KAMENOI HOTEL
亀の井ホテル せとうち光

報道関係各位

2026 年 10 月 22 日

亀の井ホテル せとうち光
「笠戸ひらめ」の姿造りと冬の味覚を楽しむ宿泊プランを提供

「空飛ぶヒラメ」の見学・触れ合い体験と冬の特別会席を楽しむ

亀の井ホテル せとうち光（所在地：山口県光市、支配人：丸金賢治）は、地域ブランド「笠戸ひらめ」と冬の味覚を楽しむ宿泊プラン「【特別会席/ひらめ見学体験付】笠戸ひらめの姿造りを豪快に味わう」を 2026 年 12 月 1 日（火）から 2027 年 2 月 28 日（日）まで提供します。「ひらめきパーク笠戸島（下松市栽培漁業センター）」では、笠戸ひらめの見学や魚との触れ合いを体験できます。また、餌やりの際には、ヒラメが水面から飛び出す「空飛ぶヒラメ」と呼ばれる姿が見られることもあります。体験後の夕食では、笠戸ひらめの姿造りをはじめ、寒サワラやブリなど、冬ならではの食材を取り入れた特別会席を提供します。地域の魚を知る体験から冬の食までを一つの滞在で楽しめます。

■見て、触れて、味わう笠戸島ならではの体験

ひらめきパーク笠戸島では、笠戸ひらめの見学や魚との触れ合いを体験できます。餌やりの際には、ヒラメが餌をめがけて水面から飛び出すことがあり、その迫力ある姿は「空飛ぶヒラメ」と呼ばれています。また、地元漁師が笠戸島近海で捕った魚を見ることができるほか、タッチングプールでは魚に触れる体験もできます。夕食で味わう前に、実際に魚を見て、触れることで、地域の海や食をより身近に感じられることも本プランの魅力です。見学後は笠戸ひらめを受け取り、ホテルへ持ち帰ると、夕食の姿造りとして提供されます。地域ブランドの笠戸ひらめを見て、触れて知り、夕食で味わう宿泊体験です。

■笠戸ひらめの姿造りを主役に、冬の味覚を楽しむ特別会席

夕食には、笠戸ひらめを姿造りで味わう特別会席を提供します。笠戸ひらめは、笠戸島レモンの果汁を配合した餌を与えて養殖され、肉厚で脂がのった身とコリコリとした食感、程よい甘さが特徴です。さらに、冬の味覚である寒サワラはレモン塩麹焼きに、ブリはミカン胡椒を添えた瀬戸内茶漬けに仕立てるなど、季節感を盛り込んだ料理をそろえました。姿造りを召し上がった後は骨せんべいに仕立て、笠戸ひらめを余すところなく味わいます。パークで地域の魚を知り、夕食で冬の味覚を楽しむ、この季節ならではの滞在をお楽しみいただけます。

【宿泊プラン概要】
名称：【特別会席/ひらめ見学体験付】笠戸ひらめの姿造りを豪快に味わう
期間：2026 年 12 月 1 日（火）～2027 年 2 月 28 日（日）
内容：1 泊 2 食付き、ひらめきパーク笠戸島での見学体験付き
宿泊料金：部屋タイプ・人数により異なります。詳細は宿泊プランページをご確認ください。

お品書き：

前 菜	四種盛り
温 菜	魚介の薬膳スープ仕立て
造 り	笠戸ひらめ姿造り
台 物	プレミアム高森和牛陶板焼き
魚料理	寒鰆レモン塩麹焼き　ひらおレモンとハーブバターソースで
蒸 物	甘鯛かぶら蒸し
食 事	鰤とミカン胡椒の瀬戸内茶漬け
香の物	二種盛り
甘 味	和三盆のプリン　りんごコンポート　黒豆添え

※ひらめの姿造りをお召し上がり後は、骨せんべいにいたします。
※画像はすべてイメージです

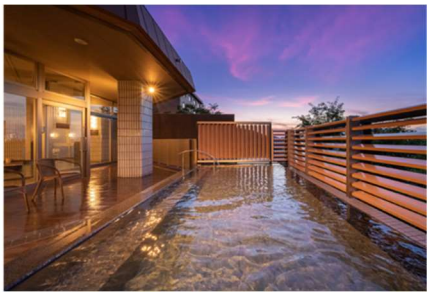
宿泊予約・お問い合わせ先：亀の井ホテル　せとうち光　TEL：0833-78-1515
公式ウェブサイト：https://kamenoi-hotels.com/setouchihikari/

【ひらめきパーク笠戸島（下松市栽培漁業センター）】
下松市栽培漁業センターでは、1983 年から水産資源の維持・拡大を目的に、種苗生産・中間育成による栽培漁業を推進するとともに、下松市を代表する特産品「笠戸ひらめ」「笠戸のとらふぐ」の養殖に取り組んでいます。2020 年には新種苗棟を整備し、稚魚を卵から育てる飼育棟や研修棟などを設置しています。

【亀の井ホテル　せとうち光】
瀬戸内海国立公園を一部に含む、自然豊かな山口県光市に位置する海辺の温泉リゾートホテルです。全室オーシャンフロントの客室からは、船が行き交う周防灘や瀬戸内海の美しい夕日を望むことができます。天然温泉「光室積温泉」の展望大浴場からは、周防橋立と呼ばれる名勝・象鼻ヶ岬を一望。食事では、山口の食材や山海の幸を取り入れた会席料理を通して、地域の味覚をお届けしています。

住所：〒743-0005 山口県光市室積東ノ庄 31-1
TEL：0833-78-1515
チェックイン：15 時／チェックアウト：10 時
客室数：40 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 人（2026 年 10 月 1 日現在、グループ会社を含む）
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た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

ご取材・ご掲載に関するお問い合わせ先
アイコニア・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