

大自然が育む、秋田県男鹿半島の“食の文化”体験！

## 県内ホテル初となる「男鹿まるごとフェア」を初開催

～館内全4カ所のレストランやラウンジにて、2025年7月1日（火）～8月31日（日）までの期間限定で実施～



この度、ANAクラウンプラザホテル秋田（所在地：秋田県秋田市）では、ユネスコ無形文化遺産として知られる秋田県の象徴的存在「なまはげ」で有名な男鹿市とコラボレーションし、2025年7月1日（火）～8月31日（日）までの期間限定で「男鹿まるごとフェア」を初開催いたします。

会期中、館内全4カ所のレストランやラウンジにて、旬の男鹿野菜や新鮮な魚介を使った料理が提供されるほか、地元で人気のクラフトサケ※1やジェラートなどの販売もいたします。

※1：日本酒の製造技術をベースとしたお酒、または、そこに副原料を入れることで新しい味わいを目指した新ジャンルのお酒

毎年約130万人が訪れる東北三大祭り「秋田竿燈まつり（8月3日～6日）」に向けて熱気ますます高まる秋田駅周辺にて、県独自の“伝統文化”を存分に体験できる「ANAクラウンプラザホテル秋田」に、この夏ぜひご注目ください。

**秋田が誇る“伝統文化体験”を、もっと身近に——。**  
**県内ホテル初となる、男鹿市とのコラボレーション。**

夏シーズン、全国各地や海外から訪れる観光客で賑わう秋田駅。

その旅の拠点として最適なアクセスを誇る「ANAクラウンプラザホテル秋田」では、県内随一の“伝統文化を楽しめるホテル”を目指し、2025年に向けてさまざまな催しを計画中です。今回はその第一歩として、秋田県男鹿市と手を携え、街の魅力を発信する取り組み「男鹿まるごとフェア」をスタートいたします。

特に注目すべきは、男鹿半島ならではの大自然が育む“食の文化”体験。

江戸時代から伝わる日本三大魚醤のひとつ「ハタハタのしょつる」を使用した、旬の夏野菜や魚介を使った「ブッフェ」や、総料理長・弓谷光明による広東料理の特別メニューなど、ここでしか味わえない豊富なプランをご用意しました。

また、男鹿の風土を感じさせる新進気鋭の醸造所「稲とアガベ」から、人気商品のクラフトサケ全3種、また発酵調味料シリーズ全4種が、1FのTHE LOUNGEに登場します。

【本件に関する報道関係者からのお問い合わせ】

ANAクラウンプラザホテル秋田

担当：セールス＆マーケティング部 PR 須田直行/佐藤優奈

TEL：018-832-1111（ホテル代表） E-mail：yuna.sato@ihg.com

## ■開催概要

イベント名：「男鹿まるごとフェア」

期 間：2025年7月1日（火）～8月31日（日）

会場：12F スカイグリルbuffetレストラン空桜SORA

12F 鉄板焼き空桜SORA

1F 中国料理花梨KARIN

1F THE LOUNGE

主催：ANAクラウンプラザホテル秋田

協力：男鹿市・株式会社おが・稲とアガベ株式会社

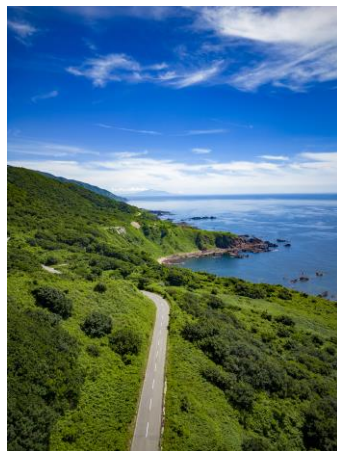
公式サイト：<https://www.anacpakita.jp/>

## ■秋田県男鹿市について

「JR秋田駅」から、電車、車ともに約1時間で到着する男鹿（おが）市は、日本海に突き出た独特の地形と、気候風土により築かれてきた景観美があり、海と山、そして湖と変化に富んだ美しい自然環境に恵まれていることから、国定公園の指定を受けています。

