報道関係者各位

2026 年 11 月 26 日
株式会社 聚楽

飯坂ホテルジュラク
2026 年 12 月 1 日からオールインクルーシブのホテルへ

ロビー＆ラウンジリニューアル
ドリンクも選び放題＆ライブキッチンもさらに充実

～福島県・飯坂ホテルジュラク～

株式会社聚楽（本社：東京都、代表取締役社長：加藤悠一郎）が運営する飯坂ホテルジュラク（福島県福島市）は、2026 年 12 月 1 日（火）より、お食事やドリンク、館内での各種体験などの料金が宿泊料金に含まれる『オールインクルーシブのホテル』へ生まれ変わります。
目の前で調理する出来立ての料理が魅力の『ライブキッチン花もも』や、宿泊者専用となった『花ももの湯』に加え、ワークショップ、温泉たまご作り、各種ボードゲーム、卓球、個室カラオケも充実。ラウンジでも食事会場でも、アルコールを含むドリンクを自由にお楽しみいただけます。

株式会社聚楽 広報担当：堀越（090-1983-6759）
info@hotel-juraku.co.jp までお問い合わせください。



■ **館内でお好みのドリンクを**

到着後のひとときは、ロビー＆ラウンジでまずは一杯。お好みのドリンクを片手に、ゆったりとおくつろぎいただけます。
湯上がりは「涼み処」にちょっと寄り道。大好評 2 台の「カルピスじゃぐち」から白桃とプレーンの飲み比べをお楽しみください。生ビールもご用意しております。
多数取りそろえたコミックを読みながら、ゆっくりくつろぐ時間もお楽しみいただけます。









■ **作って、遊んで。館内で楽しむ体験も充実**

人気の温泉たまご作りをはじめ、面白ラケットを取りそろえた卓球コーナーや、各種ボードゲーム、写経・折り紙などの体験コーナー、個室カラオケ（50 分時間制）も楽しみ放題！

さらに、折り紙で作る「扇づくり」のワークショップも加わり、旅の思い出を彩ります。
※ワークショップの内容は定期的に入替を予定しております。







■ 夕食は大人気のライブキッチンがさらにグレードアップ！

目の前で調理する和洋中の実演料理に加え、ドリンクコーナー＆デザートコーナーを拡張。地元食材を使った冬メニューには、「メヒカリの握り寿司」や、色とりどりの福島県産野菜を主役に盛り付けた「オルトナーラピザ」が登場。「福島県産ブロッコリーの天ぷら」は、揚げたてでご提供します。
（季節によりメニューは変更になります）
大人気の「刀削麺」や「ステーキ」など、調理の音や香りも楽しめる「ライブキッチン花もも」。
ドリンクもご自由にお召し上がりいただけます。









■ 朝食も「あったか出来立て」

鉄板で仕上げるフレンチトースト、注文を受けてから調理するオムレツ、さらに、選ぶ楽しさが広がる７種のおにぎりをご用意。
福島名物「いかにんじん」に飯坂温泉名物「ラジウム玉子」もラインナップ。

和食派の方も洋食派の方も、できたての朝をお楽しみください。







■ **天然温泉「花ももの湯」**

「花ももの湯」は、2026 年 6 月をもって日帰り営業を終了し、ご宿泊のお客様専用の温泉施設となりました。ご滞在中、ゆったりと湯めぐりをお楽しみいただけます。

営業時間：15:00～24:00／翌朝 5:00～11:00



■会社概要

株式会社　聚楽（じゅらく）

1924（大正 13）年 3 月、関東大震災の爪あと残る東京・神田須田町の一角に、
簡易洋食「須田町（すだちょう）食堂」を開業したのが始まり。
1962（昭和 37）年、福島県・飯坂温泉の旅館を取得、1967（昭和 42）年近代的なリゾートホテル「飯坂ホテル聚楽」リニューアルオープン。マリリンモンローそっくりさんを起用した「じゅらくよ～ん」の CM で広く知られる存在に。
2026 年 12 月、オールインクルーシブのホテルへ生まれ変わります。

【設立】　1924（大正 13）年 3 月 10 日
【資本金】　1 億円
【代表】　取締役社長　加藤 悠一郎
【住所】　東京都千代田区神田駿河台 3 丁目 4 番地　龍名館本店ビル 9 階南
【従業員】　正社員 570 名／パートタイマー450 名（2026 年 5 月時点）
【事業内容】都市ホテル・リゾートホテル・各種レストラン
【URL】　https://juraku.com/

●飯坂ホテルジュラク　福島県福島市飯坂町西滝之町 27
●URL　https://www.hotel-juraku.co.jp/iizaka/

＜本件に関する報道関係からのお問い合わせ先＞
株式会社 聚楽（じゅらく）
広報担当：堀越（090-1983-6759）info@hotel-juraku.co.jp