

亀の井ホテル 有馬 有馬の歴史と文化に触れる秋の宿泊プランを 9 月から展開

金泉かけ流しの温泉を楽しめる客室と秋の味覚、兵庫県指定の伝統的工芸品に触れる大人旅を提案



亀の井ホテル 有馬（所在地：兵庫県神戸市、総支配人：坂本英樹）は、秋の旅行シーズンに向け、有馬温泉の歴史や伝統文化に触れられる多彩なアクティビティと、客室で金泉かけ流しの温泉を楽しめる宿泊プランを紹介します。2026 年 9 月 1 日（火）から 11 月 30 日（月）までの宿泊プランでは、松茸や丹波栗などを取り入れた特別会席をご用意。有馬人形筆や名塩和紙など、地域に受け継がれてきた文化を旅行者が実際に体験し、温泉街や周辺施設を巡るきっかけを創出します。11 月に見頃を迎える瑞宝寺公園の紅葉も組み合わせ、温泉や食事だけにとどまらない、有馬ならではの文化、歴史、自然を味わう秋の滞在を提案します。

■ 伝統工芸から街歩きまで、有馬温泉の歴史と文化に触れる多彩なアクティビティ

温泉街での滞在に地域の文化やものづくりを組み合わせることで、有馬の歴史をより身近に感じられます。有馬人形筆のワークショップでは、地域に受け継がれてきた伝統工芸に触れながら、自分の手で作品を形にする時間を過ごせます。名塩和紙の紙漉き体験では、土地に根差した素材と手仕事の魅力を体感できます。ガイドと巡る街歩きでは、温泉街の歴史や街並みを知り、普段とは異なる視点から有馬のまちを巡ることができます。このほか、オリジナルガラスアート体験や酒蔵見学などもあり、伝統文化、ものづくり、街歩きの中から、旅の目的や過ごし方に合わせて選べるのが特長です。旅の中で地域の担い手や文化に触れることは、有馬ならではの歴史や伝統を知る機会にもつながります。

■ 金泉かけ流しの温泉付き客室と秋の特別会席で過ごす、くつろぎの時間

「金泉かけ流し プレミアム和洋室」では、有馬温泉を代表する「金泉」のかけ流しを客室内で楽しめます。周囲を気にせず、好きな時間に温泉に浸かれるため、観光やアクティビティを楽しんだ後も、客室でゆったりと疲れを癒やせます。夕食は、「ひょうごの匠」に認定された料理長が厳選した食材で仕立てる特別会席をご用意。和牛吟醸しゃぶや松茸御飯をはじめ、丹波栗豆腐や甘鯛玉締め紅葉餡かけなど、秋ならではの味覚を取り入れた献立をお楽しみいただけます。朝食には、季節の味覚を取りそろえた和洋ビュッフェをご用意します。本プランは、28 日前までの予約がお得でおすすめです。客室で金泉を満喫し、旬の味覚を味わいながら、秋ならではの贅沢な滞在をお楽しみいただけます。

■ 紅葉と自然景観を巡り、有馬の秋を満喫する周辺スポット

ホテル周辺には、紅葉や自然を満喫できるスポットが点在しています。瑞宝寺公園は、有馬温泉を代表する紅葉の名所として知られ、例年 11 月には美しい景観が広がります。鼓ヶ滝公園では自然豊かな散策を、六甲有馬ロープウェイでは六甲山の景色や紅葉を眺めながら空中散歩を楽しめます。伝統文化に触れるアクティビティや温泉、秋の味覚とあわせて巡ることで、有馬ならではの秋の魅力を存分に満喫できます。

