

## 亀の井ホテル 奥日光湯元 日光霜降高原「大笹牧場」と初コラボフェア実現！

～自然豊かな日光牛乳を使用した特別メニューを夕・朝食ビュッフェで提供～12/27 までの期間限定



日光霜降高原「大笹牧場」フェア 料理イメージ

亀の井ホテル 奥日光湯元（所在地：栃木県日光市、支配人：石川桂、以下「当ホテル」）では、栃木県が誇る高品質な牛乳を生産する「日光霜降高原 大笹牧場」（所在地：栃木県日光市、代表取締役：前田宏）との初コラボレーションフェア（以下、本フェア）を開催中。2024年12月27日（金）まで期間限定で実施します。本フェアでは、大笹牧場の美味しい牛乳を使った料理やスイーツを夕食・朝食ビュッフェでお楽しみいただけます。

当ホテルは、奥日光の滝や湖、山々に囲まれた豊かな自然の中に位置する温泉リゾートホテルです。ご宿泊のお客様には、栃木県産の旬の食材をふんだんに使った和洋中のビュッフェをご提供しております。今回、地元「日光」の素材にこだわり、大笹牧場との初コラボレーションを実現。大笹牧場がホテルやレストランとの本格的な連携を行うこと、また当ホテルが地域の事業者と協業して開催するのは今回が初となります。

大笹牧場は、標高 1,200m の高地に広がる日光国立公園内に位置し、四季折々の自然と新鮮な乳製品、絶品グルメが楽しめるリゾート牧場です。丁寧に育てられた牛から搾られる「日光牛乳」は、栃木県でも特に希少価値が高く、一般市場ではなかなか手に入らない製品です。

夕食ビュッフェでは、この希少な「日光牛乳」を使用した料理をご堪能いただけます。「秋野菜と湯波のドリア」や「チキンとキノコのトマトクリーム煮」、ミルクパスタ、クラムチャウダー、ビシソワーズなど、まろやかで濃厚な味わいが特徴です。また、朝食ビュッフェでは、スイス原産のブラウンスイス牛から搾られた生乳を使用した「ブラウンスイスヨーグルト」をご用意しております。

紅葉が美しい奥日光の自然を楽しみながら、栃木県の豊かな恵みである牛乳や地元食材を使った特別メニューをぜひお楽しみください。さらに、今後は大笹牧場の牛乳ワッフル、ヨーグルト、アイスクリーム、バターなども販売予定です。当ホテルは、栃木県の食文化を通じて、その魅力をこれからも発信してまいります。



日光霜降高原「大笹牧場」フェア 写真スポット

### 【企画概要】

名称：日光霜降高原「大笹牧場」フェア

期間：2024年12月27日（金）まで

場所：ビュッフェレストラン ※宿泊者限定

時間：夕食 17:30~21:00（最終入店時間 19:30）、朝食：7:00~9:30（最終入店時間 9:00）

ご予約・お問い合わせ：TEL：0288-62-2700

▶宿泊予約はこちら

### 【日光霜降高原「大笹牧場」】



日光霧降高原から連なる日光連山の雄大な景色を一望でき、新鮮な空気と四季折々の自然を満喫できる高原牧場です。標高 1,200m の涼しい気候は、夏でも快適で、都市近郊からのドライブコースとしても大変人気です。

牧場内のレストハウスでは、「ブラウンスイス牛」の牛乳を使ったソフトクリーム、アイスクリーム、バター、ヨーグルト、チーズなどを販売しています。また、場内にはアスレチック施設で体を動かしたり、食に関する学びが深まる「食の体験工房」など、多彩な体験もお楽しみいただけます。

公式ウェブサイト： <https://www.nikko-ozasa.jp/>  
〒321-2792 栃木県日光市瀬尾字大笹原 3405  
TEL：0288-97-1116

### 【コラボメニュー例】

■夕食限定 \* 印メニューは「日光地区酪農家限定 日光牛乳」を使用



秋野菜と湯波のドリア\*



チキンとキノコのトマトクリーム煮\*



キノコとクラムのチャウダー\*



ほうれん草とベーコンのミルクパスタ\*



ビーツのビシソワーズ\*



ご当地日光牛乳ソフトクリーム

### ■朝食限定



#### ブラウンスイスヨーグルト

～ホテルスタッフイチ押しメニュー～

スイス原産のブラウンスイス牛から搾られた生乳を使用した、ほんのり甘く、まろやかな酸味が特徴の優しい味わいのヨーグルトです。

牛乳が苦手な方でも美味しくお召し上がりいただける、ホテルスタッフおすすめの一品です。



他にも、バラエティ豊富な和洋中ビュッフェのメニューを多数ご用意しております。「日光湯波ごはん」「ニラそば、大根そば」などの郷土料理や、ライブキッチンにて目の前で焼き上げる「山女魚の塩焼き」や「日光霧降高原豚のステーキ」など出来立てをお召し上がりいただけます。

※食材は、当日の状態、仕入れ状況により変更となる場合がございます。 ※画像はすべてイメージです。

### 【亀の井ホテル 奥日光湯元】



東武日光駅・JR 日光駅から東武バスで約 80 分。保湿力の高い、乳白色の秘湯「日光湯元温泉 にごり湯」が自慢のホテル。和室を中心としたお部屋からは、素晴らしい眺望を独り占めできます。お食事は、朝夕食とも栃木ならではの食材や郷土料理を取り入れた季節ごとに厳選されたメニューを和洋中のビュッフェ形式でご提供しております。

公式ウェブサイト：<https://kamenoi-hotels.com/okunikko/>  
〒321-1662 栃木県日光市湯元 2519 TEL：0288-62-2700  
チェックイン：15 時／チェックアウト：10 時

### 【亀の井ホテル】

亀の井ホテルは、当社が 2022 年 4 月より運営を開始した「かんぼの宿」30 施設と、同月運営を開始した「亀の井ホテル 奥日光湯元」、2015 年より運営の「別府亀の井ホテル」改め「亀の井ホテル 別府」を加えた合計 32 施設で同年 7 月に誕生したホテルブランドです。2023 年 10 月に 4 ホテルが「亀の井ホテル」にリブランド。今年 4 月 1 日「亀の井ホテル 那智勝浦」、4 月 23 日「亀の井ホテル 筑波山」が加わり、「亀の井ホテル」は 39 施設に拡大いたしました。



公式ウェブサイト：<https://kamenoi-hotels.com>

### 【マイステイズ・ホテル・マネジメント】

マイステイズ・ホテル・マネジメントは、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。北海道から沖縄にいたる日本各地で 157 棟を展開するマイステイズ・ホテル・グループは、“素敵旅のそばに”をテーマに、くつろぎの空間や温泉でのリラックス、ホテル内グルメを楽しむ美味しいひとときなど、お客様ひとりひとりのこだわりに対応してまいります。

マイステイズ・ホテル・マネジメント：<https://corporate.mystays.com/>  
マイステイズ・ホテル・グループ：<https://www.mystays.com/>

取材に関する問い合わせ先：株式会社マイステイズ・ホテル・マネジメント 広報  
TEL:03-6866-4350 [press@mystays.com](mailto:press@mystays.com)