



鍋島 オーベルジュ 「Fuku」

富久千代酒造によるオーベルジュ 2025年5月27日（火）グランドオープン
設計 隈研吾建築都市設計事務所



Keishin Horikoshi/SS

日本酒「鍋島」を醸造する富久千代酒造（創業 1923年 佐賀県鹿島市 取締役 飯盛直喜）は、2025年5月27日（火）、オーベルジュ〈Fuku〉を開業します。

佐賀県鹿島市、重要伝統的建築物群保存地区・肥前浜宿の酒蔵通りにある古民家を改修した〈Fuku〉は、1階にカウンター6席のレストラン、2Fに2名宿泊可能な客室を有します。

レストランでは、九州の食材を中心とした食、「鍋島」とのペアリングをお楽しみいただけます。さらに、有田焼や唐津焼などのこだわりの器、空間、歴史的で美しい町並み——それらすべてが重なり合い、この土地ならではの体験を提供し、地方における新たな価値の創造を目指します。

〈Fuku〉が位置する「肥前浜宿の酒蔵通り」は、隣接する「肥前浜宿・茅葺の町並み」と共に、重要伝統的建造物群保存地区に指定されています。

また、今回、〈Fuku〉から徒歩1分の距離に、定員4名の客室を有するはなれ〈とと〉を同時開業。広々とした庭とサウナと半露天風呂も備えた〈とと〉の設計は、川崎空間研究所設計が手掛けました。

2021年春に開業したオーベルジュ〈御宿 富久千代〉に続き、〈Fuku〉を開業し、富久千代酒造だからできる、アルベルゴ・ディフーズ、街歩きを提案いたします。

* 〈とと〉については4Pを参照ください

施設概要

名称	FUKU（ふく）
開業日	2025年5月23日（金）
施設構成	1F レストラン 定員6名、2F リビング＆ベッドルーム 定員2名
価格帯	¥77,000~/1名夕食付 チェックイン 15:00 チェックアウト 11:00
住所	〒849-1321 佐賀県鹿島市古枝甲125番地
アクセス	佐賀空港より車で1時間、長崎空港より車で50分
ご予約	0954-60-4770 /front@fuku-nabeshima.com
運営	富久千代酒造有限会社

ディナーおよび酒造見学

佐賀県出身の小竹雄一郎が料理長として、九州を中心とした食材を使い、おまかせコースを提供します。富久千代酒造の「鍋島」と料理とこだわりの器そして空間の重なりをお楽しみください。

ご宿泊の方は、通常非公開の富久千代酒造の酒蔵見学や市場に出ていない鍋島の試飲も特別にお楽しみいただけます。

シェフ 小竹雄一郎

京都吉兆嵐山本店で10年間修行。和食の基礎から応用まで学ぶ。修行期間中には、茶道・書道・華道といった日本文化も習う。その後、さらなる技術と視野の広がり求めスペインに渡り、現地で1年間の料理修行を経験。帰国後、フリーランス、NOT A HOTELを経て地元佐賀に帰郷。

