



KAMENOI HOTEL

亀の井ホテル 紀伊田辺

報道関係各位

2026年3月27日

亀の井ホテル 紀伊田辺
南紀の魅力を滞在中に楽しむ 9つのアクティビティを提供開始
～地元の企業・団体と連携した海・梅・発酵文化・歴史など地域資源を巡る体験プログラム～



亀の井ホテル 紀伊田辺（所在地：和歌山県田辺市、支配人：戸塚計之、以下当ホテル）は、南紀の自然・文化・食を滞在中に楽しめる 9つのアクティビティを開始しました。南紀の自然美と田辺湾を一望する全室オーシャンビューの温泉リゾートを拠点に、海や山の自然、梅や発酵などの食文化、歴史ある街並みを巡ることで、地域の魅力を立体的に味わう新しい旅のスタイルを提案します。ご家族やご友人との旅行など、滞在を通して、紀伊田辺ならではの多彩な過ごし方をお楽しみいただけます。

■南紀の自然・文化・食を巡る9つの地域体験アクティビティ

シーカヤックによる海上散策をはじめ、梅酒づくりや梅ジュース作りなど紀州ならではの食文化体験、ワイナリーや醤油蔵での発酵文化の見学、地域ガイドと歩く歴史散策など、多彩なプログラムを取り揃えました。さらに、旧校舎を活用した体験施設や備長炭の工芸体験、寺院での写経・座禅など、自然・歴史・文化を横断的に楽しめる内容となっています。当ホテルを拠点に地域へ足を延ばすことで、滞在そのものが“周遊型の体験”となる南紀ならではの旅をご提案します。

【アクティビティメニュー概要】

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

【1】シーカヤック体験

波穏やかな田辺湾で楽しめるシーカヤック体験では、港湾内の海上をゆったりと進みながら南紀の海景色を満喫できます。ガイド同行のため初心者でも安心して参加でき、経験者まで幅広く楽しめる体験型ツアーです。短時間で気軽に楽しめる体験コースから、田辺湾のパワースポットとされる神島を巡る半日コース、白浜の島島などを巡るワンデイコースまで多様なプログラムを用意。ホテル滞在中だけでは味わえない、“海から地域を感じるアクティビティ”として南紀の自然を間近に体感できます。



コース・内容：

●体験コース（2時間）

時間：午前の部 9時開始 11時終了／午後の部 13時開始～15時終了

料金：1名 5,000円～（税込）

●ハーフデイコース（半日）

時間：午前の部 9時開始 12時終了／午後の部 13時開始～16時終了

料金：1名 8,000円～（税込）

●ワンデイコース（1日）

時間：9時開始～15時終了

料金：1名 13,000円～（税込）

予約ウェブサイト：https://www.asoview.com/channel/activities/ja/kamenoi-hotels-kiitanabe/offices/5093/courses?language_type=ja

お問い合わせ：EARTH MATE

ウェブサイト：<https://earthmate.jp/> TEL：090-3990-6226（大島）

【2】「梅酒おたのしみ処 うめ子」で梅酒飲み比べと梅酒づくり体験

梅の産地として知られる田辺市で、100種類以上の梅酒を飲み比べできる体験です。さまざまな梅を使用した梅酒の味や香り、色の違いを楽しみながら、自分好みの一杯を見つけることができます。また梅酒づくり体験では、梅・砂糖・お酒を自由に組み合わせで自分だけの梅酒を作ることが可能。地域の特産である梅文化に触れながら学べる体験として、観光と地域文化をつなぐ機会を提供します。



開催時間：13時～19時 ※定休日：月・火曜日

体験所要時間：60分～90分

料金：1名 1,980円（税込）

場所：梅酒おたのしみ処 うめ子 和歌山県田辺市湊 14-6 ホテルより車で約 15分

催行人数：1名より

予約方法：当日参加可能

ご予約・お問い合わせ：梅酒おたのしみ処 うめ子

ウェブサイト：<https://www.tb-kumano.jp/umeshu-tourism/umeko/> TEL：0739-22-2180

【3】梅ジュース作り体験

田辺市秋津川産の梅を使用し、クエン酸たっぷりの梅ジュースを作る体験です。冷凍梅を使用することで失敗しにくく、初めての方でも気軽に参加できるのが特長です。完成した梅ジュースは約 500ml の容器に入れて持ち帰ることができ、作ってから 7 日～10 日ほどで飲み頃になります。地域の農産物を使った体験を通じて、紀州の梅文化や食の魅力に触れていただけます。