奇岩怪石や洞窟の連なる海岸線、水平線を赤く染めるドラマティックな夕日、半島のシンボル「寒風山」からの大パノラマなど、大自然が描いた壮大な眺望を身近に堪能できます。また、男鹿半島は古来からの奇習「なまはげ」の郷でもあり、数々の文化財からは歴史と伝統の息吹が感じられます。さらにその特有の風土は、海や山からの食の醍醐味や、温泉の恵みにもあふれています。

公式サイト：<https://www.city.oga.akita.jp/index.html>



## ■「男鹿まるごとフェア」TOPICS

ホテル内のレストランやラウンジ全4会場で行われる「男鹿まるごとフェア」のなかから、注目の催しをご紹介します。

**総料理長 弓谷光明が手がける、広東料理の“新境地”。**  
**男鹿が誇る食材の旨味引き立つ、全3種のディナーコースを提供！**

香港のコロニアル風インテリアをイメージした高級感あふれる中国料理レストラン「花梨」では、ディナーコース「花」「梨」「天」の全3種にて、男鹿の食材をふんだんに使用した特別メニューをご提供いたします。

なかでもおすすめは、自然豊かな男鹿の恵みを本格広東料理で存分に堪能できる「天（¥10,000（税別）」）。男鹿直送の白身魚を強火でスチームし、ジューシーな魚の旨みが引き立つ一品に仕上げました。さらに、夏の味覚である万願寺唐辛子としょうつつるのソースで絡め、まろやかな深みを加えた「花梨」ならではの料理をお楽しみいただけます。全7品が織りなす贅沢なコースは、味覚を刺激し、目でも楽しませてくれる豪華なラインナップです。

### ■ディナー

｜営業時間

5:30p.m.～9:30p.m. (L.O.8:30p.m.)

※最終入場は7:00p.m. ※定休日は公式HPをご確認ください。

｜「天」コースメニュー

- ・男鹿直送 天然魚の刺身とアミューズ盛り合わせ
- ・螺貝と菜彩鶏の壺蒸しスープ
- ・海鮮二種の炒め バジルの香り
- ・男鹿直送 鮮魚のスチーム 万願寺唐辛子と男鹿のしょうつつるのソース
- ・錦牛サーロインの湯引き シェフ特製よだれソース
- ・花梨特製冷麺 シェフオリジナルソースで
- ・花梨特製デザートとシノワブディフォル



男鹿の郷土料理や旬の若美産メロン入りフルーツポンチなど、全40品が食べ放題！

自然豊かな恵みを提供する「スカイグリラブッフェレストラン空桜SORA」

当ホテルの最上階、地上50メートルからの景色を眺めながら、食を楽しむ開放的なダイニング「スカイグリラブッフェレストラン空桜SORA」では、ランチとディナーで「男鹿まるごとフェア」を開催いたします。

#### ■ランチ[90分制]

｜営業時間

11:30a.m.～3:00p.m.

｜料金（税別）

平日：大人・シニア：2,600円/小学生1,700円/幼児 500円

土日祝：大人・シニア：2,900円/小学生2,000円/幼児 500円

#### ■ディナー[120分制]

｜営業時間

平日・日曜・祝日：5:30p.m.～9:30p.m.[L.IN 7:30p.m.]

土曜：1部5:00p.m.～2部7:15p.m.～

｜料金（税別）

平日：大人3,500円/シニア：3,000円/小学生2,600円/幼児 500円

土日祝：大人・シニア：3,800円/シニア：3,300円小学生2,800円/幼児 500円



#### <イチオシメニュー>



日本三大魚醤のひとつ「ハタハタのしょつつる」と男鹿産の新鮮な白身魚、そして旬の野菜が織りなすアクアパッツァ。魚介の旨味がしっかりと溶け込んだスープに、しょつつるの深いコクとまろやかな甘みが絶妙に絡み合うオリジナルスープは、食欲をそそる美味しさです。



