

2023年7月5日

プレスリリース

## 地元若手漁師&海鮮卸問屋と共同でサステナブルな海鮮を提供 市場に出回らない「低利用魚」を夕食ビュッフェでお届け

レストランのお刺身コーナーを「万惣おさかなマルシェ」としてリニューアル

函館・湯の川温泉 ホテル万惣（所在地：北海道函館市、総支配人：近藤 啓之）は、館内レストラン・函館ダイニング「蔵祭（くらまつり）」のお刺身コーナーを一部リニューアルし、「万惣おさかなマルシェ」として、夕食メニューで「低利用魚」の提供を本日より開始いたします。



館内レストラン 函館ダイニング「蔵祭」



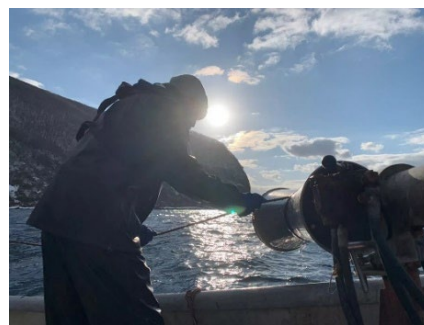
リニューアルしたお刺身コーナー（イメージ）

### ■レストランに新コーナー「万惣おさかなマルシェ」が登場

函館ダイニング「蔵祭」は、2018年に当ホテル新館内にオープンしたビュッフェレストランです。函館を中心とした北海道の食材や郷土料理が並び、シェフがお客さまの目の前で調理するライブキッチンなど、さまざまなお食事を活気ある空間でお楽しみいただけます。この度、ビュッフェの夕食メニューの中でも人気のある「お刺身コーナー」を一部リニューアルし、従来の新鮮なお刺身に加え、環境に優しくサステナブルな地元産の「低利用魚」のお刺身をお客さまに味わっていただけるコーナーに生まれ変わりました。コーナーの名称「万惣おさかなマルシェ」には、函館の豊かな海を大切に、ここでしか味わえない知られざる魅力をお届けしたいという思いを込めています。



海鮮卸問屋 福田海産株式会社



魚の様子

## ■地元と連携！函館の「低利用魚」を通じて新しい海の幸の魅力を発信

「低利用魚」とは、本来食べられるにも関わらず、規格外のサイズであることや、一般に認知されておらず需要がない等の理由から、水揚げしても市場に出回りにくかったり、市場に卸されず再放流されたりする魚介類のことです。日本の漁獲量が乱獲や気候変動等の影響により減少していると言われていたなか、現在「持続可能な漁業」が求められています。

当ホテルでは、「函館の漁業を盛り上げたい！」という思いを持って活動されている4名の若手漁師「ハコダテフィッシャーメンズ」を始めとした地元の漁師の方々と、地元海産物卸問屋の「福田海産株式会社」と連携し、函館で獲れた低利用魚を夕食メニューでお刺身として提供します。

例えば、「ソイ」の中には、水揚げされたもののサイズが規格外であるために市場に出回らないものがありますが、味は全く見劣りせず、おいしくお召し上がりいただけます。このように、「万惣おさかなマルシェ」を通してサステナブルな漁業の一端に貢献しながら、一般的には知られていない、未開拓の新しい函館の海の幸をお伝えできればと考えています。

今後も、当ホテルを通じ、たくさんのお客さまに函館の知られざるディープなコンテンツや、新しい楽しみ方をお伝えし、心に残る滞在体験のご提供に努めてまいります。

### 1. 函館市の漁師さん・福田海産株式会社コメント

#### 【函館市の漁師さんよりコメント】

海の街、函館。大好きな街を、一漁師として盛り上げたいと、漁師仲間に声をかけ、漁業を知っていただく活動をしています。まだまだ地元には、皆さんの知らないおいしい海産物が、たくさんあります。

だからこそ、僕らはお魚ファンを増やし、笑顔になってもらえるよう取り組んでいます。

私たちが一生懸命とった海産物を、是非とも味わって楽しんでください！

#### 【福田海産株式会社 代表取締役社長 福田 久美子 様よりコメント】

当社函館の海の幸を皆さまにお届けして早いもので、36年の月日が経ちました。

函館入舟町をはじめ、近隣の漁師さんのさまざまな魚種の魚をお刺身にして、たくさんの方々に食べていただくと思っています。

今回、ホテル万惣様のご協力のもと、こうして皆さまに函館のお刺身を食べていただく機会をいただき、心より感謝しています。ありがとうございます。

### 2. 「函館ダイニング 蔵祭」お刺身コーナー 概要

提供メニュー：地元産「低利用魚」を含めたお刺身6種<sup>※1</sup>

(夕食のみのご提供です<sup>※2</sup>。提供する魚介の種類は日によって変わります。)