開始時間：10時～／11時～／13時～／14時～

※定休日：水曜日（祝日の場合翌日に振替）

体験所要時間：約 30 分

料金：1名 1,210円（税込）

場所：紀州備長炭記念公園 和歌山県田辺市秋津川 1491-1 ホテルより車で約 20 分

催行人数：2名より

予約ウェブサイト：https://www.asoview.com/channel/activities/ja/kamenoi-hotels-kiitanabe/offices/5093/courses?language_type=ja

お問い合わせ：紀州備長炭記念公園 TEL：0739-36-0226

[4]旧校舎の「秋津野ガルテン」でみかんを使ったお菓子作り体験

廃校になった小学校をリノベーションした施設で、みかんを使ったお菓子作り体験が楽しめます。旧木造校舎の雰囲気の中で、地域のみかん文化や農業の歴史に触れながら体験できるのが魅力です。地域資源を活かしたグリーンツーリズムの拠点として、都市と地域の交流を生み出している施設で、資料館や体験工房、農家レストランも併設されており、地域の暮らしや食文化を総合的に感じられます。

開催時間：9時～16時 ※バレンシア畑定休日：火曜日

体験所要時間：60分～90分（内容により異なります。）

料金：1) スイーツづくり体験 2) 生しぼりジュース体験
各1名 1,100円～1,750円（税込）

場所：秋津野ガルテン

和歌山県田辺市上秋津 4558-8 ホテルより車で約10分

催行人数：2名より

予約方法：ご希望日の5日前までにお申し込みください。

ご予約・お問い合わせ：秋津野ガルテン内 スイーツ体験工房「バレンシア畑」

ウェブサイト：<https://valencia.agarten.jp/taikenorder.html> TEL：0739-35-1187



[5]地元ボランティアガイドと歩く、街なか歴史散策

熊野古道の玄関口として知られる紀伊田辺の街を、地元ボランティアガイドとともに巡る歴史散策です。紀伊田辺駅周辺から神社や商店街、歴史的な史跡を歩きながら、ガイドブックには載っていない地域ならではの逸話や歴史を聞くことができます。地元ガイドの語りを通して、地域の歴史や文化への理解を深めることができるプログラムです。

開催時間：9時～17時 **体験所要時間**：60分

料金：1時間4名まで無料

5名以上グループ1組 1,000円（税込）

集合場所：田辺市観光センター

和歌山県田辺市湊 1-20 ホテルより車で約15分

催行人数：1名より

予約方法：ご希望日の7日前までにお申し込みください。

ご予約・お問い合わせ：田辺観光ボランティアガイドの会

ウェブサイト：<https://www.tanabe-kanko.jp/course/guide/> TEL：0739-25-4919（9:00～17:00）



[6]龍尾山 救馬溪観音(すくまにかんのん)で写経と座禅体験

約1300年の歴史を持つ開運・厄除けの霊場として知られる救馬溪観音で、写経や座禅を体験できます。自然に囲まれた静かな境内で心を落ち着けながら写経を行い、住職の話を聞きながら座禅を体験することが可能。地域に根付く信仰や精神文化に触れる、心身を整える時間を提供します。

開催時間：7時～17時 **体験所要時間**：約60分

料金：1) 写経 1名 2,000円（税込）

2) 座禅（住職のお話含む）1名 1,000円（税込）

場所：龍尾山 救馬溪観音

和歌山県西牟婁郡上富田町生馬 313 ホテルより車で約15分

催行人数：1名より

予約方法：ご希望日の7日前までにお申し込みください。※空きがあれば数日前でも予約可能

ご予約・お問い合わせ：龍尾山 救馬溪観音

ウェブサイト：<https://www.sukuma.jp/> TEL：0739-47-1140



【7】紀州備長炭記念公園で備長炭風鈴づくり体験

紀州備長炭を使ってオリジナルの風鈴を作る体験です。備長炭は硬度と密度が高く、叩くと透明感のある澄んだ音色を生み出す特徴があります。炭の特性や文化を学びながら制作することで、伝統産業への理解を深めることができます。

