



2025 年 8 月 29 日

関係者各位

ジーピーエム株式会社

【9 月 2 日・3 日開催】姫路・野里に新たな食文化拠点誕生へ

「古民家オーベルジュ」着工前内覧会を初開催

— 改修前の姿を取材・撮影できる“最初で最後の機会” —

2026 年 3 月「町家の日 in 姫路」でのお披露目に向けて始動

ひめじ歴史と食文化ツーリズム推進協議会（事業主体：ジーピーエム株式会社）は、姫路市野里エリアに残る 100 年以上前に建てられた町家を「古民家オーベルジュ」へ再生する着工前内覧会を、2025 年 9 月 2 日（火）・3 日（水）に開催いたします。

今回の内覧会は、改修前の古民家を取材・撮影していただける最初で最後の機会です。歴史の記憶をそのままに残す姿は、工事が始まれば二度と見ることはできません。未来のオーベルジュ誕生に向けた“第一章”を記録していただける貴重な時間となります。

本オーベルジュは、世界遺産・姫路城にほど近い城下町にて、江戸時代から続く古民家を再生し、フレンチの舞台型カウンターレストランと宿泊体験を融合させる「泊まれるレストラン」です。長い時を経て人々の暮らしを支えてきた建物を舞台とすることで、料理は単なる食事ではなく、歴史の空気とともに味わう芸術体験へと昇華します。

かつてこの古民家は、習字紙を扱う「紙屋」、お米屋、そろばん塾や結納品店として町の日常に寄り添い、地域の人々に親しまれてきました。今回の改修は、そうした営みの記憶を未来へと継承し、新たな文化拠点として生まれ変わる試みでもあります。

内覧会終了後にリノベーションを開始し、2026 年初夏にレストラン部門を完成・公開・運営。秋ごろには客室棟を整備、オーベルジュを本格始動します。「料理を味わうために泊まる」という新しい旅のスタイルを提案し、古民家を残すこと自体が“滞在の価値”となる唯一無二のオーベルジュを目指します。



＝「古民家オーベルジュ」改修前現況

(事業地：威徳寺町 16 番地、17 番地、18 番地 伊伝居 92 番地-4)

古民家を舞台にしたレストラン

本オーベルジュの核となるのは、江戸時代からの古民家を活かしたレストラン部門です。主役となるのは、コの字のカウンター。ここは単なる食事の場ではなく、薪火の炎や調理の音が響き渡る“舞台空間”として設計されています。

- 中央に設けられたシェフ専用の出入口は、まるで舞台袖のような象徴的存在
- フランス料理の伝統×和食材×最新技術 ― 三位一体で紡ぐ料理体験 ―
- 静かな熾火とほのかな香りを体感できる薪火台が、料理に生命を吹き込みます
- 長い時を経てきた梁や漆喰壁は、炎のゆらめきや音を受け止め、ライティング演出と重なって一皿ごとを物語へと立ち上げます
- 中庭を望む個室は、家族やプライベートな利用にも応える落ち着いた空間

ここでのコース料理は、古民家という“時を纏った空間”と一体化し、まるで観劇のように味わう「体験する芸術」へと昇華します。歴史的建築を再生した空間だからこそ、一皿の響きがより深く記憶に残ります。



= レストラン部門パース図



= 落ち着いた空間演出



= 特徴的な“コの字カウンター”



= アプローチ

レストラン部門 料理長(シェフ・ド・キュイジーヌ)ご紹介

米田 武史（こめだ たけし）

1982 年生まれ。

2002 年、リーガロイヤルホテルに入社。伝統的なフランス料理を基礎から学ぶ。

2013 年には渡仏し、7 か月間にわたり三つ星レストラン「メゾン・ピック」、二つ星「ジャン・フランソワ・ピエージュ」にて研修。現地のガストロノミー文化に触れ、料理哲学を磨く。

帰国後は、2016 年よりリーガロイヤルホテル小倉のシェフを務め、同年「第 8 回エスコフィエ・フランス料理コンクール」で優勝。翌 2017 年には「第 3 回ひらまつ杯 ボキューズ・ドール日本代表選考」で第 3 位に入賞し、併せて「プルミエとっとりジビエ賞」を受賞。

