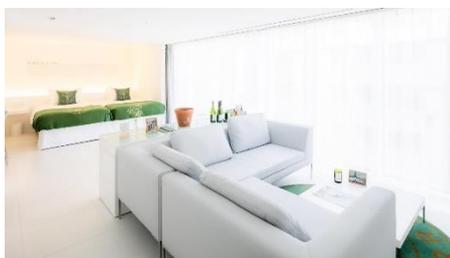
06F : TELMONT / テルモンルーム (51㎡ / 定員1~4名)



「自然の贈り物、未来への誓い。持続可能なオーガニックシャンパーニュ」

1912年に創業した「テルモン」は、フランス・シャンパーニュ地方の美しく自然豊かなダムリー村に位置。母なる自然の名のもとに（In the name of Mother Nature）を活動の指標に掲げ、「アルチザン」「サステナビリティ」の大きな柱から成り立つ哲学のもと最高のシャンパーニュ造りを続けています。

「レゼルヴ・ブリュット」：テルモンを象徴するスタンダード・キュヴェであり、シャンパーニュへの敬意を込めて生み出された至極の1本。オーガニックによる栽培と繊細な醸造から仕立てられており、シャープな酸味がもたらすフレッシュさと熟した果実味が溢れるスタイルが魅力です。



05F : CUPERLY / キュペルリールーム (51㎡ / 定員1~4名)



「歴史と情熱が生んだ至高のシャンパーニュ」

1845年創立の「キュペルリー」は、1900年代初めにモンターニュ・ド・ランス（シャンパーニュの主要生産地の1つ）のグラン・クリュの中でもフラッグシップである、ヴェルズィの畑を手に入れ、ブドウ栽培を始めました。モンターニュ・ド・ランスの樽を使い、自然なままのナチュラルマロラクティックにこだわり続けています。

「ブラン・ド・ブラン グラン・クリュ」：同メゾンの顔でもある、シャルドネ100%の贅沢なシャンパーニュ。自然なままのナチュラルマロラクティックにこだわり続けているキュペルリーですが、更にキュペルリーブラン・ド・ブランはグラン・クリュの中でも最高のシャルドネを使用し、3年以上のセラー熟成を行っています。ぜひ、「ブラン・ド・ブラン」を片手にキュペルリーの魅力をお部屋で体感してみたいかがでしょうか。



04F : DEMOISELLE / ドゥモアゼルルーム (51㎡ / 定員1~4名)



「アールヌーヴォーの華麗なる時代へのタイムスリップ」

世界87ヶ国で流通し欧州最大のワイン生産者の一つであるヴァンケン・ポメリー・モノポールグループが、「エレガンスとフェミニン」をコンセプトに自社のオリジナルプレミアムブランドとして開発した「ドゥモアゼル」。プルミエ・クリュ（一級）以上の畑から厳選されたシャルドネが、やわらかでエレガントな味わいをもたらします。

「テート・ド・キュヴェ」：プルミエ・クリュ以上の畑から厳選されたブドウの一番搾り果汁のみを使用したやわらかでエレガントな味わいのシャンパーニュです。



※各メゾンおよび各客室（キュヴェルーム）の詳細は公式サイトをご確認ください。

<https://www.cuveej2.com/guestroom/>

■ 鮭レストラン「AWA SUSHI」

鮭×シャンパーニュのマリアージュが 相互に旨みを引き立て合う

鮭レストラン「AWA SUSHI」では、素材、仕込み、味の探求、空間づくり、その細部に至るまでシャンパーニュとのマリアージュを味わうことにこだわりました。贅沢なひとときを紡ぎ出す、唯一無二の特別な体験をお届けいたします。カウンター10席、完全予約制です。

・ディナー：26,400円（税込）

・ランチ：16,500円（税込）予定

※水曜日 定休

※ディナーは 17:45～ / 20:15～の2部制、22:30閉店です。

※レストラン「AWA SUSHI」のみのご予約は、ご利用日1ヶ月（31日）前の12:00より受付を開始。

※当面はディナー営業のみとなります。ランチ営業の開始時期は公式サイトにて改めてお知らせいたします。

「AWA SUSHI」料理長 辻本暎治 (Eiji Tsujimoto)

1968年東京出身。服部栄養専門学校卒業後、海外で日本食を広める夢を胸に海外展開をする外食企業に就職。アメリカ・ボストンの店舗で日本料理の経験を積む。その後、ボストンやアトランタを中心に個人店やレストランの立ち上げ支援にも携わり、アトランタオリンピックの際には日系ホテルの寿司カウンターを担当、世界中からのお客様に寿司を提供した。帰国後は「スイスホテル南海大阪」の日本料理レストラン「花暦」で鮭料理長として勤め、世界各地のスイスホテルにて寿司のプロモーションや料理人指導にも邁進。2023年9月「AWA SUSHI」料理長就任。SUSHI職人として、世界中のお客様を魅了する寿司とシャンパーニュのマリアージュに挑戦する。



■プロデューサー 山本 一人 (Kazuhiro Yamamoto)