開催時間：9時～17時 ※定休日：水曜日 **体験所要時間：**約60分

料金：1名 3,300円（税込）

場所：紀州備長炭記念公園

和歌山県日高郡みなべ町清川 1491-1 ホテルより車で約20分

催行人数：2名より

予約方法：ご希望日の14日前までにお申し込みください。

ご予約・お問い合わせ：紀州備長炭記念公園

ウェブサイト：<https://www.binchotan.jp/experience/> TEL：0739-36-0226



【8】「湯浅ワイナリー」で試飲体験とマイラベル作り

発酵文化が根付く湯浅の地に誕生したワイナリーで、ワインの試飲やオリジナル体験を楽しめます。試飲室では和歌山県産のぶどうを使用したワインや、和歌山の果実を使ったお酒などの飲み比べが可能。オリジナルのマイラベルやグッズ制作を通じて、発酵文化をより身近に体験できます。

開催時間：9時～17時 ※定休日：土・日曜日・祝日

体験所要時間：30分～60分

料金：1) ワイナリー見学 無料

2) 試飲 1名 300円～1,600円（税込）

3) 体験 1名 220円～1,100円（税込）

場所：和歌山湯浅ワイナリー

和歌山県有田郡湯浅町栖原 332 ホテルより車で約40分

催行人数：1名より

予約方法：ワイナリー見学・試飲は、ご希望日の3日までに、体験はご希望日の7日までにお申し込みください。

ご予約・お問い合わせ：和歌山湯浅ワイナリー

ウェブサイト：<https://yuasa-winery.jp/> TEL：0737-63-0061



【9】日本醤油発祥「湯浅醤油」の蔵見学と醤油づくり体験

日本醤油発祥の地として知られる湯浅の醤油蔵で、伝統の醸造文化に触れる体験です。蔵見学では100年以上使用されている木樽を間近に見ることができ、もろみが入った杉樽に触れる体験や、かい入れと呼ばれる作業の実演を体験できます。自分だけの醤油を仕込む体験を通じて、歴史ある食文化の魅力を堪能いただけます。

開催時間：9時～17時 **体験所要時間：**60分

料金：「わくわく体験」（かい入れ体験とペットボトル醤油づくり体験）

1名 1,800円（税込）

場所：湯浅醤油

和歌山県有田郡湯浅町湯浅 1464 ホテルより車で約40分

催行人数：1名より

予約方法：ご希望日の3日前までにお電話でお申し込みください。

ご予約・お問い合わせ：湯浅醤油

ウェブサイト：<https://www.yuasasyouyu.co.jp/> TEL：0737-62-2100



※ご予約の際に、「亀の井ホテル紀伊田辺からの紹介です。」とお伝えください。

※各体験は現地集合です。送迎はございませんのでご了承ください。

※画像はすべてイメージです。

【亀の井ホテル 紀伊田辺】

南紀の自然美と田辺湾を一望する全室オーシャンビューの温泉リゾートホテル。豊かな自然と温暖な気候に育まれた紀州の海の幸を使った旬の料理を味わい、旅の語らいを彩るひとときをお過ごしいただけます。美しい海岸線と太平洋を望む展望風呂からは、元島に沈む雄大な夕日が広がり、天然温泉「天神温泉 田辺元湯」の湯とともに、青い大海原や茜色の空、満天の星が織りなす南紀の絶景をお楽しみいただけます。



■ 宿泊者限定ラウンジ「あがらラウンジ」を新設（2026年3月1日より）

和歌山の梅酒や生ビール、ワインなどを飲み放題で楽しめるほか、おつまみやスナックも提供しています。ソフトドリンクも充実しており、幅広いお客様にご利用いただけます。なお、「あがら」は和歌山の方言で「私たち」「自分たち」を意味し、訪れる一人ひとりが思い思いにくつろぎ、語らいの時間を楽しめる空間です。

■ オープングリルが新登場、海鮮焼を新たに提供（2026年3月15日より）

夕食では、アワビやサザエ、有頭海老、帆立、蛤などの新鮮な魚介を、レストラン内のオープングリルで香ばしく焼き上げて提供します。朝食でもグリルを活用し、「龍神しいたけ」など和歌山の食材を美味しく仕上げます。焼き上がる音や立ち上る香りとともに、五感で味わう食体験が、旅のひとときをより印象深いものにします。



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

住所：〒646-8501 和歌山県田辺市目良 24-1

TEL：0739-24-2900

チェックイン：15時／チェックアウト：10時

客室数：52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/>

【アイコンア・ホスピタリティ】

アイコンア・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	アイコニア・ホスピタリティ株式会社（2025年7月1日に名称変更）
事業内容	・ホテル、旅館の管理運営 ・旅行業
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 183棟／25,455室（レジデンス38室を除く、2026年3月1日時点）
従業員数	12,008名（2026年3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。

GoTo Pass
by ICONIA

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