亀の井ホテル 別府
KAMENOI HOTEL

報道関係各位

2024 年 11 月 1 日

亀の井ホテル 別府
「担々麺熊八亭」11/1（金）グランドオープン！！

～亀の井ホテル「地獄めぐり 夜鳴き担々麺」の総本山。宿泊者以外も利用できる！こだわり詰まった担々麺～

TANTANMEN KUMAHACHITEI
担々麺 熊八亭

亀の井ホテル 別府（所在地：大分県別府市、総支配人：菅原裕一、以下当ホテル）では、11 月 1 日（金）ホテル 1 階に担々麺専門店「担々麺熊八亭（たんたんめんくまはちてい）」（以下、当店）がグランドオープンいたします。

当店は、全国に 39 ホテルを展開する【亀の井ホテル】が宿泊者に無料で提供する人気のサービス「地獄めぐり 夜鳴き担々麺」の総本山として、さらにこだわり抜いたオリジナルの担々麺を提供する専門店です。宿泊者だけでなく、外来でどなたでもご利用いただけます。これまで研究・試作を重ね、麺やスープにこだわった総本山に相応しい逸品に仕上げました。担々麺は【亀の井ホテル】の「地獄めぐり 夜鳴き担々麺」でもお馴染みの「赤」「白」「黒」の 3 種。細めの香港麺は極細で食べやすく、ぴりりとした唐辛子の辛みとともにコク深いスープによく絡みます。風味異なる 3 つの味の味比べを是非お楽しみください。

そのほか「熊八餃子」「唐揚」「炒飯」などサイドメニューも充実のラインアップ。どちらも楽しみたい方には、担々麺と熊八餃子などがセットになった定食もおすすめです。

噴気などが噴出していたことから「地獄」と称される別府温泉。別府観光の父でもあり、日本観光の祖として名高い「油屋熊八」のおもてなしの精神を引き継ぐ【亀の井ホテル】から、【食べても美味しい「地獄」】をお届けいたします。

担々麺熊八亭のこだわり

【1】こだわり抜いた最高の麺
全卵を粉末状にしたものを生地に使用し、極細でもしっかりとした食感を楽しめるよう、日本人の好みに合わせた喉ごしの良さが特徴の香港麺に仕上げました。濃厚や淡麗なスープとも相性が良く何度も食べたくなる味わいが特徴です。

【2】深みと立体感のあるスープ
試行錯誤のうえに生み出された、胡麻の風味と濃厚な深さをもつ立体感のあるスープ。この白地獄のスープをベースに黒、赤ではそれぞれ異なる辛みを加え、ピリっとした辛さがクセになる、何度でも食べたくなるオリジナル担々麺をご提供しています。

■選べる３つの「地獄」担々麺

赤地獄（￥800）

白地獄（￥800）

黒地獄（￥800）

赤地獄）韓国産、中国産の唐辛子と数種の香味食材をブレンドした香り豊かな特製ラー油で、辛みの中に深い旨味が際立つ、立体的な味の空間を演出したまさにクセになる地獄の担々麺です。

白地獄）濃厚なスープにすりごまをたっぷり加え、仕上げに香ばしいごま油の香りとほんのり辛みを楽しめるラー油を回し入れました。老若男女問わずどなたでもお楽しみいただけるお味です。

黒地獄）焦がしにんにくをラードと鶏油に香味野菜を加えて調合した特製黒マー油を白地獄のマイルドなスープに混ぜ合わせ、ピリっとした辛さの中にコクと香ばしさが加わり、クセになる美味しさに仕上げました。

追加・トッピング：替玉、替玉ハーフ、鬼の温玉、手切葱、火種、力肉種

サイドメニュー

熊八餃子￥300

唐揚￥400

焼飯￥600

定食（一例）

半焼飯定食¥1,150

熊八餃子定食￥1,100

唐揚定食￥1,100

※表記価格はすべて税込

■詳細

店名	担々麺熊八亭
ウェブサイト	https://kamenoi-hotels.com/selection/tantanmen.html
オープン日	2024 年 11 月 1 日（金）
住所	〒874-0936 大分県別府市中央町 5-17（亀の井ホテル 別府 1 階）
電話番号	0977-22-3301
営業時間	11:30-14:00（L.O.13:30） 18:30-21:00（L.O.20:30）

アクセス	JR 別府駅より徒歩 5 分
定休日	なし（ホテルの休館日は定休）
予約・貸切	不可
席数	58 席
その他	全席禁煙

参考）亀の井ホテルが提供する「地獄めぐり 夜鳴き担々麺」
小腹が空く夜の時間に嬉しい『ご宿泊のお客様限定の無料サービス。月替わりでご提供する赤、白、黒の 3 つの地獄（味）で、細麺でもしっかりとした食感が特徴の「香港麺」で仕上げるオリジナル担々麺。どの地獄が食べられるかは泊まった時のお楽しみとして好評のサービスです。（提供時間 21:00～22:30（L.O.））

【亀の井ホテル 別府】
別府観光の父、日本観光の祖、油屋熊八が大正 13 年（1924 年）に開業した旧「別府 亀の井ホテル」を当社が 2015 年より運営、油屋熊八が目指した、“ひとを楽しませる”をDNAとして引き継ぎ、長く愛され続けています。油屋熊八のおもてなしの心を受け継ぐ別府郷土料理や、江戸時代より親しまれている、おんせん県別府ならではの調理法「地獄蒸し」など、地元の食材と地酒もたっぷりとご堪能いただけます。別府のホテルとして No.1 の高さを誇り、上階層の客室からは別府の街を一望できます。
公式ウェブサイト：https://kamenoi-hotels.com/beppu/
右写真：別府観光の父、 日本観光の祖、 油屋熊八 ©平野資料館

住所：〒874-0936 大分県別府市中央町 5-17
TEL：0977-22-3301 / FAX：0977-21-1232
チェックイン：15 時 / チェックアウト：11 時
駐車場：300 台（無料立体駐車場）
温泉：露天風呂、サウナ（営業時間：6:00～24:00）
泉質：単純温泉 （低張性・弱アルカリ性・高温泉）

【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「かんぽの宿」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

ご取材・ご掲載に関するお問い合わせ先
株式会社マイステイズ・ホテル・マネジメント パブリックリレーションズチーム
TEL: 03-6773-7085 Email: press@mystays.com