

2026 年 10 月 14 日

プレスリリース

## 創業 160 年・函館の老舗「千秋庵総本家」の名物羊羹を ビュッフェレストラン 蔵祭にて 3 日間限定提供

～夜は美酒と嗜む「大人の洋風羊羹」、朝は上品な甘さ「小豆羊羹バタートースト」を～

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、以下：ホテル万惣）は、函館で創業 160 年を超える老舗和菓子店「千秋庵総本家」とコラボレーションし、同店の羊羹を使用した特別メニューを、ビュッフェレストラン「蔵祭（くらまつり）」にて 2026 年 11 月 21 日（土）～11 月 23 日（月）の 3 日間限定で提供します。



あんとリンゴとカシスの羊羹(イメージ)



小豆羊羹バタートーストのせ (イメージ)

函館の食文化を伝える「千秋庵総本家」と「ホテル万惣」がコラボレーションし、伝統の自家製餡を現代のライフスタイルに合わせて提案する特別メニューをご用意しました。

ご夕食時に登場するのは、千秋庵総本家が「自家製餡と洋素材の融合」を掲げて展開する新ブランド「an'dan (あんど、餡)」の羊羹 2 種。果実の酸味やラム酒の芳醇な香りが引き立つ奥深い味わいは、デザートとしてだけでなく、ワインや洋酒と合わせる「大人のマリアージュ」としてお楽しみいただけます。一方、ご朝食では話題の「ようかんバタートースト」を、職人こだわりの小豆羊羹で贅沢にご用意。バターのまろやかな塩気が小豆の上品な甘みを際立たせる、ビュッフェレストラン「蔵祭」だけの特別な一皿です。

老舗が守り続ける伝統の味と新しい発想が織りなす、ここでしか味わえない意外性に満ちた食体験をお届けします。函館の美味がそろうビュッフェレストラン「蔵祭」にて、朝と夜で表情を変える老舗の豊かな味わいをご堪能ください。

**■ 函館の歴史と食文化を味わう、特別なコラボレーションへの想い**

旅先で出会う「地域の味」は、その土地ならではの大切な思い出になります。本企画は、函館の地で長く愛され続けてきた名店「千秋庵総本家」が受け継ぐ伝統の羊羹を本ホテルでご提供することで、北海道の豊かな食文化や地域の魅力をより深く感じていただきたいという想いから実現しました。創業160年を超える老舗の味わいを、ビュッフェレストラン「蔵祭（くらまつり）」の夕食と朝食にて、お届けします。



あん黒糖とラム酒の羊羹(イメージ)

**■ 夜は美酒と、朝はトーストで。老舗の羊羹を二度味わう特別な食体験**

夕食では、千秋庵総本家が「自家製餡と洋素材の融合」をテーマに手掛ける新ブランド「an'dan(あんど、餡)」より、「あんりんごとかシスの羊羹」と「あん黒糖とラム酒の羊羹」をご提供します。創業から160年以上、和菓子と向き合ってきた名店だからこそ生み出せる深い味わいは、食後のデザートとしてはもちろん、ワインや洋酒など様々なお酒とのマリージュもお楽しみいただけます。

朝食では、近年SNS等でも話題を集めている「ようかんバタートースト」を、千秋庵総本家の小豆羊羹にてご用意します。ベースとなるのは、代々の職人が北海道産小豆の風味を最大限に引き出し、大切に守り抜いてきたこだわりの自家製餡。そこにバターのまろやかな塩味が合わさることで、羊羹の上品な甘さがより一層引き立つ新しい味わいが完成しました。和菓子として親しまれてきた羊羹をあえて「朝食のトースト」として味わう旅館ならではの意外性のある一皿です。

**■ 千秋庵総本家について**

創業は1860年（萬延元年）、秋田藩士だった初代「佐々木吉兵衛」が、日米和親条約の開港で沸く函館にわたり菓子売りを始めたところから始まります。

その後、発祥の地である函館から、明治期に小樽千秋庵が大正・昭和に旭川・釧路の千秋庵が独立。

そうした中、三代目吉兵衛に請われて東京から来た「松田咲太郎」が四代目を継ぎ、数々の銘菓を考案。函館の地で、地域の人々の日常から観光客の人々の旅の思い出まで彩る、幅広い世代に愛される菓子を提供しています。

屋号「千秋庵」は、佐々木吉兵衛の故郷秋田の「千秋公園」と菓子にかかわりの深い茶室を表す「庵」から取られています。



千秋庵総本家 宝来町本店

**■ 特別メニュー 提供概要**

**提供期間：** 2026年11月21日（土）～11月23日（月）

**提供場所：** ホテル万惣 ビュッフェレストラン「蔵祭（くらまつり）」

**提供内容：**

**<ご夕食>** 食後のデザートコーナーにて提供

- ・あんりんごとかシスの羊羹
- ・あん黒糖とラム酒の羊羹

**<ご朝食>** パンコーナーにて提供

- ・小豆羊羹バタートーストのせ

### ■ ビュッフェレストラン蔵祭（くらまつり）について

函館らしい擬洋風エッセンスの”蔵”と、”朝市”や”祭り”の賑わいを感じさせるデザインを取り入れた、天井が高く開放感のあるレストランです。北海道の海の恵みをたらふく味わえる「万惣おさかなマルシェ」や熟練の職人が握るお寿司、とろ〜りとろける熱々の「ラクレットチーズ」のほか、目の前で調理する臨場感あふれるライブキッチン（鉄板焼き・天ぷら）など、多彩なメニューをビュッフェ形式でご提供しています。食後には、シェフオリジナルレシピによる「万惣プリン」やソフトクリームなどこだわりのスイーツも並び、函館の食の魅力を心ゆくまでお楽しみいただける空間です。



ビュッフェレストラン「蔵祭」

### 旅館コレクションについて：

旅館コレクションは温泉や食事で五感がやすらぎ、ワクワクし、心とからだ全体で、自分がととのう温泉旅館のコレクションブランドです。地域に根ざす文化や伝統、新しいご当地の食体験、知られざる魅力などをご紹介します。旅館だけではなく地域全体もお楽しみいただけます。「地域一番のうるおいの時間」が過ごせる温泉旅館として、人の心を柔らかくときほぐし、ゆるやかにくつろぎの時間を提供していきます。

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」が旅館コレクションに含まれます。

### 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://banso.orixhotelsandresorts.com>

### 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、と思っていただける場所。」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。2026年7月には「クロススイーツ東京浅草」を開業し、北は北海道から南は福岡、大分まで計6ブランドにて15の旅館・ホテルを展開しています。

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/)