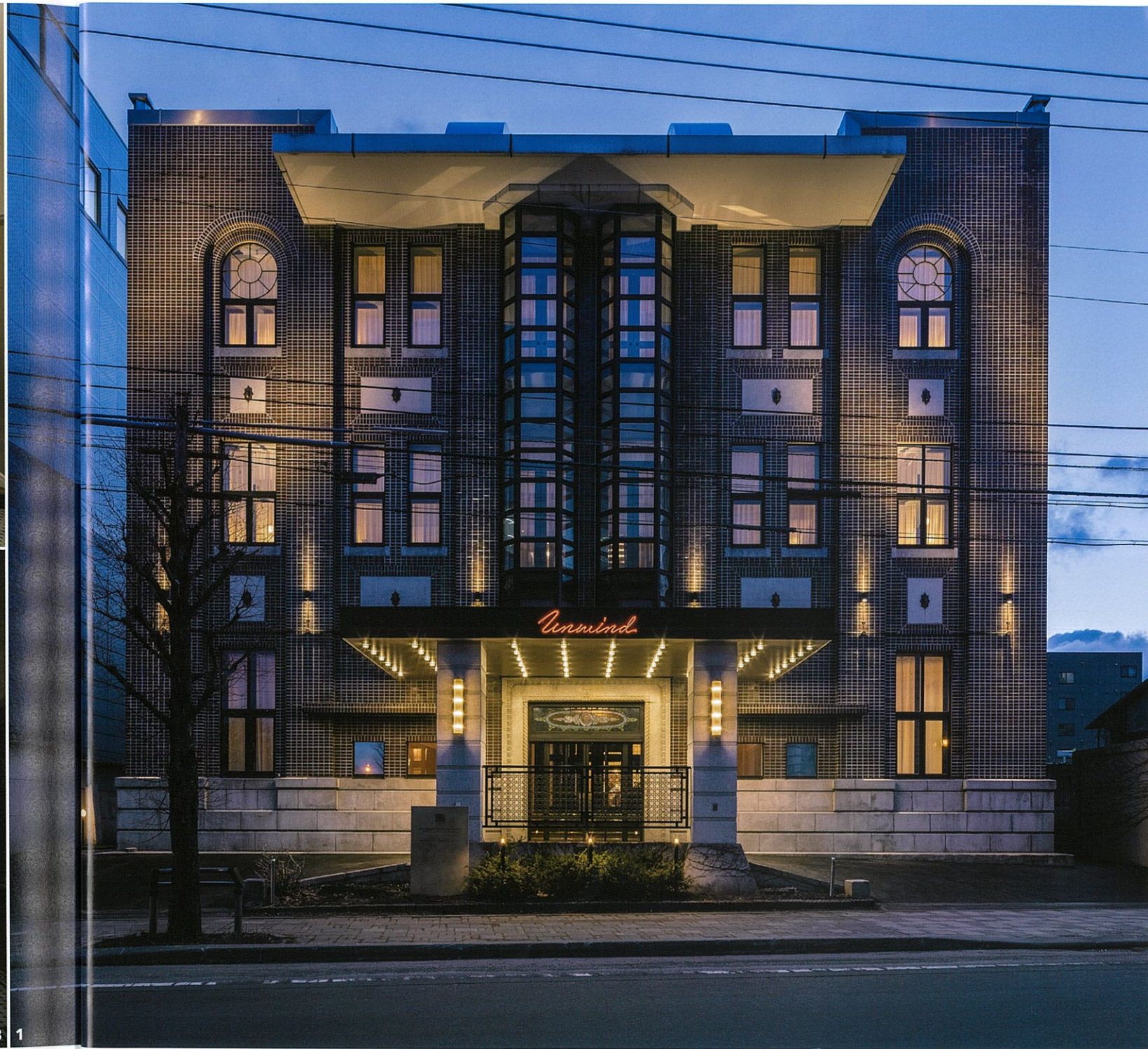




1. 中央縦2列に伸びたベイウィンドウが特徴的な外観にはほとんど手を加えずブティックホテルとして現代に生まれ変わらせた
 2. エントランスから非日常感空間に没入させる。正面奥に見えるのがレストラン。右奥に大階段とフロント、左にバーがある
 3.4. 建物の歴史を感じられる大階段には赤絨毯も敷かれる
 5. フロントまわりには暖炉も設置



り、全国で7棟・600室にのぼるブティックホテル、ライフスタイルホテルを運営する(2019年3月現在)。19年は旗艦ライフスタイルブランドと定める「THE LEVELY」をはじめ、新たに7棟・800室規模のオープンを予定、海外進出も計画されている。

UNWIND HOTEL & BAR 小樽は、17年4月にオープンした「UNWIND HOTEL & BAR 札幌」に続く、ブティックホテルブランドの第2弾。ロッジ・コテージをモチーフに都会の喧騒から離れた非日常的な世界観を演出した札幌とは異なり、小樽ではクラシックホテルの世界観のなかでくつろぎの滞在を提供する。