日本にシャンパーニュ文化を広めた第一人者のひとり。J.S.A.認定シニアソムリエ、シャンパーニュ騎士団オフィシエ。ワインスクール講師。20代の頃にシャンパーニュと出会い、味わいの繊細さや造り手の情熱に魅了され、シャンパーニュ文化を日本に広めたいという思いで活動開始。ホテル勤務、レストラン支配人を得て、大阪・北新地に2007年「ラ・シャンパーニュ」、2010年「ビストロ・シャンパーニュ (Bistro Champagne)」をオープン。2012年には、シャンパーニュを普及する会「リャン・ドール・ドウ・シャンパーニュ (Lien d'Or de Champagne)」を発起人として発足。黄金に煌めく泡の先にある私たちを惹き付けてやまないメゾン（生産者）のドラマや哲学を、ホテルという寛ぎの空間を通して、シャンパーニュの美味しさとともに届けるホテルをプロデュース。

■美しく研ぎ澄まされた空間を手掛ける、世界的建築家 小川晋一氏 (Shinichi Ogawa)



1955年山口県生まれ。日本大学芸術学部卒業。ワシントン州立大学建築学科交換留学。文化庁派遣芸術家在外研修員／在ニューヨーク。ポール・ルドルフ事務所及びアルキテクトニカ（ニューヨーク）勤務。第19回ミラノ・トリエンナーレ日本館、UIA（国際建築家協会世界大会）バルセロナ'96、2001年ロンドン開催の「JAPAN YEAR 2001」建築展に日本を代表とする16人の建築家として出展。他ニューヨーク、ロンドン、ミラノ、ロッテルダム、グラスゴー、香港など世界各国で展覧会を開催。英国誌「10×10」（世界の建築家100人）や国内誌「AERA 日本のデザイナー100人」に掲載。2007年に米国カルバン・クライン社による、ファッションと建築のコラボレーションプロジェクト「World of Calvin Klein with Shinichi Ogawa・The HOUSE」を建設。2014年バルセロナ開催の「Spain Japan Year 2014」日本の建築家展に、日本を代表する10人の建築家の1人として出展。国内外のデザイン賞や、設計競技で入賞など受賞多数。

■「Cuvée J2 Hôtel Osaka by 温故知新」施設概要

- ・施設名：Cuvée J2 Hôtel Osaka by 温故知新
- ・フリガナ：キュヴェ・ジェイツー・ホテル オオサカ・バイ・オンコチシン
- ・英語表記：CUVEE J2 HOTEL OSAKA by Onko Chishin
- ・チェックイン：15:00
- ・チェックアウト：11:00
- ・開業日：2024年1月13日（土）
- ・総支配人：佐長 東彦
- ・所在地：大阪府中央区南船場2丁目6-7
- ・敷地面積：156.08㎡
- ・階数：地上14階
- ・客室数：全11室（4～14階各1室、広さ37㎡～51㎡）
- ・料金：2名1室利用時1名あたり1泊35,145円～
（1室につきシャンパーニュ1本込、消費税込、宿泊税別）
- ・キャンセルポリシー：当日・不泊・無連絡100%／前日100%
- ・お問い合わせ先：TEL 06-6262-3600(代表) E-mail j2@cuveej2.jp
- ・公式サイト：<https://www.cuveej2.com>
- ・X：https://twitter.com/okcs_j2_tisser
- ・Instagram：https://www.instagram.com/okcs_cuveej2_tisser_official/
- ・アクセス：

Cuvée J2

HÔTEL OSAKA



心齋橋駅（御堂筋線、長堀鶴見緑地線）から徒歩7分 | 長堀橋駅（長堀鶴見緑地線、堺筋線）から徒歩4分

■ 株式会社温故知新について

ONKO
CHISHIN 田
温故知新

ホテル、旅館の運営・プロデュース・コンサルティング企業として2011年2月に創業。スモールラグジュアリーホテルを中心に老舗旅館のほか、スタジアム一体型ホテルをプロデュースするなど、「旅の目的地」になる他に類例のない個性的な施設を運営しています。2023年1月には「株主コミュニティ」を組成。現在9ホテル、2つのレストランを運営し、2024年1月13日（土）には「Cuvée J2 Hôtel Osaka by 温故知新」を新規開業いたします。

<会社概要>

- ・社名：株式会社温故知新
- ・代表取締役：松山 知樹
- ・本社所在地：東京都新宿区新宿5-15-14 INBOUND LEAGUE 502号室
- ・設立年：2011年2月1日
- ・資本金：154,825千円
- ・事業内容：ホテル・旅館の運営、及びコンサルティング
- ・公式サイト：<https://okcs.co.jp/>
- ・企業情報：<https://okcs.co.jp/company>
- ・Facebook：<https://www.facebook.com/onko2011>
- ・Instagram：<https://www.instagram.com/okcs.official/>
- ・X：https://twitter.com/okcs_official

■ 本件に関するお問い合わせ先

株式会社温故知新 PRマーケティング 広報担当：新井、ジェーキンス | Email：pr@okcs.co.jp