場 所：函館ダイニング「蔵祭」内 入り口から入って正面位置

営業時間：夕食 18:00-21:00 (ラストオーダー 20:30)

※1 「万惣おさかなマルシェ」では通常6種類のお刺身をご提供しておりますが、漁の関係上やむを得ずご提供できない場合がございます。

※2 日帰りでのご利用については、ホテルまでお問い合わせください。

#### サステナビリティの取り組みについて：

ORIX HOTELS & RESORTS の旅館・ホテルの 13 施設を含む、オリックス・ホテルマネジメントが運営する全 21 施設では、オリックスグループ全体で重要項目に掲げている「脱炭素化」「環境配慮」「安全・安心・快適性」「地域共生」の 4 つを柱としたサステナビリティにおける取り組みを積極的に行っています。その一環として 2021 年 5 月に「地域共創プロジェクト」を開始し、これまでに地域の企業や自治体との連携、オリックスグループのリソースを活用など、新たな観光資源の発掘・創出を多数行ってまいりました。今後も、地域の新たな魅力を発信することで、地域と運営施設の長期的で安定的なファン作りと地域活性化により好循環を促すことを目指しています。

<https://www.orixhotelsandresorts.com/sustainability/>

#### 函館・湯の川温泉 ホテル万惣について：

函館・湯の川温泉 ホテル万惣は、レトロモダンな建物と文明開化絵巻をコンセプトにした巨大暖炉が出迎え、和魂洋才の世界へ誘うホテルです。北海道三大温泉郷のひとつ、湯の川温泉を堪能できる多彩な湯場が魅了します。

異国情緒あふれる函館の伝統や文化を館内のそこかしこに感じながら、心はほっと癒される、その風情もこの魅力。それが、この土地らしさ、そして「万惣」らしさでもあります。北の大地と海の幸、函館の食文化を余すところなく愉しむ季節ごとのごちそうも贅の限りに。函館という街の世界観と食を思う存分味わえる、北国ロマンの旅へお越しください。

公式ウェブサイト：<https://www.banso.co.jp/>

Instagram 公式アカウント：[https://www.instagram.com/hakodate\\_hotel\\_banso/?hl=ja](https://www.instagram.com/hakodate_hotel_banso/?hl=ja)

#### 旅館コレクションについて：

旅館コレクションは、日本の伝統と和を大切に、地域に寄り添った個性を有した数々の旅館のコレクションブランドです。「地域に寄り添った地域に触れる潤いの時間。」をブランドコンセプトに、落ち着きと安らぎを与える温泉や地域に根付いた食材を使用したお食事をご用意し、旅館だけではなく地域全体もお楽しみいただけます。人の心を柔らかくときほぐし、ゆるやかなくつろぎの時間をお約束します。現在、「函館・湯の川温泉 ホテル万惣」、「会津・東山温泉 御宿 東鳳」、「黒部・宇奈月温泉 やまのは」、「熱海・大月ホテル 和風館」が旅館コレクションに含まれます。

#### ORIX HOTELS & RESORTS (オリックス ホテルズ&リゾート) について：

ORIX HOTELS & RESORTS は、オリックス・ホテルマネジメント株式会社の旅館・ホテルの運営事業ブランドです。ラグジュアリーからカジュアルまで、旅館とホテルを両軸に幅広いカテゴリーを有し、「また行きたい、と思っただけの場所。」をご提供するべく、お越しいただく皆さまのさまざまなライフステージに合わせた体験をお届けしています。現在、ORIX HOTELS & RESORTS では、北は北海道から南は別府まで、5 ブランドにて 15 の旅館・ホテルを展開し、2023 年冬には「熱海・伊豆山 佳ら久」を新規開業予定です。

ORIX HOTELS & RESORTS 公式ウェブサイト：<https://www.orixhotelsandresorts.com/>

ORIX HOTELS & RESORTS Instagram 公式アカウント：[https://www.instagram.com/orix\\_hotels\\_and\\_resorts/](https://www.instagram.com/orix_hotels_and_resorts/)

函館・湯の川温泉



ホテル万惣

ORIX HOTELS & RESORTS

本プレスリリースに関するお問い合わせ

ORIX HOTELS & RESORTS

函館・湯の川温泉 ホテル万惣

地域共創担当 寺内 健太 (banso\_front@ore-group.jp) Tel: 0138-57-5061