



三井ガーデンホテル京都河原町浄教寺様

永い歴史を誇る本堂 再建により誕生した寺院共存型ホテル

香薫る京都 上質なこだわり空間を演出

三井ガーデンホテル京都河原町浄教寺様は阪急京都本線「京都河原町」駅から徒歩約1分と交通利便性に優れ、国内屈指の名所・旧跡が数多く残る観光の拠点として2020年秋オープンしました。

ホテルコンセプトは「浄教寺×ホテルの共存」です。白と黒を基調に古木をあしらった柱や浄教寺由来の装飾品を随所に配し、お寺の風情をまとうデザインと美術館を思わせる優雅で静穏な空間を演出しています。

ロビーと浄教寺との間に本堂内を拝観できるように設けた小窓、あえて暗く設定した照明やオリジナルBGM、ロビー全体に薫るお香はお寺との一体感を創出しています。

2階のレストラン「僧伽(さんが)小野 京都浄教寺」はミシュランガイドにも掲載された福岡県「僧伽小野 一秀庵」の2号店です。一年の行事や四季折々の風物、伝統的な食文化が込められた朝食などを味わうことができます。



日本のお米文化、京野菜、鯛茶漬け、西京焼き
ミシュラン掲載店「赤間茶屋 あ三五」監修の手打ち蕎麦も用意されています

新しい歴史の幕を開け 伝統を次世代へと継承する

浄教寺は、1171年頃に平清盛の長男・平重盛を開基とし、1449年に後花園天皇から寺名「浄教寺」を下賜されました。豊臣秀吉による洛中寺院整理により1591年に寺町通に移転後、現在まで続く歴史ある浄土宗の寺院です。

現在では建物の老朽化や檀家離れなどの理由で、閉じざるを得ない事態に陥っている寺院も少なくない中、歴史や伝統を継承しつつも次世代を見据えた「寺院再生」のモデルケースを目指して再開発が進められました。

浄教寺第44世住職の光山様にお話を伺いました。

光山様 計画当時、京都市内のホテル不足は問題となっていたので、本堂再建と共にホテル建設を考えました。土地の面積から結果的に一体形となりましたが、檀家さまをはじめお客さまから好評で嬉しく思います。旧本堂の品々をホテルの内装に再利用することで良い再建ができたと考えています。



宿泊者向けの朝のお勤め体験や御朱印の記帳など
浄教寺との連携企画が体験できます

USER PROFILE

京都府京都市
三井ガーデンホテル京都河原町浄教寺様

納入製品

空冷直膨式エアハン
空冷HP式立形ルーフトップ外調機
空冷HP式オールフレッシュ外調機

納入年度

2020年3月(2020年11月取材)



京都デザイン賞 2020受賞

用途に合わせた最適な外調機 十分な換気と湿度管理で 安心・快適な客室・調理環境をサポート

くつろぎの客室や廊下の空気質を保つ 空冷直膨式エアハン

外気は昼夜の温度差が大きく、特に中間期は日によって寒暖の差も大きくなります。客室・廊下系統に設置された直膨エアハンは、年間を通して取り込む外気の温湿度を制御することにより室内環境を保ちます。

施設を管理する(株)大阪ダイケンビルサービスの田中様にお話を伺いました。

田中様 直膨エアハンにより冬場の加湿がしっかりされており、使用感は良好です。制御性もよく問題なく運転できています。



客室(モデルルーム)

レストラン厨房の衛生環境管理 立形ルーフトップ外調機

レストラン厨房系統には結露対策など衛生環境管理として立形ルーフトップ外調機が採用されました。冷却・加熱処理された外気を供給することにより、厨房内の結露を抑制します。ホテル内の京料理レストラン僧伽小野 京都浄教寺店主中島様にお話を伺いました。

中島様 厨房内はオープン以降結露などの問題はありません。調理台上部からは除湿された新鮮空気が入ってくるため、衛生的で快適な作業ができています。

大浴場脱衣所の陽圧管理 オールフレッシュ外調機

大浴場脱衣所系統に設置されたオールフレッシュ外調機は除湿した一定量の新鮮空気を供給することで室内を陽圧化し、カビの発生源にもなる大浴場からの湿気の流入を防ぎます。

外調機はすべて屋上・屋外に設置されているため、メンテナンスや機器更新時にも施設内に入ることなく作業できるように考えられています。



空冷直膨式エアハンと室外機



空冷HP式立形ルーフトップ外調機 空冷HP式オールフレッシュ外調機