

2026 年 10 月 14 日 SRR-26-06

【白良荘グランドホテル】 × 湯浅醤油有限公司 和歌山の文化そのものを旅の体験へ**「和歌山文化共創プロジェクト」始動****第一弾「発酵ガストロノミー」 湯浅醤油 蔵の恵み会席**

販売開始：2026 年 10 月 14 日（水）～ / 利用開始：2026 年 10 月 18 日（日）～

URL：<https://www.shiraraso.co.jp/topics/25>

株式会社グランビスタ ホテル&リゾート（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：荒井 幸雄）が運営する、白良荘グランドホテル（和歌山県西牟婁郡白浜町、支配人：野尻 栄一）では、醤油醸造発祥の地・和歌山県湯浅町で 1881 年に創業した老舗醸造元「丸新本家」の醤油部門である湯浅醤油有限公司と共同し、「和歌山文化共創プロジェクト」を開始いたします。その第一弾として、和歌山県の発酵文化をテーマに、湯浅で受け継がれてきた伝統の発酵文化と白浜での特別な滞在体験を融合させた「発酵ガストロノミー」を共同開発し、展開いたします。



「和歌山文化共創プロジェクト」は、『和歌山の文化そのものを旅の体験へ』をコンセプトに、和歌山に根付く発酵文化、食文化、生産者の想いを宿泊という時間を通じて国内外へ届ける取り組みです。

今回展開する「発酵ガストロノミー」は、和歌山に息づく醤油醸造の歴史と豊かな食材を引き出すシェフの技を一皿に凝縮して、滞在する時間とかけあわせることで、旅そのものを特別な体験へと導く食の提案です。モンドセレクションで 2006 年より 21 年連続で最高金賞を受賞した『生一本黒豆』をはじめ、白搾り醤油や黒豆醤油、白味噌、金山寺味噌など、それぞれの個性を活かした料理の数々を通じて、素材本来の旨みを味わうことができます。土地に根づく文化や暮らしにふれ、生産者の想いとともに味わう食体験は、基礎調味料である醤油の魅力を伝える次世代への文化継承としての役割も担います。日本の食の根幹である発酵文化の魅力を宿泊体験として国内外の旅行者へ発信し、地域とともに新たな価値を創出してまいります。

[報道関係お問い合わせ先]

株式会社グランビスタ ホテル&リゾート 広報・PR 課 担当：新里、榮井

Tel: 03-5209-4149 Fax: 03-5209-4146

E-mail: info@granvista.co.jp

「和歌山文化共創プロジェクト」

■ 始動の背景

和歌山県湯浅町は、醤油醸造発祥の地として知られ、その歴史は数百年にわたって受け継がれています。醤油や味噌、麴といった発酵文化は、日本の食の根幹をなす基礎調味料の源であり、地域の暮らしとともに育まれてきた貴重な文化的資産です。しかし、その価値や背景は、必ずしも十分に知られているとは言えません。白良荘グランドホテルは、南紀白浜の自然体験に続く新たな取り組みとして、発酵文化と食を軸とした「和歌山文化共創プロジェクト」を湯浅醤油有限公司と始動いたしました。今後は、伝統の発酵文化を肌で感じていただける体験型コンテンツも順次企画していく予定です。



・湯浅醤油有限公司 代表 新古敏朗（しんことしお）氏 メッセージ

【つくる・伝える・貢献する】を理念に掲げ、伝統的な醤油造りを行ってまいりました。代々受け継がれたものを守り作ってだけでなく、醤油醸造の伝統と技術を伝えるとともに先人の想いも伝えていく、『発信』にも強く力をいれています。伝統や、歴史を伝えるだけでなく、料理の味を決める基礎調味料（醤油）の本当のおいしさを次世代や世界へ伝えることは私自身のミッションでもあります。今回は白良荘グランドホテル様との共同により、当社だけでは実現できない新しい地域価値の創出と日本の食文化の世界への発信が叶うと確信しております。



・白良荘グランドホテル 支配人 野尻栄一（のじりえいいち）メッセージ

白良浜から徒歩 30 秒に位置する当ホテルは、熊野古道やジオパーク等を巡るツアーなど地域の魅力を発信する新たなレジャーを提案してまいりました。

このたび湯浅醤油様との連携は、私たちが大切にする「地域の価値で、未来を変えていく。」を体現する取り組みです。醤油醸造発祥の地・湯浅の歴史や発酵文化を宿泊体験を通じてお届けし、その価値を次世代へ繋ぐとともに、地域と旅行者、生産者を結ぶ持続的な共創の輪を育ててまいります。



