

亀の井ホテル 焼津
7/1（火）改装リニューアルオープン
～本日新客室の予約開始！国内屈指の水揚げ量を誇る焼津港から届くマグロを会席で～



亀の井ホテル 焼津（所在地：静岡県焼津市、支配人：原田聡、以下当ホテル）は、2025 年 7 月 1 日（火）改装リニューアルオープンをいたします。本日 4 月 3 日（木）より新客室の宿泊予約を開始いたします。

静岡県中部に位置する焼津市は駿河湾に面しており、焼津漁港では江戸時代からマグロ・カツオ漁が盛んで、国内屈指の水揚げ量を誇ります。当ホテルは JR 焼津駅・焼津 IC から車で約 10 分の立地にあり、高台より駿河湾を目下に臨む見晴らしが自慢の温泉ホテルです。

このたびの改装では、ロビーラウンジ、客室、レストランを刷新します。ロビーラウンジは、焼津の海にインスピレーションを得た波打つデザインを取り入れ、解放的な吹き抜けの広々とした空間で皆さまをお迎えいたします。

客室は 40 室から 53 室へと 13 室増室。「スーパーアツイン」「スーパーアトリプル」「スーパーアフォース」「デラックスフォース」など、最大 5 名様のごグループやファミリーでご利用いただける客室が新たに誕生します。オーシャンビューの眺望に加え、42 m² 4 名定員の「オーシャンビューデラックスフォース」は 46 m²、「オーシャンビューデラックスファミリールーム」は 5 名定員 42 m²と多人数でも広々とくつろげる広さを確保いたします。いずれもナチュラルなウッドテイストの内装を施します。

さらにレストランも刷新。落ち着いた空間でのお食事をお楽しみいただけるゆとりある空間へと生まれ変わります。リニューアルオープンに合わせて、7 月 1 日から夕食は夏メニューの提供をスタート。夕食では、焼津漁港で水揚げされる新鮮なミナミマグロをはじめとするお造りなど、料理長が腕によりをかけた料理を会席でゆっくりとお楽しみいただけます。朝食は、ビュッフェ形式から個食スタイルに変更。マグロのカマ焼きをメインとする焼津ならではのラインアップで、新鮮な地場の食材もふんだんに取り入れます。

お子様・ファミリーには嬉しい施設も誕生。全国 40 棟展開する亀の井ホテルでも続々と登場している、ファミリーに人気のプレイエリア「キッズパーク」を当ホテルでも採用いたします。雨天を気にせずに遊べる全天候型の宿泊ゲスト専用の施設で、小さなお子様でも安心素材の遊具やおもちゃをご用意いたします。

当ホテルではこのたびの改装を機に、焼津エリアのランドマークホテルとしてますます観光の進展に貢献いたします。この夏新たな装いでスタートする当ホテルにご期待ください。

■改装リニューアルについて：

ロビー

波をイメージした美しい曲線をデザインに取り入れ、降り注ぐ光が明るいロビーラウンジへと生まれ変わります。焼津港を見下ろす景観が新たな顔として皆さまをお迎えします。

レストラン

店内は太陽が鮮やかに輝く「燦燦（さんさん）」と「月が美しく光る皓皓（こうこう）」を合わせた「燦燦皓皓（さんさんこうこう）」をイメージした落ち着いた空間へと変わります。



イメージ



イメージ

客室

2名で泊まれるツインルームのほかにも、最大4～5名まで1室で泊まれる客室へと刷新。ご家族・グループでのご利用もおすすめです。駿河湾に面した港町「焼津」らしく、さざ波にインスピレーションを得た壁紙をあしらった客室も。



イメージ

デラックスファミリー
42㎡、5名定員



イメージ

スーペリアフォース
35㎡、4名定員



イメージ

デラックスフォース
38㎡、4名定員



イメージ

スーペリアトリプル
31㎡、3名定員



イメージ

スーペリアツイン
19㎡、2名定員



イメージ

スーペリアフォース
28㎡、4名定員

キッズパーク

お子様が楽しめる、宿泊者専用の全天候型プレイエリア「キッズパーク」が当ホテルにも誕生。安全面に配慮した遊具を備え、小さなお子様でも安心してご利用いただけます。



イメージ

■食事について：

夕食は焼津港が誇る天然のミナミマグロを存分にお楽しみいただける和食会席をご用意いたします。資源にやさしい「はえなわ漁法」により漁獲され、熟練した船上処理を施してマイナス 60℃以下の超低温で急速冷凍。国産・高鮮度の魚をお造りでご堪能ください。朝食には、マグロのカマ焼きの御膳を提供。地場産の野菜をふんだんに使ったからだにもやさしいお品の数々を小鉢をご用意します。朝からカマ焼きの香ばしい香りとともに一日をスタート。



写真左・中）夕食一例：焼津ミナミマグロ等豪華七種盛りと特選和牛の料理長おすすめ極み会席

提供期間：2025 年 7 月 1 日～2025 年 8 月 31 日

前 菜：旬菜五種盛り、お造り：焼津ミナミマグロ等豪華七種盛り、冷やし煮物：茄子オランダ煮

焼き物：特選和牛静岡そだちミニステーキ、台の物：鮑の陶板焼き、食 事：金目鯛土鍋

お 椀：日替わり止め碗、香の物：三種盛り、デザート：抹茶プリン

写真右）朝食一例：マグロのカマ焼き御膳 ※メニューは変更になる場合がございます。

【亀の井ホテル 焼津】



静岡県中部に位置する焼津市。焼津港を眼下に望む景観と、鮮度抜群のミナミマグロをはじめとする食事が自慢の温泉ホテル。最上階展望大浴場では焼津港を眺めながら、温泉総選挙リフレッシュ部門 5 年連続第 1 位を獲得した「焼津温泉」も楽しめる。2025 年 7 月 1 日（火）改装リニューアルオープン。

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

住所：〒425-0012 静岡県焼津市浜当目 1375-2 TEL:054-627-0661

チェックイン：15 時／チェックアウト：10 時 客室数：40 室（7/1 より 53 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、今年 4 月「亀の井ホテル 那智勝浦」、4 月「亀の井ホテル 筑波山」が加わり、「亀の井ホテル」は 39 施設に拡大し、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」が誕生しました。公式ウェブサイト： <https://kamenoi-hotels.com>

【マイステイズ・ホテル・グループ】

177 棟 23,964 室（2025 年 3 月 1 日現在）

【マイステイズ・ホテル・マネジメント】 <https://corporate.mystays.com/>

マイステイズ・ホテル・マネジメントは、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。北海道から沖縄にいたる日本各地で 177 棟を展開するマイステイズ・ホテル・グループは、“素敵な旅のそばに”をテーマに、くつろぎの空間や温泉でのリラックス、ホテル内グルメを楽しむ美味しいひとときなど、お客様ひとりひとりのこだわりに対応してまいります。

ご取材・ご掲載に関するお問い合わせ先
株式会社マイステイズ・ホテル・マネジメント
パブリックリレーションチーム
TEL: 03-6773-7085 E-mail: press@mystays.com