

スクープ！ 夜食の「担々麺」、じつは、 ホテルの売店で販売していた！



全国的なあの味が自宅でも楽しめると好評

全国の亀の井ホテルで実施中の夜食の無料担々麺サービス。かねてより「お土産として購入したい」という声を受け、ついに販売を開始。

2食入りで価格は「1,100円(税込)」とお財布にも優しい。



毎晩21:00～22:30まで無料提供しているオリジナル担々麺。月毎に味が変わります。編集者の好みは黒ゴマ担々麺である。



辛いものが苦手な方にはこちらがおすすめ。

亀の井ホテルの
オリジナルスイーツ
亀の井饅頭

12個入り / 1,680円(税込)



道の駅かづの あんとらあ

ホテルより車で15分の道の駅。旅行新聞新社主催の第47回「プロが選ぶ 観光・食事・土産物施設100選」の土産物施設で選ばれた鹿角の魅力が詰まった道の駅。新鮮な農産物の直売や、豪華絢爛な「花輪ばやし」の展示、「きりたんぽの手作り体験」など、お買い物以外にも楽しめるのが魅力！レストランMITACHIでは「かづの牛」、「八幡平ポーク」を使ったメニューがおすすめ。



宿の余韻に浸るお土産に
鹿角の地で大事に醸した
極上の一本を



＜お土産用＞
売店にて販売中

秋田で百四十余年培われた
酒造りの歴史を地元の
食と味わう贅沢

鹿角の民話に登場するマタギの名前を由来としたお酒。秋田酒こまちを使用したワンランク上の純米酒で、食中酒としても料理を邪魔することなくお召し上がり頂け、やや辛口のふくよかでふくらみのある味と香りは、晩酌にも好相性！夕食と共に楽しみください。

■ 千歳盛「左多六」グラス1合 1,200円(税込)



3種セット / 1,500円(税込)

飲み比べて
味の違いを愉しむ

地元鹿角の蔵元「千歳盛」の香り、色、味の違いを愉しむ。「桃色」は県内の名所の桜の酵母を使った、蔵元渾身の一本。

■ 飲み比べセット3種
・佐多六(特別純米)
・大湯古代米万座の舞
・桃色(純米吟醸)

鹿角で「小さく大事に醸す」酒蔵「千歳盛」とは？



「小さく大事に醸す」を信条としたホテルから最も近い酒蔵。創業は明治五年。元々は地元で飲まれる濁酒などを造っていたが、技術を磨き、昭和初期に上質な清酒を造り出す酒蔵へと至る。品評会で数多く入賞を重ね、近年は酵母や熟成に特徴のある「チトセザカリ」ブランドが人気を博している。酒銘は創業者の田村茂助により、不老長寿の願いを込めて「千歳」と命名後、世の繁栄と人々の更なる長寿を願い、「千歳盛」となり今に至る。

旬刊

亀の井新聞

秋田湯瀬版



秋田県鹿角市八幡平湯瀬40-1
0186-13312011

亀の井ホテル 秋田湯瀬