

報道関係各位

2026 年 8 月 28 日

亀の井ホテル 田沢湖 “うめやもの”を味わい尽くす「秋田の秋ビュッフェ」9 月 1 日より開催

秋田ほろよい豚や比内地鶏、秋鮭、熊・鹿のジビエまで秋の味覚が勢ぞろい



亀の井ホテル 田沢湖（所在地：秋田県仙北市、総支配人：木島元生）は、2026 年 9 月 1 日から 11 月 30 日までビュッフェレストラン「山岳リゾートレストラン」にて、実りの季節ならではの味覚を一度に楽しめる「秋田の秋ビュッフェ 秋田ほろよい豚＆比内地鶏を秋の味覚と味わう！」を開催します。秋田ほろよい豚や比内地鶏、秋鮭、きのこ、秋野菜を取り入れた季節の料理をはじめ、きりたんぼ鍋などの郷土料理もラインアップ。秋田のマタギ文化を象徴する「熊かやき汁」や鹿肉料理などのジビエもそろいます。秋田ならではの食文化に触れる楽しみとともに、秋の味覚を心ゆくまで味わえる食体験をお届けします。

■実りの季節を彩る秋のごちそう

秋田ほろよい豚のロースト赤ワインきのごソースをはじめ、秋野菜や里芋、鱈、秋茄子、秋鮭など旬の食材を使った温菜・冷菜・パスタ・ご飯ものまで幅広くそろえ、肉・魚・野菜それぞれの味わいを一度に楽しめる内容となっています。ご当地アレンジメニューには、いぶりがつこのポテトサラダや秋田黄大豆「りゅうほう」のフムス、比内地鶏のグラタンをご用意します。さらに、稲庭うどんや比内地鶏きりたんぼ鍋といった秋田の郷土料理も並び、旬の味覚から地域に親しまれてきた味まで、多彩な食の魅力に触れていただけます。

■ジビエの王様と称される熊肉を「熊かやき汁」で味わう

本ビュッフェでは、ジビエの王様と称される熊肉を使った「熊かやき汁」をご用意。秋田のマタギ文化を象徴する料理の一つとして提供します。熊肉は香味野菜を使って丁寧に下ごしらえし、野性味を程よく残しながらも、柔らかく、うま味のある味わいに仕上げています。

さらに、ジビエ料理には「鹿すねポン酢」と「鹿肉のシチュー」もラインアップします。秋田に息づく食文化とともに、熊肉と鹿肉、それぞれの持ち味を生かしたジビエ料理をご堪能いただけます。



■「秋田の秋ビュッフェ 秋田ほろよい豚＆比内地鶏を秋の味覚と味わう！」概要

期間：2026 年 9 月 1 日（火）～11 月 30 日（月）

場所：ビュッフェレストラン「山岳リゾートレストラン」

時間：夕食 18:00～21:00（L.O.20:30）

料金：部屋タイプ・人数により異なります。詳細は下記宿泊プランページをご確認ください。

宿泊予約・お問い合わせ：亀の井ホテル 田沢湖 TEL：0187-46-2131

▶[宿泊プラン詳細・ご予約はこちら](#)

※画像はすべてイメージです。仕入れ状況により内容が異なる場合がございます。

【メニュー一例】

秋メニュー	秋田ほろよい豚のロースト赤ワインきのこソース、秋野菜の蒸しサラダ燐りがっこドレッシング、里芋と善五郎厚揚げ炊き合わせ、鱈と山芋団子のチリソース、若鶏と秋茄子の八幡平マッシュルーム入り Pasta、秋鮭とポテトの香草バター焼き、山麓の手巻き寿司
ご当地アレンジ	いぶりがっこのポテサラ、秋田黄大豆「りゅうほう」のフムス、比内地鶏のグラタン
郷土料理	稲庭うどん、比内地鶏きりたんぽ鍋、ハタハター夜干し
ライブキッチン	牛ステーキ
ジビエ	鹿すねポン酢、鹿肉のシチュー
鍋物	熊かやき汁
デザート	田沢湖スイーツ、茨城フォームトマトのいちごパンナコッタ

そのほか、お造り、天ぷら、蒸し物、デザートなど全 60 種類

詳細はこちら：<https://kamenoi-hotels.com/tazawako/restaurant/>



秋田ほろよい豚のロースト赤ワインきのこソース



秋野菜の蒸しサラダ燐りがっこドレッシング



鱈と山芋団子のチリソース



若鶏と秋茄子の八幡平マッシュルーム入 Pasta



秋鮭とポテトの香草バター焼き



山麓の手巻き寿司

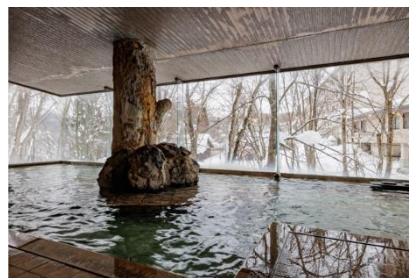
【亀の井ホテル 田沢湖】

秋田駒ヶ岳の麓、標高 700m の田沢湖高原に佇む、豊かな自然に包まれた温泉リゾートホテル。爽やかな風が抜けるブナ林に囲まれた大浴場では、肌にやさしいメタケイ酸を豊富に含む源泉による天然温泉で、心と身体を癒します。「山岳リゾートレストラン」では、秋田の伝統的な郷土料理や地元食材を生かした創作メニューに加え、自慢のジビエ料理など、多彩な全 60 品をご用意。大自然の恵みを存分に味わえる食の時間をお楽しみいただけます。

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

住所：〒014-1201 秋田県仙北市田沢湖生保内字駒ヶ岳 2-32 TEL：0187-46-2131

チェックイン：15 時／チェックアウト：10 時、客室数：121 室



【亀の井ホテル】

「出逢いをつむぎ、すべての人をこころ豊かに」。

亀の井ホテルは、1911 年（明治 44 年）に「日本の観光の父」と称される油屋熊八が創業した亀の井旅館をルーツとする温泉ホテルブランドです。100 年以上にわたり受け継がれてきたおもてなしの精神のもと、温泉、食、自然、文化など、その土地ならではの魅力と出逢える宿として全国に展開しています。2022 年 7 月に新たなホテルブランドとして誕生し、現在は全国 39 施設を展開。ひとつひとつの出逢いを大切に、心豊かに過ごせるひとときをお届けしています。

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」（ゴートウーパス）が 2025 年 5 月 29 日に始動しました。

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
アイコンア・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