

函館国際ホテル
TV アニメ「鉄鍋のジャン！」とタイアップ、現代の名工が作中料理に挑む
9 月 1 日（火）からレストラン「アゼリア」で全 5 品のオマージュメニューを提供



©西条真二/KADOKAWA/「鉄鍋のジャン！」製作委員会

函館国際ホテル（所在地：北海道函館市、総支配人：佐藤則幸、以下当ホテル）は、2026 年 9 月 1 日（火）～12 月 18 日（金）の期間、1 階レストラン「アゼリア」にて、TV アニメ「鉄鍋のジャン！」とのタイアップ企画を実施します。2026 年 7 月の TV アニメ化を契機に、2023 年度「卓越した技能者（現代の名工）」に選出され、2024 年に黄綬褒章を受章した総料理長・木村史能（きむら・ふみよし）が、作中の調理理論や演出、味覚の方向性を中国料理の技術で表現。函館真昆布や自家製調味料などを取り入れた全 5 品のオマージュメニューを展開します。「見る」作品世界から「食べる」作品世界へ、ビジュアルや香り、味わいなど五感を通して作品の魅力を体験できる企画です。

■「見る」から「食べる」へ。現代の名工が全 5 品で作品世界を再解釈

作中の料理をそのまま再現するのではなく、キャラクターの個性や料理の発想、調理理論などを読み解き、現実の中国料理として再構築。第 1 話の炒飯を着想源に、干し貝柱の旨みを生かした「秋山醬オマージュ 揚げ豆腐と干し貝柱の炒飯」、第 31 話「紅珊瑚麵捲」の彩りや食べ方を受け継ぐ「五番町霧子オマージュ 爽快麻辣の飾り冷麵」、第 7 話の「熱気圏」を高火力調理で表現する「五番町睦十オマージュ ラム肉の熱気圏回鍋肉」に加え、自家製 XO 醬にこだわった「XO 醬のリウオオマージュ 鰻と空豆の自家製 XO 醬炒め」、沢田圭が披露したデザートに着想を得た「沢田圭オマージュ 白胡麻の自家製アイスクリーム」の全 5 品を提供します。作品ファンはもちろん、作品を知らない方にも本格中国料理として楽しめる味わいに仕上げています。

■漫画好きの総支配人の一通のメッセージから始まったタイアップ

今回のタイアップは、漫画好きで「鉄鍋のジャン！」を読んでいた総支配人・佐藤則幸が、2026 年 6 月にアニメ化を知り、原作者・西条真二先生のウェブサイトから作品への思いとコラボレーションの希望をつづったメッセージを送ったことがきっかけです。数日後に株式会社マーベラスから連絡を受け、打ち合わせなどを経て企画が実現。その思いを受けた総料理長・木村史能が、作中の調理理論や演出、味覚の方向性を読み解き、中国料理の技術や薬膳の知識を生かして全 5 品に落とし込みました。

■食べて楽しんだ作品世界を手元にも。タイアップ限定オリジナルステッカー

期間中、タイアップメニューを 1 品ご注文いただくごとに、限定オリジナルステッカーをランダムで 1 枚プレゼントします。料理で「鉄鍋のジャン！」の世界観を味わった後も、今回のタイアップの記念として作品の魅力をお持ち帰りいただけます。

【タイアップメニュー概要】

1) 秋山醬オマージュ 揚げ豆腐と干し貝柱の炒飯

料金：単品 2,180 円／セット 2,680 円

2) 五番町霧子オマージュ 爽快麻辣の飾り冷麺

料金：単品 2,380 円／セット 2,880 円

3) 五番町睦十オマージュ ラム肉の熱気圏回鍋肉

料金：単品 2,280 円／セット 2,780 円

4) XO 醬のリウオマージュ 鰯と空豆の自家製 XO 醬炒め

料金：単品 2,280 円／セット 2,780 円

5) 沢田圭オマージュ 白胡麻の自家製アイスクリーム

料金：単品 800 円

※記載料金はすべて税込です。

場所：函館国際ホテル 1 階 レストラン「アゼリア」（総席数 206 席）

期間：2026 年 9 月 1 日（火）～2026 年 12 月 18 日（金）※特定営業日を除く

時間：ランチ 11:30～14:30 (L.O.14:00) /ディナー 17:30～21:00 (L.O.20:00)

【特典】

タイアップメニュー1 品の注文につき、オリジナルステッカー1 枚をランダムでプレゼント



■TV アニメ「鉄鍋のジャン！」とは

西条真二による料理漫画「鉄鍋のジャン！」を原作とした TV アニメ。中華料理人・秋山醬（ジャン）を主人公に、常識を超えた料理の数々と個性豊かな料理人たちが繰り広げる、型破りな料理バトルを描いた作品です。画期的な料理漫画として多くのファンを魅了してきた原作が、2026 年に初の TV アニメ化。2026 年 7 月 5 日より、毎週日曜夕方 5 時 30 分からテレビ東系列 6 局ネットにて放送中です。

原作：西条真二（KADOKAWA 刊）

監督：あおきえい

アニメーション制作：TROYCA

製作：「鉄鍋のジャン！」製作委員会

公式ウェブサイト：<https://tetsujan.com/>

【ご予約・お問い合わせ】

函館国際ホテル TEL：0138-23-5151（代表）

レストラン「アゼリア」TEL：0138-23-8755（直通）

公式ウェブサイト：<https://hakodate-kokusai.jp/restaurant/azalea/>

「函館国際ホテル」施設概要

【名称】 函館国際ホテル

【所在地】 〒040-0064 北海道函館市大手町 5 番 10 号

【アクセス】 函館空港からバスで 30 分、新函館北斗駅から JR で 30 分、JR 函館駅から徒歩 7 分

【階数】 東館 7 階／本館 13 階／西館 8 階

【客室】 総客室数 435 室（東館 130 室／7 タイプ・新棟本館 198 室／5 タイプ・西館 117 室／4 タイプ）、収容人数 1,030 名

【館内施設】

■ 料飲施設

鉄板焼「ビュメール」（西館 8 階）／スカイラウンジ「ル・モン・ガギュー」

（西館 8 階）／レストラン「アゼリア」（東館 1 階）／日本料理「松前」

（東館 2 階）／ラウンジ「ル・アーヴル」（東館 1 階）／ホテルショップ「モンモランシー」（本館 1 階）

■ 宴会場 全 7 会場

天平（着席 550 名収容）／高砂（着席 300 名収容）／アクアマリン（着席 60 名収容）／サンゴ（着席 15 名収容）／パール（着席 15 名収容）／ルビー（着席 15 名収容）／スカイバンケット（着席 50 名収容）

■ その他

ウェディングチャペル、会議室、ブライダルサロン、写真室、コインランドリー、アートギャラリー

■ 温泉

天然温泉展望大浴場 函館夕見の湯 ※泉質：ナトリウム-塩化物強塩温泉（高張性中性高温泉）

【お問い合わせ】 TEL：0138-23-5151（代表）FAX：0138-23-0239

公式ウェブサイト：<https://www.hakodate-kokusai.jp/>



【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	アイコンア・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44 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 182 棟／25,487 室（レジデンス 38 室を除く、2026 年 8 月 1 日現在）
従業員数	12,473 名（2026 年 8 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、アイコンア・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>

本件に関する取材のお問い合わせ先

函館国際ホテル 企画課 工藤（くどう）、犬尾（いぬお）

TEL：0138-23-8761（直通）FAX：0138-27-5661