夏にぴったりなスタミナメニューとして登場するのは、秋田県男鹿市に伝わる伝統行事『なまはげ』をモチーフにした、地元で愛される名産品『なまはげ赤鬼醤油』を使った牛肉のガーリックビラフ。ジューシーな牛肉の旨みと香ばしいしょうゆが香る、箸の進む一品です。



「スカイグリラブッフェレストラン空桜SORA」の名物パフォーマンス“ライブキッチン”で披露する「海鮮しょつつる入りカップペリーニ（ランチ限定）」。日本三大魚醤のひとつ「ハタハタのしょつつる」を隠し味に、海老、烏賊、あさりを入れ、海鮮の旨味を引き出したカップペリーニをご提供いたします。

“発酵”文化が息づく男鹿市で、

日本全国から注目されるクラフトサケ醸造所の名品を、「THE LOUNGE」で——。

「男鹿の風土を醸す」を経営理念に掲げ、男鹿半島の発酵文化を現代に伝え、新しい価値を創造するクラフトサケ醸造所「稲とアガベ」。

伝統的な日本酒技法をベースに、アガベ、ホップ、ブドウ、リンゴなど、米以外の原料を自由な発想で取り入れた新しい日本酒『クラフトサケ』は、2021年の創業以来、全国から注目を集めています。また、2023年には『廃棄リスクのある食材を宝物に変える』というコンセプトのもと、秋田県内で年間400トンも廃棄される酒粕を、現代の家庭でも手軽に使える調味料に変身させ、話題となりました。

今回のフェアでは、1Fのカウンターカフェ＆バー「THE LOUNGE」にて、夜22時まで特別に『稲とアガベ』のCRAFT Series（全3種）と、発酵調味料シリーズ（全4種）を販売いたします。



その他にも、「道の駅おが」オガーレで愛される特産物「ジェラート」や「なまはげサイダー」もご購入いただけます。

## <イチオシ商品>



商品名：交酒花風-UNITED ARROWS-  
グラス：1,200円（税別）/1杯

### |味の特徴

2025年4月に発売開始した「交酒花風-UNITED ARROWS-」。  
クエン酸を特異に生成する焼酎用の白麹主体のいつもより酸味が強くすっきりとした飲み心地の花風です。使用したホップも普段と構成を変えており、酸味に合わせて5種類のホップを使用しました。暑い季節にぴったりな花風に仕上がりました。

その他にも「稲と早苗饗レモン（GOODNEWS）」や「DOBUROKU 稲と草木」などもラインナップ。ぜひ、この機会にお召し上がりください。



商品名：発酵マヨ  
価格：648円（税込）  
内容量：170g

### |味の特徴

味の特徴：酒粕の風味を感じながら通常のマヨネーズのような味わいを目指しました。野菜をディップするのはもちろん、ポテサラ、エビマヨのような料理など、普段お使いのマヨネーズと同じように楽しめます。



商品名：発酵カスタード  
価格：778円（税込）  
内容量：170g

### |味の特徴

卵不使用で酒粕を使用した卵アレルギーでも安心して食することができるカスタードクリーム。バニラの贅沢な甘い香りに、幸せを感じる甘味はもちろん、酒粕由来の酸味がアクセントのカスタードは、毎日パンに塗って食べても、飽きが来ないカスタードです。



商品名：発酵ケチャップ  
価格：778円（税込）  
内容量：170g

### |味の特徴

酒粕を使ったユニークなケチャップ。酒粕を使うことで、ケチャップに旨みとコクが加わり、濃厚な味わいに仕上がりました。ディップソースとしても、調味料としても優秀で、何にでもかけたくなるケチャップです。



商品名：おがジェラート  
フレーバー：男鹿の塩ミルク/マンゴーパッション/イチゴミルク/ミルク/  
ミルクチョコレート/コーヒー/ごま  
価格：400円～（税込）/1個

自然豊かな男鹿では、果実や農産物が多く生産されています。それらを余すことなく、新鮮な時期に収穫し、男鹿の地元の味として、より多くの方達にお届けするイタリアンジェラート。「道の駅おが」オガーレで愛される特産物が、全7種お楽しみいただけます。

