

プレスリリース
報道関係者各位

2025 年 7 月 1 日
コアグローバルマネジメント株式会社

【福井】絶景の花火と「オーベルジュほまち 三國湊」で極上のひとときを過ごす
～三国花火の観覧席チケット付き限定プランを販売、夏メニューを食す感動の一夜を～



三国花火の様子

ホテル運営会社コアグローバルマネジメント株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役：中野 正純、以下「当社」）が運営する、土地の歴史や文化を体感することができる分散型宿泊施設「オーベルジュほまち 三國湊」は、2025 年 8 月 11 日（月・祝）の三国花火にちなんで、2025 年 8 月 10 日（日）～12 日（火）にご宿泊のお客様に**【8 月 10 日～8 月 12 日宿泊限定】三国花火有料観覧席付き宿泊プラン**を販売いたします。うちわ・ラムネなど、どこか懐かしい夏のアイテムもプレゼント。伝統ある三国花火と至高のフレンチで夏の夕涼みをお愉しみいただけます。

公式サイト：<https://www.homachi.jp/> 特別プランのご予約は[こちら](#)から

三国花火とは

今年で 43 回目となる三国花火大会は、北陸地方最大級の規模を誇る伝統的な花火大会です。海と生きる福井県坂井市の地元ならではの催しで、海の安全祈願や先祖供養の意味も含め、昭和初期より続いています。毎年 20 万人を超える観光客が訪れるなど、町一体となって楽しむ夏の風物詩です。

昔ながらの尺玉（直径 30cm の大玉）から、最新の音楽連動型の花火演出まで進化しており、福井の伝統と現代の演出の融合として、毎年魅力を増しています。

三国花火公式 HP：<http://www.mikuni.org/hanabi/>

福井県坂井市に位置する「オーベルジュほまち 三國湊」は、三國湊の町家 9 棟 16 室を改修した分散型宿泊施設で、多種多様な町家はそれぞれに三国・安島の海女が昔、仕事の合間に行っていた刺し子から着想を得た名前が付けられています。一棟一棟異なった趣を感じられ、どの町家に滞在するか、お部屋選びも当施設の魅力です。

ご夕食は、フランス料理界の巨匠・吉野建シェフによる、地元食材を活かしたコースディナー。現在は夏メニューをご用意しております。

爽やかな香り広がる冷たいガスパチョに始まり、皮目をパリッと焼き上げたぐじ*の松笠焼は、白身の旨みがふわりと広がります。鮑のパイ包みは、ホタテのムースやチョリソー、ワカメを包み込み、肝のヴァンブランソースで仕上げた贅沢なひと皿。ひと口ごとに海の香りが広がります。五感で季節を味わう、涼やかな夏のフレンチをお楽しみください。

*関西地方では甘鯛のことを「ぐじ」と呼び、高級魚として知られています。身は上品でふんわり柔らかく、皮には独特の旨みがあります。



ご夕食：イメージ

ご朝食には、ブルゴーニュ地方の郷土料理をアレンジした洋食をご用意。一日の始まりにも、地域の豊かさを感じていただけます。



ご朝食：イメージ

【プラン詳細】



※写真は一部イメージです。

夏の夜空を、特等席で。

北陸最大の呼び声にふさわしい大花火大会。

三国花火大会の名物といえば「水中花火」です。三国花火では 3 台の水中花火から火をつけた花火玉を花火師が直接海へ投げ込んでいます。

迫力の三国花火大会の特別観覧席をご用意したプランでお楽しみいただけます。

当日は観覧席で楽しめるお飲み物とおつまみ、ほまちエコバックとオリジナル扇子をご用意しております。

プラン名：【8月10日～8月12日宿泊限定】三国花火有料観覧席付き宿泊プラン

期 間：2025 年 8 月 10 日（日）～12 日（火）ご宿泊のお客様

花火開催日程：2025 年 8 月 11 日（月・祝）

※荒天時は 8 月 12 日または 13 日に順延

会 場：三国サンセットビーチ (<http://www.mikuni.org/hanabi/contents/guide.php>)