さらに 2024 年には J.S.A 認定ソムリエ資格を取得し、料理とワインのマリアージュにも幅を広げている。

地域の食材を最大限に生かし、五感で味わう料理を創り出すことを信条とする。



= 料理長 米田 武史

古民家に宿泊する理由

オーベルジュとしての本当の価値は、料理を味わった余韻を翌日まで持ち帰れることにあります。客室では、静けさと古民家の余白を活かし「食の記憶を反芻する時間」を設計。木の香りや障子越しの柔らかな光が、夜のコースで研ぎ澄まされた五感を優しく包み込みます。翌朝は、宿泊者だけが体感できる「野里の時間」へ。

かつて姫路城の北の玄関口として栄えた野里の町並みを歩くことは、城と共に生きてきた町の歴史を辿る旅でもあります。

- 夜明けに染まる姫路城を望む静かな散策。観光客で賑わう前に、刻一刻と変化する光の中で城下町の輪郭が浮かび上がります
- 野里商店街に残る町家や酒蔵、工房を巡る小径。醸造文化や職人の技に触れることで、前夜の料理や器と結びつき、体験はさらに深化します
- 滞在の締めくくりには、厳選食材を用いた和食中心の膳。地元の味噌や出汁を生かした朝食は、前夜のフレンチと呼応しながら、土地の文化を五感で確かめる時間となります。華やかな舞台の余韻を、素朴で滋味深い味わいがやさしく受け止め、食の記憶を一層豊かにしてくれます

2026 年秋ごろには客室棟も完成予定。宿泊を通じて“食の余韻”を体験できる空間を整備します。滞在のすべてが料理体験を深める仕掛けとなり、「食べるために泊まる」というオーベルジュならではの

の新しい旅のスタイルがここ野里から始まります。



= 客室棟レセプション



= 客室パース図

ひめじ歴史と食文化ツーリズム推進協議会について

ひめじ歴史と食文化ツーリズム推進協議会は、姫路の歴史・町家・古民家といった地域資源を守りながら、新しい観光のかたちを創出することを目的に、2025 年に設立されました。

本協議会は、

- 農と食の連携による地域振興（播磨地域の酒蔵や工房、農家との協働を通じた食文化体験の創出）
- 古民家や町家の保存活用（歴史的建造物を修復し、現代的な観光・食文化の舞台へ再生）
- 新しい観光需要の創出（インバウンド富裕層を含む滞在型観光の推進）

を三本柱に活動を展開してまいります。

今回の古民家オーベルジュ事業は、その象徴的なプロジェクトです。江戸時代の古民家を舞台に「泊まれるレストラン」を整備することで、姫路城下町・野里の歴史と播磨の食文化を世界へ発信し、滞在型観光の拠点とすることを目指しています。

本事業の事業主体は、ジーピーエム株式会社(兵庫県姫路市千代田町 731 番地の 1、代表取締役社長：有川勝紀)であり、協議会の理念のもと、企画・推進を担っています。ジーピーエムはこれまで地域資源を活かした飲食・観光事業を手がけてきた経験を活かし、協議会と連携しながらプロジェクトの実現を進めています。

「古民家オーベルジュ」着工前内覧会 開催概要

- 日時：2025 年 9 月 2 日(火)・3 日(水) 10:00～17:00 (随時受付)
- 会場：〒670-0816 兵庫県姫路市威徳寺町 16 番地、17 番地、18 番地 伊伝居 92 番地-4
(古民家オーベルジュ改修予定地)
※ 駐車スペースについてはお申込み後、別途ご案内いたします。
- 申込方法：下記、Google フォームより事前登録をお願いいたします。後日事務局よりご連絡いたします。

【Google フォーム URL】

<https://forms.gle/WrZNoYvs24VCvc588>

今後のスケジュール

- 2025 年 9 月：着工前内覧会（本件）
- 2026 年 3 月：「町家の日 in 姫路」にてレストラン部門を一部公開
- 2026 年初夏：レストラン部門オープン。
- 2026 年秋ごろ：客室棟(宿泊施設)開業、オーベルジュ本格始動

将来的には、ひめじ歴史と食文化ツーリズム推進協議会が推進する 古民家宿泊、播磨フードカルチャーツアー、町家文化体験 などと連携し、地域の歴史と食文化を世界へ発信する拠点として進化を続けます。

協議会概要

- 協議会名：ひめじ歴史と食文化ツーリズム推進協議会
- 設立：2025 年
- 活動内容：町家・古民家の保存活用、食文化観光資源の創出、観光誘客の推進
- 事務局および事業主体：ジーピーエム株式会社

【ジーピーエム株式会社公式ホームページ】

<https://www.gpm.co.jp/>

以上