2022年 CHEF-1グランプリ 和歌山県代表、2023年 RED-35 ブロンズエッグ受賞。



設計コンセプト

佐賀県鹿島市、重要伝統的建築物群保存地区・肥前浜宿の古民家を、「鍋島」を醸造する富久千代酒造の二つ目のオーベルジュに改修した。

肥前浜宿は江戸時代には長崎街道の一部として栄え、建物は街道と浜川に挟まれた場所にある。

レストランでは石と緑で構成された庭園をカウンター越しに望み、懐石料理と鍋島の日本酒が振る舞われる。

内装は円をコンセプトに、伝統的な組子の技術を用いた照明を製作し、各階に浮遊させた。

家具も円をモチーフとして、鏡やカウンターをつくり、四角い部屋にリズムを与えている。

一階のレストランは和紙と網代で白く柔らかに包み、二階の客室は既存の土壁を残し、落ち着いた雰囲気とした。

伝統的な建物の中と様々な素材の円を散りばめることで、伝統と現代を対比し続ける「鍋島」を体現する空間となった。

隈研吾建築都市設計事務所 隈太一

隈太一プロフィール

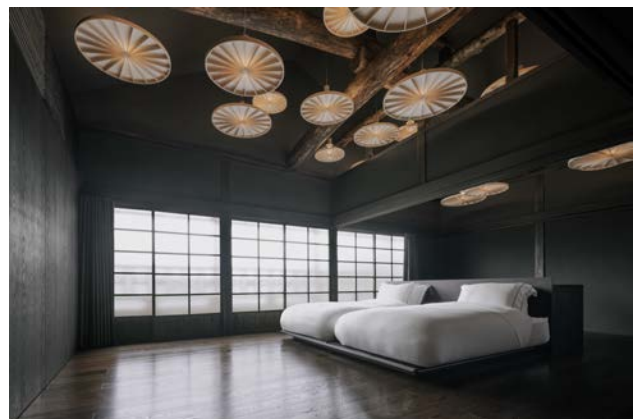
隈研吾建築都市設計事務所取締役・パートナー

1985年東京都生まれ。東京大学大学院建築学専攻博士課程修了。2020年入所、同年よりパートナー。担当作は「SAZAE」「Shiwa Shiwa」「鳥取砂丘会館タカハマカフェ」「宜野湾海浜公園屋外劇場」等。

構造	木造2階建・入母屋造棧瓦葺妻入の居蔵造の町家建築
建築年	昭和5年（1930年）竣工 旧富久屋旅館
床面積	1階 118.18 m ² 、2階 80.7 m ² 、延べ床面積 198.95 m ²
定員	2階2名（ツイン）、合計2名
設備	[外部] 日本庭園 [1階] 受付、レストラン、トイレ、庭 [2階] 寝室、風呂、トイレ、脱衣室、クローゼット、ベランダ、ライブラリ、ミニバー
改修	令和7年3月竣工
設計	隈研吾建築都市設計事務所
施工	ネックスコーポレーション



Keishin Horikoshi/SS



Keishin Horikoshi/SS

富久千代酒造がオーベルジュ〈Fuku〉に込めた思い

〈Fuku〉は、富久千代酒造がこの町で長年酒造りを営んできたからこそ実現できる、地域に根ざした“まちづくり”を目指す取り組みの一環として誕生しました。

重要伝統的建造物群保存地区にある建物を守り、町に新たな活気をもたらしたいという想いから、建物を点として、さまざまな建築家とともに、特長ある建物を連携し町全体を楽しめる場所へと育て、アルベルゴ・ディフーズ*とすることを目指しています。

今回オープンする〈Fuku〉は、酒蔵通りの入り口という象徴的な場所に位置します。建築そのものが町の新たな価値を生む起点となることを目指しました。

*アルベルゴ・ディフーズ：建物単体ではなく、地域一帯をホテルとみなすイタリア発祥の街の活性化を図る取り組み。

富久千代酒造のまちづくり

2021年に日本初の酒蔵直営オーベルジュ〈御宿 富久千代〉*を開業しました。

230年前の商家を7年かけて修復・ラグジュアリーにリノベーションしたオーベルジュで、日本酒と料理と文化を楽しむため各国より多くの人々が訪れています

〈御宿 富久千代〉と〈Fuku〉という2つの拠点を結ぶことで、町に連泊し、歩き、味わうという滞在の体験をさらに豊かにし、町全体の魅力を感じていただけるようになります。

〈Fuku〉のある「肥前浜宿の酒蔵通り」は、江戸時代から昭和時代にかけて酒や醤油などの醸造業を中心に発展した地域、現在は、鍋島を醸造する富久千代酒造を含めた2つの酒造が製造を続けており、通称「酒蔵通り」と呼ばれ、国内外から観光客が訪れています。近隣の「肥前浜宿・茅葺の町並み」と共に、歴史的に価値のある地域として国の「重要伝統的建造物群保存地区」に選定されています。

富久千代酒造について

米の力を信じる酒造りをする1923年創業100年を超える酒蔵。

3代目 飯盛直喜（代表取締役 蔵元）が「地元の人に愛され、誇れる酒造り、佐賀・九州を代表する酒造り」を目標に掲げ、その思いに賛同した若手店主4人が協力、4年近くの歳月をかけ、1998年、新銘柄「鍋島」を発売（それまで富久千代という銘柄を醸造）。2021年には飯盛日奈子が入社し、4代目として、父に酒造りを習い励んでいます。