具体的には、1931年に北海道初の外国人専用ホテルとして建築された「旧越中屋ホテル」を再生した。戦時中は将校クラブとして陸軍に、戦後はアメリカ軍に接収された歴史をもち、小樽市指定歴史的建造物、経産省「近代化産業遺産群33」にも指定された歴史的建造物であるが、その情緒や建築的美観はそのままに内装を大胆にリノベーションし、現代的なデザインを融合させた。

小樽は、北海道各地から採掘された石炭の最大の積出港として、またロシアなど海外との国際貿易港として発展

(株)グローバルエージェンツは4月13日、ブティックホテル「UNWIND HOTEL & BAR 小樽」をオープンした。全国で43棟・2400室規模におよぶソーシャルアパートメントを筆頭に、コワーキングスペース、ソーシャルランドリーなど、ライフスタイル事業を展開する同社は、ホテルの雰囲気や体験できるホテル「HOTEL GRAPHY」、旅先の1泊目さまざまな現地情報に出会える「ESTIMATE HOTEL」、ユニークなテーマで世界観を演出するブティックホテル「UNWIND HOTEL & BAR」、未来が見える宿泊体験がコンセプトのポッド型ホテル「THE MILLENNIALS」の4ブランドでホテル事業も展開してお

TREND EYES

UNWIND HOTEL & BAR 小樽

歴史的建造物を
現代的感性でリノベーションした
ブティックホテル



14



15



16



12



13

12. 「アンwindロフト」はロフトが付き、家族・友人同士での利用に適している
 13. メインの客室となる「スーベリアツイン」
 14.15.16. バス・トイレ別とすることで自宅に近い感覚で利用できる。客室内設備にテレビは置かずアップルTVを導入

客室構成

客室タイプ	面積	ベッドサイズ	宿泊料金
スタンダードダブル	15㎡	ダブル (140cm)	8,000円～
スーベリアツイン ハイウッドツイン	25㎡	セミダブル (120cm) × 2台	1万2,000円～
アンwindロフト	40㎡	セミダブル (120cm) × 2台 シングル (100cm) × 2台	1万6,000円～

施設概要

所在地	北海道小樽市色内1-8-25
建築年	1931年
オープン	2019年4月13日
構造・規模	SRC造・地上4階建て
所有	香港不動産投資会社運営ファンド
運営	株式会社グローバルエージェンツ (賃貸借)
用途	ホテル (2～4階): 36室 レストラン (1階): デイナー 営業時間17時30分～22時 バー (1階): 営業時間19時～23時30分

ナーでは、海の幸のみならず多くの牧場や農場に囲まれた小樽ならではの魅力として、シェフが直接仕入れたジャージー牛を使用したグリル料理などが楽しめることに加え、モーニングではコンプリメンタリーブレックファースト(無料朝食)として、「モーニングハ

「イティアー」を提供する。19世紀ごろのイギリスを発祥とするアフタヌーンティーやハイティーから着想を得たこの独自のメニューもまた現代的といえ、ここだけの体験としてゲストの旅のストーリーをさらに色濃くする。
 客室は3タイプを設けた。既存の部屋割りをほぼ変えることなく全面リノベーションを施し、全室にわたりバス・トイレ別としたうえで、水まわりと客室の間に引き戸を設け空間を隔てることで心地よい滞在を可能とした。従前は会議室だった空間をロフト付きの4ベッドルームに転用した「UNWIND「OUT」ルームでは、ベイwindロウからの景色も楽しめる。



7



6

6.7. ステンドグラスのクラシックな雰囲気を現代的なライティングでより幻想的な空間として演出。レストラン・バーは自社運営。プライベートパーティや小樽芸術村内のチャペルとともにステンドグラスの雰囲気を活かしたバンケット・婚礼ニーズも受け入れる方針
 8. 「モーニングハイティー」という型にはまらない優雅な朝食を提案。3段で構成されるスタンドには、スコーン、ブレッド、デザートが並ぶ
 9. ディナーもモーニング同様、北海道産にこだわった食材をふんだんに使用した料理を提供する



9



8



11



10

10.11. 北海道産の各種ワインやウィスキーを豊富に取り揃えた「BAR IGNIS」。ゲストに限らずパブリック利用も可能なうえ、17時～19時にはフリーワインサービスを実施する

北海道産の食材にこだわったキューイジーヌをリラククスして楽しめるデイ
 その象徴として位置づけられるのが、開業当時のステンドグラスはそのままに、3・7mの天井高を活かした幻想的な空間を演出するライティングデザインが際立つレストラン「THE BALL」である。同社が運営するホテルは、総床面積の20%以上を共用部にあて宿泊だけではない体験・付加価値を提供することを特徴とするが、同レストランも1階中央に配され、ゲストがチェックインからチェックアウトまで、その時代を超えた世界観を体験できる場として機能させている。
 北海道産の食材にこだわったキューイジーヌをリラククスして楽しめるデイ