

亀の井ホテル 一関
東北の“ねまらい”文化に学ぶ、おもてなしラウンジ誕生
～岩手の地酒と東北のお酒・おつまみが飲み食べ放題、期間限定で提供～



亀の井ホテル 一関（所在地：岩手県一関市、支配人：大道融、以下当ホテル）は、旅の合間に心をほぐすおもてなしの場として、東北の方言で「座っていつて・休んでいつて」を意味する「ねまらい」をテーマにしたラウンジを、2026 年 1 月 9 日より 1 階ロビーに新たにオープンしました。岩手の地酒や東北のお酒、懐かしさを感じるおつまみを取りそろえ、到着後 15 時から 21 時まで楽しめる飲み食べ放題の空間として、宿泊者限定でご提供します。温泉上がりの一杯や夕食前のひとときなど、語らいと安らぎ、くつろぎと臨場感を併せ持つ時間を演出し、2026 年 4 月 30 日までの期間限定で、当ホテルならではの滞在価値をお届けします。

■旅の合間にくつろぐ新提案「ねまらいラウンジ」

大きな窓を備えた開放的なロビー空間に誕生した「ねまらいラウンジ」は、気負わず立ち寄れるくつろぎの場です。座って語らい、笑って過ごすひとときを大切に、東北らしいおもてなしの考え方を形にしました。

■岩手の地酒と東北のお酒を味わう、飲み食べ放題スタイル

ラウンジでは、岩手の地酒をはじめ、東北各地のお酒を取りそろえています。日本酒には岩手県奥州市の酒蔵・岩手銘醸が手掛ける「岩手誉」を、焼酎には岩手県最古の酒蔵・菊の司酒造の本格焼酎「だだすこだん」を用意し、地域性を感じる一杯を楽しめます。リンゴとシナモンのサワーベースなどのオリジナルドリンクのほか、ワインやウイスキーもそろえています。

■懐かしさが会話を弾ませる、おつまみとソフトドリンク

お酒のお供には、郷土の銘菓「南部せんべい」や懐かしいスナックを中心に、おつまみを用意しています。素朴な味わいが、自然と会話を和ませます。お子様やアルコールを召し上がらない方にも楽しめるソフトドリンクも充実しています。

■冬季限定、前沢牛とアワビを味わう料理長一押し会席

冬の滞在を彩る宿泊プランとして、前沢牛すき焼鍋と鮑蒸籠蒸しを組み合わせた会席をご用意しています。岩手を代表する食材と海の幸を一度に楽しめる、冬季限定の内容です。料理長が素材の持ち味を引き立て、満足感のあるひとときを演出します。

名峰・栗駒山を望む立地にある当ホテルは、平泉にもほど近く、歴史と自然に恵まれた環境にあります。宝竜温泉の湯に癒され、岩手の味覚と語らいの時間を楽しむ滞在を通じて、心と体がゆるやかに整うひとときをお過ごしいただけます。ねまらい＝おもてなしの心を大切に、地域の魅力を感じる滞在体験を今後も発信してまいります。

【ねまらいラウンジ概要】



名称：ねまらいラウンジ

場所：1 階ロビー

期間：2026 年 4 月 30 日まで

時間：15:00～21:00

メニュー：

日本酒（岩手誉、菊の司）、焼酎（だだすこだん他）、ワイン、ウイスキー

ホテル自家製果実酒（リンゴとシナモンのサワーベース、洋ナシとバニラ香るサワーベース、レモンサワーベース）

ソフトドリンク（リンゴ、白ブドウ、オレンジ、メロンソーダ、コーラ、ウーロン茶、コーヒー、カフェラテ、カプチーノ、紅茶など）

スナック菓子（南部せんべい他）

※内容は、仕入れ状況により変更となる場合があります。

紹介ウェブページ： <https://kamenoi-hotels.com/ichinoseki/lounge/>

【おすすめ宿泊プラン概要】

名称：【前沢牛とアワビの夢のコラボレーション！】<料理長一押し冬季限定> 前沢牛すき焼鍋&鮑蒸籠蒸し付会席

内容：1 泊 2 食付き

期間：2026 年 2 月 28 日まで

料金： 部屋タイプ・人数により異なります。下記宿泊プラン詳細をご確認ください。

▶ [宿泊プラン詳細・ご予約はこちら](#)

食事場所： 2 階 レストランおしどり

営業時間： 夕食 17:30～21:00（L.O. 20:00）、朝食 7:00～9:00（L.O. 8:30）

お品書き：

先 付	旬彩 3 種盛り合わせ
お造り	本日の 3 種盛り合わせ
揚 物	アンコウ唐揚げ
蒸 物	茶碗蒸し
台の物	鮑蒸籠蒸し
鍋 物	前沢牛すき焼鍋
食 事	帆立釜飯
香の物	白菜松前漬
汁 物	なめこ汁
デザート	焼芋プリン さつま芋甘露煮