【アクティビティ概要】

紹介ウェブページ：<https://kamenoi-hotels.com/arima/activity/>

■兵庫県指定伝統的工芸品「有馬人形筆（からくり筆）」のワークショップ

筆先を下に向けると、軸の先から人形が顔を出す「有馬人形筆」。有馬玩具博物館で、その歴史やからくりの仕組みに触れながら、オリジナルの人形筆を製作します。

場所：有馬玩具博物館（兵庫県神戸市北区有馬町 797／ホテルから徒歩約 10 分）

開催時間：午前の部 10 時 30 分～11 時 30 分、
午後の部 14 時～15 時

体験所要時間：約 1 時間

料金：1 名 5,000 円

※製作した有馬人形筆、有馬玩具博物館の入館料を含みます。

※「灰吹屋 西田筆店」が製作した絵付け人形と絹糸巻き上げ軸も、別途料金でご用意しています。

絵付け人形 550 円、軸 3,300 円

ご予約・お問い合わせ：有馬玩具博物館

ウェブサイト：<https://toys.arima.app/wpbc-booking/>

※上記ウェブサイトをご確認のうえ、お申し込みください。体験希望日の 1 週間以上前のご予約をおすすめします。



■有馬街歩きガイド

歴史ある泉源や社寺、有馬の伝統工芸、有馬芸妓、食べ歩きグルメなど、有馬温泉の見どころをガイドと巡ります。希望や旅程に合わせたコースの相談も可能です。

場所：有馬温泉街（ホテルからの出発も可能）

開始時間：9 時 30 分～15 時

体験所要時間：約 2 時間

希望や旅程に合わせ、1 時間からコースを設定できます。

コース例：標準コース（歴史と泉源コース）

ねね橋・ねね像⇒袂石⇒湯けむり広場（太閤像）⇒善福寺⇒金の湯
⇒温泉寺⇒有馬の工房⇒念仏寺⇒極楽寺⇒太閤の湯殿館⇒銀の湯
⇒炭酸泉源⇒天神泉源⇒金の湯足湯

料金：ガイド 1 名につき 3,000 円

ご予約・お問い合わせ：有馬観光ガイド ボランティアグループ（NPO 法人社会還元センター グループわ）

ウェブサイト：<https://www.feel-kobe.jp/column/guide-arimaonsen/>

TEL：078-904-0708（有馬温泉観光総合案内所）

※3 日前までにお申し込みください。



■オリジナルデザインでつくるガラスアート体験

ヴェネチアングラスを使ったアクセサリーや、スタンドグラスのオーナメント、文字や絵柄を刻むサンドブラストグラスを製作できます。

場所：ROSE GLASS GALLERY（兵庫県神戸市北区有馬町 1353-4／ホテルから徒歩約 13 分）

体験所要時間：約 1 時間

料金：

ヴェネチアングラスアクセサリー 3,900 円（材料費・送料込）

スタンドグラス（サンキャッチャー） 15,000 円（材料費・送料込）

サンドブラストグラス 2,800 円～（材料費込）

ご予約・お問い合わせ：ROSE GLASS GALLERY

ウェブサイト：<https://www.asoview.com/channel/activities/ja/garasu1123/offices/2071/courses>



■神戸酒心館・福寿蔵の酒蔵見学

宝暦元年（1751 年）創業の酒蔵で、灘五郷の歴史や酒造りに触れます。無料のセルフ見学と、蔵元スタッフが案内する有料見学があります。

場所：神戸酒心館・福寿蔵（兵庫県神戸市東灘区御影塚町 1-8／ホテルから車で約 30 分、バス・電車利用で約 60 分）

<無料蔵見学>

開催時間：11 時～15 時 30 分 体験所要時間：約 30 分

内容：酒造りを紹介する映像の鑑賞、ガラス越しの蔵内部見学、展示物の観覧、蔵元ショップでの買い物、フотスポットでの記念撮影

料金：無料 ※事前予約制です。※見学の一部はセルフサービスです。

<有料蔵見学>

開催時間：16 時 30 分～17 時 30 分 体験所要時間：約 60 分

内容：蔵元スタッフによる仕込み蔵の案内、映像の鑑賞、プレミアム酒のテイスティング、蔵元ショップでの買い物、フотスポットでの記念撮影

料金：1 名 3,300 円

定員：2～6 名 ※当日まで受け付けます。※大人のみ参加できます。

※見学内容や実施状況が変更となる場合があります。

ご予約・お問い合わせ：神戸酒心館

ウェブサイト：<https://www.shushinkan.co.jp/kurakengaku/>



■兵庫県指定伝統的工芸品「名塩和紙」の紙漉き体験

封筒、一筆箋、はがきの紙漉きと、和紙の原料となる雁皮の黒皮剥きを体験できます。完成品は乾燥後、自宅へ郵送します。

<亀の井ホテル 有馬 オリジナル特典>

体験した方に、雁皮の黒皮を利用したぼち袋または皿をプレゼントします。

場所：谷徳製紙所（兵庫県西宮市名塩 2-2-23／ホテルから車で約 20 分、有馬温泉バスターミナルからバスで約 35 分）

開催日：月曜日～木曜日

※金曜日、土曜日、日曜日、祝日はお問い合わせください。

開催時間：9 時～17 時 体験所要時間：約 30 分

料金：1 名 3,500 円（送料込）

ご予約・お問い合わせ：谷徳製紙所

ウェブサイト：<https://www.najiowashi.com/>

TEL：0797-61-0224／090-2067-5171

※ご予約時、「亀の井ホテル 有馬」からの紹介とお伝えください。※泥の色は選べません。



※各アクティビティの実施日、料金、予約期限などは変更となる場合があります。最新情報や詳細は、各アクティビティのウェブサイトをご確認ください。

※記載の料金はすべて税込です。

【秋のおすすめ宿泊プラン概要】

プラン名：

<早期割 28>【客室金泉かけ流し／特別会席】旬の高級食材を堪能

内容：1 泊 2 食付き（夕食・朝食）

宿泊期間：2026 年 11 月 30 日まで

料金：部屋タイプ・人数により異なります。詳細は宿泊プランページをご確認ください。

▶[宿泊プラン・ご予約はこちら](#)