## ■ANAクラウンプラザホテル秋田について

JR秋田駅から徒歩3分、観光・ビジネスの拠点としても便利なアクセスが好評。

秋田県内初のクラブルーム・クラブラウンジを設置。203室の客室、会議やレセプションなど幅広い用途で活用できる宴会場、地元秋田の味が楽しめるレストラン&バーを備えております。豊かな文化と美しい季節のなかへ。秋田の「旅」はここから始まります。

公式URL：<https://www.anacpakita.jp/>



## ■クラウンプラザ®ホテルズ&リゾーツについて

クラウンプラザホテルズ&リゾーツでは、都市や空港、リゾートなどで展開する世界最大級のプレミアムホテルブランドとして、ビジネスはもちろん、プレジャーやレジャーでご利用の際も、日常のルーティンから解放された快適な時間が取れるよう充実したサービスをご提供しています。24時間フィットネス、ヘルシーなフードオプションなどもご用意し、オンオフとも充実した宿泊体験をお届けしています。

日本では、ANAクラウンプラザブランドとして、現在日本全国 20都市（釧路、千歳、札幌、秋田、安比高原、新潟、富山、金沢、成田、名古屋、京都、大阪、神戸、岡山、広島、米子、松山、福岡、長崎、熊本）で、5,000 室以上を展開しており、そのネットワークは国内でも拡大し続けています。詳細は、ブランド公式サイト [www.crowneplaza.com](http://www.crowneplaza.com)、その他SNSサイト <https://www.facebook.com/Crowne.Plaza> [www.instagram.com/crowneplaza](https://www.instagram.com/crowneplaza) をご覧ください。

## ■IHGホテルズ&リゾーツ / IHG・ANA・ホテルズグループジャパンについて

IHG ホテルズ&リゾーツ [LON:IHG, NYSE:IHG (ADRs)]は、True Hospitality for Goodを提供するグローバルホスピタリティーカンパニーです。下記の20ホテルブランドを展開し、世界100ヶ国以上に6,600軒超のホテルを有し、2,200軒超のホテルを開発中です。また、IHGワンリワーズは1億4,500万人の会員を有する世界最大級のロイヤリティプログラムで、様々な特典をお楽しみいただいています。

- ・ラグジュアリー&ライフスタイル: シックスセンシズ ホテルズ リゾーツ スパ, リージェント ホテルズ&リゾーツ, インターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツ, ヴィニエツ コレクション, キンプトン ホテルズ&レストランツ, ホテルインディゴ
- ・プレミアム: voco, Ruby, HUALUXE ホテルズ&リゾーツ, クラウンプラザ ホテルズ&リゾーツ, EVEN ホテルズ
- ・エッセンシャルズ: ホリデイ・イン ホテルズ&リゾーツ, ホリデイ・イン エクスプレス, ガーナー, avid ホテルズ
- ・スイーツ: Atwell スイーツ, ステイブリッジスイーツ, ホリデイ・イン クラブバケーションズ, キャンドルウッドスイーツ
- ・エクスクルージブパートナーズ: イベロスター ビーチフロント リゾーツ

InterContinental Hotels Group PLCは、グループの持株会社で、英国に設立、英国およびウェールズで登録されています。世界中のIHGの ホテルとコーポレートオフィスには、約385,000人のスタッフがおり、日々世界中のお客様をお迎えしています。※2025年3月31日現在

IHGグローバルサイト: <https://www.ihg.com/hotels/gb/en/reservation>

IHGワンリワーズアプリ: <https://apps.apple.com/us/app/ihg-hotel-deals-rewards/id368217298>

IHGワンリワーズアプリ: <https://play.google.com/store/apps/details?id=com.ihg.apps.android>

IHGニュースルームサイト: <https://www.ihgplc.com/en/>

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/ihghotels&resorts/>

IHG・ANA・ホテルズグループジャパン公式サイト: <https://www.ihg.com/japanhotels>

---

【本件に関する報道関係者からのお問い合わせ】

ANAクラウンプラザホテル秋田

担当：セールス&マーケティング部 PR 須田直行/佐藤優奈

TEL：018-832-1111(ホテル代表) E-mail：yuna.sato@ihg.com