函館国際ホテル

報道関係各位

2026 年 10 月 23 日

函館国際ホテル
函館・神戸を「食」と「タータン」で結ぶ
第 15 回 KOBE 豚饅サミット®2026 に初参加

木村史能総料理長が神戸へ、11 月 14 日・15 日の 2 日間限定で“函館の味”2 種類を販売

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 11 月 8 日（日）から 15 日（日）まで兵庫県神戸市で開催される「第 15 回 KOBE 豚饅サミット®2026」に初参加します。11 月 14 日（土）・15 日（日）の 2 日間、大丸神戸店 1 階北側外廊にて、函館・道南ゆかりの食材である八雲ポークやたまふくら大豆、函館真タラ、函館真昆布を使った 2 種類の豚饅を販売します。14 日には当ホテルの木村史能（きむら・ふみよし）総料理長も会場に立ち、函館の食とまちの魅力を神戸へ届けます。

■開港 5 都市のつながりを、“食”で神戸へ

函館と神戸は、新潟、横浜、長崎とともに、日本の近代化を支えた「開港 5 都市」として、歴史や文化を共有してきました。港を通じて国内外の人や物、文化が行き交い、それぞれの地域ならではの食文化やまちの個性が育まれてきたことも、5 都市に共通する魅力のひとつです。

今回の「第 15 回 KOBE 豚饅サミット®2026」への出店は、そうした開港都市としてのつながりを、現代の“食”を通してあらためて伝える機会です。神戸の食文化を象徴する豚饅に、函館・道南ならではの食材や味わいを掛け合わせ、両都市の新たな交流を表現します。

■函館の海と大地を包んだ、2 種類の“函館の味”

販売するのは、八雲ポークとたまふくら大豆を使った「八雲ポークとたまふくら大豆入り函館名物激辛麻婆まんじゅう」と、函館真タラと函館真昆布を使った「函館真タラと函館真昆布の肉まんじゅう」の 2 種類。函館・道南の食材の個性を、それぞれ異なる味わいの豚饅で楽しめます。

■「現代の名工」木村史能総料理長が 11 月 14 日に会場へ

11 月 14 日（土）には、木村総料理長が会場に参加します。40 年以上にわたり四川料理や薬膳の技を磨き、2023 年度（令和 5 年度）には厚生労働省の「卓越した技能者（現代の名工）」に選ばれました。今回の 2 商品を通して、函館の食材や食文化の魅力を神戸の皆さまへ直接発信します。

■「神戸タータン」から着想を得た「函館タータン」で交流を表現

木村総料理長は、「函館タータン」のオリジナル法被を着用して会場に立ちます。「函館タータン」は、神戸のまちを色と柄で表現した「神戸タータン」に着想を得て誕生した地域ブランド。赤レンガや津軽海峡、雪景色など、函館らしい風景や文化をデザインに込めています。神戸から得た着想を函館らしい形に育て、その「函館タータン」をまとって再び神戸へ。今回の出店では、豚饅だけでなく装いからも、開港都市・函館と神戸のつながりを発信します。

開港 5 都市という歴史的なつながりを背景に、函館の料理人、食材、そして地域の文化が神戸へ。
当ホテルでは今回の 2 日間を通じて、函館の食の魅力を広く発信するとともに、都市間交流のさらなる広がりにつなげてまいります。

【「第 15 回 KOBE 豚饅サミット®2026」函館国際ホテル出店概要】

名称：第 15 回 KOBE 豚饅サミット®2026
場所：大丸神戸店 1 階北側外廊（〒650-0037 兵庫県神戸市中央区明石町 40）
イベント開催期間：2026 年 11 月 8 日（日）から 15 日（日）まで
※函館国際ホテル出店日は 2026 年 11 月 14 日（土）・15 日（日）
※木村総料理長は 11 月 14 日（土）に参加
販売時間：11:00 から 17:00 まで（売り切れ次第終了）
販売商品：
①「八雲ポークとたまふくら大豆入り函館名物激辛麻婆まんじゅう」500 円（税込）
②「函館真タラと函館真昆布の肉まんじゅう」500 円（税込）
主催：KOBE 豚饅サミット®実行委員会
https://www.kobebutaman-summit.com/2026/

「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 8 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 120 室／7 タイプ・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）／日本料理うなぎ「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 500 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 10 名収容）／パール（着席 10 名収容）／ルビー（着席 10 名収容）／スカイバンケット（着席 50 名収容）

■その他
ウエディングチャペル、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「汐見の湯」※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/

【アイコニア・ホスピタリティ】

アイコニア・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。

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 188 棟　25,879 室（レジデンス 38 室を除く、2026 年 10 月 1 日現在）
従業員数	12,670 名（2026 年 10 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 日に始動しました。

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