食事場所：レストラン「flora」（2 階）

営業時間：夕食 17 時 30 分～21 時（L.O. 20 時 30 分）／朝食 7 時～9 時（L.O. 8 時 30 分）



【金泉かけ流し】プレミアム和洋室（4 名定員）

特別会席 お品書き (2026 年 9 月～11 月)

前菜	【太閤膳】兵庫の恵み九種盛り
造り	四種盛り
蓋物	甘鯛玉締め紅葉餡かけ
揚げ物	銀鮭香草揚げ
肉料理	和牛吟醸しゃぶ
食事	松茸御飯
香の物	二種盛り
留碗	赤出汁
デザート	山椒アイス

※季節や仕入れ状況により、料理内容や器が変更となる場合があります。

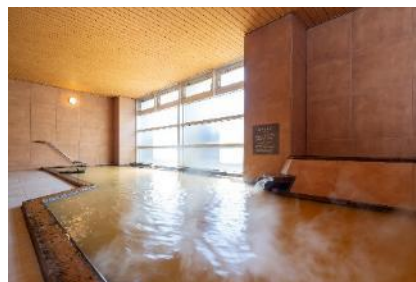
※画像はすべてイメージです。



和牛吟醸しゃぶ

【亀の井ホテル 有馬】

神戸の奥座敷、日本三古湯として名高い有馬温泉に佇む温泉ホテル。敷地内から湧出する赤褐色の名湯「金泉」を、源泉かけ流しの温泉付き客室や大浴場でお楽しみいただけます。「ひょうごの匠」に認定された料理長が、神戸牛や旬の食材を生かして仕立てる会席料理をご堪能いただけます。有馬の伝統と現代の快適性が調和した、上質なくつろぎをご体感ください。



公式ウェブサイト：<https://kamenoi-hotels.com/arima/>

住所：〒651-1401 兵庫県神戸市北区有馬町 1617-1

TEL：078-904-0951

チェックイン：15 時／チェックアウト：10 時

客室数：68 室

【亀の井ホテル】



「出逢いをつむぎ、すべての人をこころ豊かに」。

亀の井ホテルは、1911 年（明治 44 年）に「日本の観光の父」と称される油屋熊八が創業した亀の井旅館をルーツとする温泉ホテルブランドです。100 年以上にわたり受け継がれてきたおもてなしの精神のもと、温泉、食、自然、文化など、その土地ならではの魅力と出逢える宿として全国に展開しています。2022 年 7 月に新たなホテルブランドとして誕生し、現在は全国 40 施設を展開。ひとつひとつの出逢いを大切に、心豊かに過ごせるひとときをお届けしています。

公式ウェブサイト：<https://kamenoi-hotels.com/>

【アイコンア・ホスピタリティ】

アイコンア・ホスピタリティは、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。

ICONIA
HOSPITALITY

会社概要	
社名	アイコンア・ホスピタリティ株式会社（2025 年 7 月 1 日に名称変更）
事業内容	・ホテル、旅館の管理運営 ・旅行業
代表取締役会長	山本 俊祐
代表取締役社長	代田 量一
所在地	東京都港区六本木六丁目 10 番 1 号 六本木ヒルズ森タワー44 階
設立年月日	1999 年 7 月 8 日
資本金	1 億円
運営棟数／客室数	国内 182 棟／25,482 室（レジデンス 38 室を除く、2026 年 7 月 1 日時点）
従業員数	12,354 名（2026 年 7 月 1 日現在、グループ会社含む）
公式ウェブサイト	コーポレートサイト： https://corporate.iconia.co.jp ホテルグループサイト： https://iconia.co.jp

【GoTo Pass】



「人生を、想像外へ、連れだそう。」をコンセプトに、アイコンア・ホスピタリティのホテル、温泉リゾートに加えて、レストラン・宴会・愛犬と泊まれる宿・日帰り温泉・レジャー施設などの全国 180 棟以上の施設で、利用金額に応じてポイントを貯めて使える新ロイヤリティプログラム「GoTo Pass」（ゴートゥーパス）が 2025 年 5 月 29 日に始動しました。

GoTo Pass
by ICONIA

公式ウェブサイト：<https://gotopass.jp>

ご取材・ご掲載に関するお問い合わせ先
アイコンア・ホスピタリティ株式会社 PR 事務局
株式会社トランスミッション
TEL：03-6802-8048 E-mail：iconia@tmcl.jp