打上時間：19:30～20:30

特 典：三国花火の特別観覧席チケット（招待席エリア）

お飲み物（ラムネ、ミネラルウォーター、お茶のいずれか 1 本）

越前和紙のうちわ

「ほまち」オリジナル手ぬぐい・オリジナルグッズ

お 食 事：夕食：吉野建シェフが織りなすフレンチの世界を福井の食材とともにお楽しみください

8 月 11 日（月）のみご夕食が 16:30～となります。

朝食：洋食セットメニュー

そ の 他：チェックイン 14:00～ チェックアウト ～11:00 *フロント棟にて

アクセス：■ 北陸新幹線「芦原温泉駅」より送迎手配可（前日までの予約制：所要時間 約 20 分）

■ えちぜん鉄道三国芦原線「三国」下車 徒歩約 5 分。

■ 小松空港から、車で約 1 時間

*フロント棟・レストラン棟・各客室棟には無料駐車場完備

ご予約は[こちら](#)から

【タテルヨシノ 三國湊】

フランス料理のスターシェフである吉野建氏がプロデュースする「タテルヨシノ 三國湊」では、江戸～明治時代に『北前船』の寄港地として栄えた三國湊の歴史的背景にちなみ、北前船で北海道から運ばれていたという昆布に代表される食文化の流れをくみながら、食材豊富な福井県産の食材を活かすなど「三國湊ならではの」にこだわった至福の美食体験をお愉しみいただけます。

「オーベルジュほまち 三國湊」は、2024 年 7 月にはミシュランガイドホテルセレクション「セレクトッド」に選出されました。湊町に溶け込み、季節の行事や四季折々の美食を楽しむ、ミシュランが評価する“その土地ならではの体験ができる”宿として、旅の目的地となる滞在をご提供します。



タテルヨシノ 三國湊 外観



吉野建シェフ

■ オーベルジュほまち 三國湊について

名称： オーベルジュほまち 三國湊（英語表記：Auberge Homachi Mikuniminato）

*『ほまち』の由来：「帆待ち」とは北前船が出港前に波が収まり、良い風が吹くのを待っている状態。船乗りたちは、その間に船に持ち込んだ積み荷を売ったり、別の荷役をしたりして報酬を得ていた。これが転じて、三國では子供達のお駄賃、ご褒美のことを「帆待ち」と言われていた。ここから「ここに来られるゲストが、しばし休まれて次の目的地に向かわれるまで、この地での滞在が忙しい日常を過ごされているゲストへの『ご褒美』となるように」と願いを込めている。

宿泊棟： 9 棟 16 室 1 室の最大宿泊人数 2 人～4 人

レストラン棟： 1 棟 「タテルヨシノ 三國湊」

フロント棟： 1 棟

施設構成： ジム

ホテル運営： コアグローバルマネジメント株式会社



客室 外観一例



客室 内観一例

◆ 運営会社 コアグローバルマネジメントについて

どこの系列にも属さないオリジナルホテルブランドを全国各地で展開し、観光・都市型・ビジネスなどの用途や目的に合わせたブランド展開、地域特性や各土地の魅力を最大限に引き出す「空間」・「食」そして「体験」をプロデュースしています。

その地域がもつ文化を丸ごと楽しめるリゾート系ブランドであるヒューイットリゾートに加え、8,000～10,000 冊の MANGA Library を備えた都市型観光ホテル系ブランドであるクインテッサホテル Comic & Books など、個性あるホテルを今後もオープン予定です。

- ・社名 コアグローバルマネジメント株式会社
- ・代表者 代表取締役社長 中野 正純 (Masazumi Nakano)
- ・所在地 〒104-6223 東京都中央区晴海 1-8-12
晴海アイランド トリトンスクエアオフィスタワーZ 23 階
- ・設立 2007 年 7 月 4 日
- ・資本金 2,000 万円
- ・事業概要 国内 29 ホテルの運営事業など
- ・展開ブランド

ヒューイットリゾート (HEWITT RESORT) : 函館・軽井沢・那覇・那須 (2024 年 11 月 OPEN)

ヒューイットホテル (HEWITT HOTEL) : 甲子園

クインテッサホテル (QUINTESSA) : 札幌[3]・船橋・銀座・羽田・大垣・伊勢志摩・大阪[2]・広島 (2025 年 8 月 OPEN 予定)・福岡[4]・小倉・佐世保・鹿児島

ザ エディスターホテル (THE HEDISTER HOTEL) : 成田・京都

その他 : オーベルジュほまち三國湊、緑翠亭 景水、かなたのさと (2024 年 11 月 OPEN)、ホテルメルディア秋田 (2025 年 5 月)

- ・ URL <https://cgman.jp/>

【本件に関するお問い合わせ先】

「オーベルジュほまち 三國湊」広報・PR 代理

ブルームーン・マーケティング株式会社（担当：一岡・野田）

TEL: 03- 6859-8484 / 070-6970-3591

E-mail: homachi@bluemoonmarketing.jp