目指すのは、新鮮さが五感を刺激する、ナチュラルなコクのある酒。

酒造りに終わりはしない——常に可能性を追求し、誠実に進化し続け、新鮮さが五感を刺激する、ナチュラルなコクのある酒造りを目指します。

全国新酒鑑評会 7年連続金賞を受賞

2011年インターナショナル・ワイン・チャレンジ（IWC）最高賞「チャンピオン・サケ」受賞（鍋島大吟醸）

*参考情報：〈御宿富久千代〉について

開業日 2021年3月12日

部屋数 1Fレストン6名定員、1F宿泊本邸4名（別邸2名）

価格 121,000（朝夕つき）1名 チェックイン15：00 チェックアウト11：00

住所 鹿島市浜町乙2420番地1

コンタクト 0954-60-4668 / nabeshima@fukuchiyo.com

URL : <https://fukuchiyo.com/>

運営 富久千代酒造株式会社

〈御宿富久千代〉シェフ 西村卓馬

1993年、福岡出身。幼い頃から料理人に憧れ、調理師学校卒業後にミシュラン三つ星の名店「神楽坂石かわ」へ。5年半に渡り腕を磨いた後、ミシュラン一つ星のRestaurant Salaにてフランス料理を学び、2021年「御宿富久千代」の開業とともに「草庵鍋島」の料理長に就任。2023年より3年連続食ベログブロンズ受賞
日本料理百名店も2023年より連続選出。

はなれ〈とと〉

〈Fuku〉のはなれとして、同時オープンする〈とと〉は、酒蔵通りにある商家を改修した一棟貸しの宿で、名称は、建物のかつての屋号の「魚屋（ととや）」に由来します。設計は、川崎空間研究所設計が手掛け、歴史的な外観はそのままに、プライベートな庭を備え、酒造りを支えてきた水路を引き込んでいます。内装は、グレーホワイトを基調としたタイル張りの床や漆喰壁による明るい雰囲気、サウナと半露天風呂を備えています。

施設概要

名称	とと
開業日	2025年5月27日（火）
客室数	2室（各室2名、合計4名まで）
価格帯	¥99,000～/1名 夕食込み チェックイン 15:00 チェックアウト 11:00
住所	〒849-1321 佐賀県鹿島市古枝甲
TEL	0954604770 / front@fuku-nabeshima.com
運営	富久千代酒造株式会社

設計コンセプト

歴史的な建物や地域の文化に敬意を払い、この場所が持っている価値を最大限に体感していただけるよう、肥前浜宿を象徴する白壁土蔵造りの外観には手を加えず、宿泊されるお客様がこの町の一員となり、伝統的な家屋に帰ってきたかのような感覚で玄関を開けていただくことを意図しております。

内部は、柱や梁、漆喰といった伝統的な材料や手仕事をできる限り保存し、歴史的な空間の中で過ごす豊かな時間を存分に楽しんでいただけるよう随所に工夫を凝らすと共に、お客様の快適性を確保した設えとしております。縁側に張り出した半露天風呂やプライベートサウナからは、和風庭園を介して重要文化財（旧乗田家住宅）の伝統的な茅葺屋根を望むことができ、建具を開け放つことで季節の移ろいや、歴史ある町の心地よい時の流れを存分に感じることができるでしょう。

株式会社川崎空間研究所 川崎康広

川崎 康広（かわさき やすひろ）プロフィール

1983年佐賀県生まれ、佐賀市育ち。

大学卒業後、建設会社・建築設計事務所を経て、株式会社川崎空間研究所設立。

建築家協会佐賀地域会長のほか、建築士会やNPO法人の役員、非常勤講師などを兼務している。

普段は建築設計と不動産に関する仕事を本業とする傍ら、まちづくりや歴史的建築物の活用保全など、地域の魅力を向上させる活動にも取り組んでいる。

資格 | 一級建築士、他

構造 木造2階建て土蔵造り

建築年 19世紀（1800年代）初期

床面積 1階 116.27㎡、2階 45.50㎡、延べ床面積 161.77㎡

定員 1階2名（ツイン）、2階2名（ツイン）、合計4名

設備 [外部] デッキテラス、和風庭園（流水式庭園）

[1階] リビングダイニング、寝室、半露天風呂、サウナ、脱衣室、トイレ、
ミニバー、ライブラリ、クローゼット

[2階] 寝室、和室、風呂、トイレ、脱衣室、クローゼット

設計 株式会社川崎空間研究所

施工 高木建設株式会社

別邸 〈とと〉 Images



プレスお問合せ先

株式会社 ハウ

MAIL : pressrelease@how-pr.co.jp

TEL : 03-5414-6405

お客さまお問合せ先

富久千代酒造有限会社

TEL : 0954604770

MAIL : front@fuku-nabeshima.com

運営 富久千代酒造有限会社