カニ食べ放題がセットになったプランもご用意しております。

【かに食べ放題／前沢牛とアワビの夢のコラボレーション！】

<料理長一押し冬季限定> 前沢牛すき焼鍋&鮑蒸籠蒸し付会席

▶ [宿泊プラン詳細・ご予約はこちら](#)

宿泊ご予約・お問い合わせ：

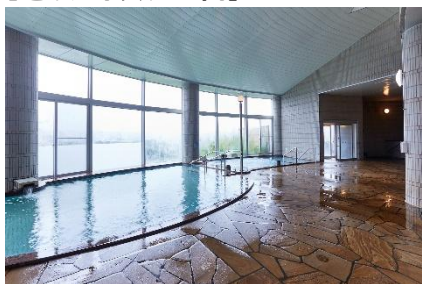
亀の井ホテル 一関 宿泊予約 TEL：0191-29-2131

※画像はすべてイメージです。

※季節や仕入れ状況などにより料理内容や器が変わることがあります。



【亀の井ホテル 一関】



名峰・栗駒山を望む当ホテルは、平泉にほど近く、歴史と自然に抱かれた温泉宿。客室からはなだらかな栗駒山の山容が広がり、中尊寺や巖美溪、猊鼻溪など風情ある景観巡りも楽しめます。お食事は海・山・里から届く岩手の旬の味覚を、地場産品を盛り込んだ品々で堪能。秀峰を一望できる露天風呂では、メタケイ酸 109.5mg を含む宝竜温泉の湯に癒され、美肌効果と保湿効果が高い「温まりの湯」を心ゆくまでお楽しみください。

公式ウェブサイト：<https://kamenoi-hotels.com/ichinoseki/>

住所：〒021-0101 岩手県一関市巖美町字宝竜 147-5 TEL：0191-29-2131

チェックイン：15 時／チェックアウト：10 時 客室数：55 室

【亀の井ホテル】



亀の井ホテルは、当社が 2022 年 4 月より運営を開始した「かんぼの宿」30 施設と、同月運営を開始した「亀の井ホテル 奥日光湯元」、2015 年より運営の「別府亀の井ホテル」改め「亀の井ホテル 別府」を加えた合計 32 施設で同年 7 月に誕生したホテルブランドです。2023 年 10 月にリブランドした 4 ホテルに加え、2024 年 4 月「亀の井ホテル 那智勝浦」、「亀の井ホテル 筑波山」が加わり、「亀の井ホテル」は 39 施設に拡大。2024 年 12 月 25 日、40 棟目となる「亀の井ホテル 阿蘇パークリゾート」が誕生。2025 年 12 月 25 日には「亀の井ホテル 草津リゾート」の誕生で亀の井ホテルは 41 棟に拡大。

公式ウェブサイト：<https://kamenoi-hotels.com/>

【アイコニア・ホスピタリティ】

アイコニア・ホスピタリティは、宿泊特化型やフルサービスのコミュニティホテル、リゾートホテル、温泉ホテル・旅館などさまざまな業態の施設でお客様をお迎えしています。

ICONIA
HOSPITALITY

会社概要	
社名	新社名：アイコニア・ホスピタリティ株式会社（2025 年 7 月 1 日より） 旧社名：株式会社マイステイズ・ホテル・マネジメント
事業内容	ホテル、旅館の管理運営
代表取締役会長	山本 俊祐
代表取締役社長	代田 量一
所在地	東京都港区六本木六丁目 10 番 1 号 六本木ヒルズ森タワー41 階
設立年月日	1999 年 7 月 8 日
資本金	1 億円
運営棟数／客室数	国内 184 棟／25,443 室（レジデンス 38 室を除く、2026 年 1 月 1 日時点）
従業員数	12,084 名（2026 年 1 月 1 日現在、グループ会社含む）
公式ウェブサイト	コーポレートサイト： https://corporate.iconia.co.jp ホテルグループサイト： https://iconia.co.jp

【GoTo Pass】



「人生を、想像外へ、連れだそう。」をコンセプトに、アイコニア・ホスピタリティのホテル、温泉リゾートに加えて、レストラン・宴会・愛犬と泊まれる宿・日帰り温泉・レジャー施設などの全国 180 棟以上の施設で、利用金額に応じてポイントを貯めて使える新ロイヤリティプログラム「GoTo Pass」（ゴートゥーパス）が 2025 年 5 月 29 日始動しました。

公式ウェブサイト：<https://gotopass.jp>

ご取材・ご掲載に関するお問い合わせ先
アイコニア・ホスピタリティ株式会社 PR 事務局
株式会社トランスミッション
TEL : 03-6802-8048 E-mail : iconia@tmcl.jp