

松山三越にホテル茶玻璃が ライフスタイルホテル&フレンチダイニングを12月開業予定

居心地の良さを追求した北欧デザインのホテルはフィンランドサウナ付きの全11室。
フレンチダイニングは愛媛県西予市出身の虎ノ門で予約困難なレストランを手がける薬師神 陸シェフがフード監修

株式会社茶玻璃（チャハル）（所在地：松山市道後湯月町4-4 / 代表取締役社長：川本栄次）は、松山三越7階・8階に2021年12月上旬、ライフスタイルホテル『HOTEL LEPO CHAHAL(ホテル レポ チャハル)』とフレンチダイニング『RESTAURANT AINO（レストランアイノ）』を開業いたします。

ホテル名の"LEPO"とは、フィンランド語で休息を意味し、シンプルながら内なる美しさを感じさせる北欧デザインと瀬戸内の“居心地のよさ=cozy”を感じさせるライフスタイルホテルです。客室は全室フィンランドサウナ付き約60m²の11部屋。木を中心とした自然素材をふんだんに使用し、落ち着いた空間に仕上がっています。部屋を彩るのは、フィンランド・デザイン界の第一人者として知られている愛媛県砥部町出身の陶芸家・石本藤雄による自然をモチーフにしたアートピースです。

8階のダイニング『RESTAURANT AINO』はアジアのベストレストラン50にも選ばれたことのある「SUGALABO」の右腕として尽力し、2020年より虎ノ門で予約困難なフレンチレストラン「unis（ユニ）」のエグゼクティブシェフである愛媛県西予市出身の薬師神 陸がフードディレクションを行い、瀬戸内の食材を中心に旬のものや素材の美味しさを伝える料理をお楽しみいただけます。

HOTEL
LEPO
CHAHAL

RESTAURANT
AINO



本件に関する報道関係者様のお問い合わせ先

フリーランスPR 松波砂耶 090-1171-5538 / sayafull@gmail.com

それ以外についてのお問い合わせ先

株式会社茶玻璃 岡井 哲也 090-3180-9892 / okai@chaharu.com

■ HOTEL



客室は全室フィンランドサウナ付き約60m²の11部屋。ホテルのコンセプトである「SETOUCHI cozy living」を体現し、北欧で大切にされているくつろぎと幸福度の高い時間をも味わえるようにデザインされています。床に敷いたカーペットや設置された家具類はほとんどがオーダーメイドで、上質な自然素材やアースカラーと言われる、自然の中にある色を使用しています。全体を通して落ち着いた色調の中、陶芸家・石本藤雄によるアートピースが空間に彩りを添えます。また、客室で使用するタオルは石本氏と今治のタオルメーカーがコラボレーションした、オーガニックコットンタオルです。全ての客室は浴室に加え、フィンランド式のロウリュサウナを備えています。フィンランドで作られた本格的なサウナストーブを使用しており、室内は80℃～90℃でサウナストーンに水をかけることで蒸気を全身で浴び、気持ちよく汗をかくことができます。



石本 藤雄 Fujiwo Ishimoto

1941年愛媛県砥部町出身。1970年にフィンランドに移り、1974年から同国を代表するライフスタイルブランド「マリメッコ」で32年に渡りテキスタイルデザイナーを務める。フィンランドの老舗陶器メーカー「アラビア」のアート部門の一員として（1990-2020年）陶芸制作に取り組む。カイ・フランク賞、フィンランド獅子勲章プロ・フィンランディア・メダル、日本では旭日小綬章など多数。

店舗概要

- ・正式表記：HOTEL LEPO CHAHAL
- ・日本語表記：ホテル▲レポ▲チャハル（▲は半角アキ）
- ・ふりがな：ほてるれぽちゃはる
- ・住所：〒790-8532 愛媛県松山市一番町3丁目1-1 松山三越8階
- ・営業時間：24時間 <Check in 3PM / Check out 11AM>
- ・客室数：11室
- ・価格：未定
- ・建築/敷地面積/延べ床面積：1993.25m²/604坪（8F: 1446.42m²/438.3坪 7F: 546.83m²/165.7坪）
- ・オープン日：2021年12月上旬予定
- ・ホームページ：hotel-lepo.jp
- ・経営・運営：株式会社茶玻璃
- ・クリエイティブディレクション：NINO INC. + Saya Matsunami
- ・内装デザイン：GENERAL CREATION Co.,ltd.
- ・実施設計・監理：ZERO-ONE OFFICE

■ DINING



世界中から注目を集めている食の宝庫・瀬戸内の滋味を存分に味わえるフレンチダイニング。茶玻璃の若手シェフ達が、素晴らしい日本の食材、日本の生産者、日本の技術など食にまつわるコンテンツを国内外に発信している薬師神陸氏と協業し、瀬戸内の旬の食材や器を使った料理を提供します。



薬師神 陸 Yakushijin Riku

1988年愛媛県西予市出身。2008年辻調理師専門学校フランス料理講師を5年間務める。2014年「SUGALABO」(東京/神谷町)の立上げから尽力。同店のシェフとして国内外を飛び回り、アジアのベストレストラン50にも選出される。2020年虎ノ門ヒルズに食のインキュベーション施設「Social Kitchen TORANOMON」と併設する8席限定のハレの日レストラン「unis」をオープンし予約困難店に。

店舗概要

- ・正式表記 : RESTAURANT AINO
- ・日本語表記 : レストラン▲アイノ (▲は半角アキ)
- ・ふりがな : れすとらんあいの
- ・住所 : 790-8532 愛媛県松山市一番町3丁目1-1 松山三越8階
- ・営業時間 : 7:00-23:00予定
- ・席数 : 72席 (そのうち個室2室16席・バー5席)
- ・延べ床面積 : 361㎡ / 109.3坪
- ・フード監修 : 薬師神 陸

本件に関する報道関係者様のお問い合わせ先

フリーランスPR 松波砂耶 090-1171-5538 / sayafull@gmail.com

それ以外についてのお問い合わせ先

株式会社茶玻璃 岡井 哲也 090-3180-9892 / okai@chaharu.com