〔報道関係お問い合わせ先〕

株式会社グランビスタ ホテル&リゾート 広報・PR 課 担当：新里、榮井

Tel: 03-5209-4149 Fax: 03-5209-4146

E-mail: info@granvista.co.jp

■ 第一弾「発酵ガストロノミー」

URL : <https://www.shiraraso.co.jp/topics/25>

販売期間：2026年10月14日（水）～2027年3月28日（日）

利用期間：2026年10月18日（日）～2027年3月31日（水）

夕食：湯浅醤油 蔵の恵み会席



醤油醸造発祥の地・湯浅。伝統の蔵で受け継がれる醤油や味噌、麹などの発酵文化と、紀州の豊かな海・山の幸を織り交ぜた、ここでしか味わえない会席料理をご堪能ください。

座付き：白搾り醤油と鰹・昆布の一番出汁（白搾り）

食前酒：紀州梅酒

前 菜：和歌山の恵み

お造り：厳選三種盛り 黒豆醤油の泡を添えて（生一本黒豆）

焼 物：イセエビのバター焼き 湯浅白味噌ソース（丸新本家 白みそ）

煮 物：クエのしゃぶしゃぶ 梅柚子麴仕立て（柚子梅つゆ）

強 肴：熊野牛の石焼き 燻製醤油と山葵 旬野菜添え（燻し醤油）

食 事：勝浦鮪と樽仕込み醤油の釜飯 漬け鮪と供に（樽仕込み醤油）

留 椀：湯浅白味噌仕立て（丸新本家 白みそ）

香の物：金山寺味噌と季節野菜の和え物（丸新本家 紀州金山寺味噌）

水菓子：魯山人醤油キャラメルソフト 甘酒ヨーグルトを添えて（魯山人醤油）

発酵朝食

発酵文化が息づく和歌山県。厳選した発酵食材を取り入れた、からだに優しいご朝食をご用意いたしました。和歌山ならではの味わいを、心ゆくまでお楽しみください。

〔報道関係お問い合わせ先〕

株式会社グランビスタ ホテル&リゾート 広報・PR 課 担当：新里、柴井

Tel: 03-5209-4149 Fax: 03-5209-4146

E-mail: info@granvista.co.jp

重 箱：～発酵の恵み～

みかん香る 烏賊の塩辛 / 黒豆納豆と釜揚げしらす /
 金山寺味噌で味わう みかん鶏のコンフィ（丸新本家
 紀州金山寺味噌）/ 鰯の南蛮漬け /
 高野豆腐 柚子味噌鞍掛け（丸新本家 白みそ）

ご飯のお供：醤油麹で熟成させた真鯛の焼物（樽仕込み醤油） /
 梅香る明太子 / 紀州うめたまごの出汁巻き玉子 /
 胡瓜のぬか漬け

お造り：勝浦産鮪 湯浅醤油とともに（生一本黒豆）

蒸し物：熊野ポークと温野菜 山椒ぼん酢添え

お食事：和歌山県産米 / 紀州茶粥 / 梅香る茶漬け出汁

留 椀：イセエビと湯浅白味噌の味噌汁（丸新本家 白みそ）

水菓子：塩麹仕立てのヨーグルト 荒川の桃添え



「発酵ガストロノミー」湯浅醤油 蔵の恵み会席プラン一例

URL：<https://x.gd/jdRyp>

料金一例：【オーシャンビュー】モデレート和室+ツインベッド

2名様1室利用時1名様31,350円～

※税金・サービス料込、入湯税別

白浜温泉

飛鳥・奈良時代から有馬・道後と並ぶ日本三古湯のひとつとして愛されてきた白浜温泉。ホテルの源泉、生絹湯（すずしゆ）は海水に近い塩分濃度で湯冷めしにくく、保湿効果があるといわれています。2階 眺望の湯「潮風」からは、目の前に広がる白良浜を一望できます。

■入浴時間：15:00～25:00 / 朝 5:00～9:30（男女入替制）



参照：南紀白浜の自然や世界遺産・熊野古道をガイドと巡る ホテル発着！「南紀白浜 日帰りオプションツアー」

URL：<https://www.shiraraso.co.jp/topics/18>

〔報道関係お問い合わせ先〕

株式会社グランビスタ ホテル&リゾート 広報・PR 課 担当：新里、榮井

Tel: 03-5209-4149 Fax: 03-5209-4146

E-mail: info@granvista.co.jp

GRANVISTA

HOTELS & RESORTS

グランビスタ ホテル&リゾートは、北海道で初めての本格的洋式ホテルとして誕生した北の迎賓館・札幌グランドホテルを有し、全国各地にシティホテル、ビジネスホテル、温泉旅館、総合海洋レジャー施設、ゴルフ場、ハイウエイレストランなどの施設運営を通じ、ホテル運営受託事業を展開、地域とともに歩んでいます。

企業名： 株式会社グランビスタ ホテル&リゾート
所在地： 東京都千代田区内神田 2-3-4 S-GATE 大手町北 5F
創 立： 1958 年 8 月 27 日
資本金： 1 億円
代表取締役社長： 荒井 幸雄
TEL： 03-5209-4121 (代表)
URL： granvista.co.jp
Facebook： facebook.com/granvista.co.jp
X： x.com/granvistaTW
Instagram： instagram.com/granvistahotelsandresorts/

施設一覧

札幌グランドホテル / 札幌パークホテル / 熊本ホテルキャッスル（提携施設） / ホテルインターゲート京都 四条新町 / ホテルインターゲート東京 京橋 / ホテルインターゲート広島 / ホテルインターゲート金沢 / ホテルインターゲート大阪 梅田 / Maven Ginza（2027 年 4 月開業予定） / キャプション by Hyatt なんば 大阪 / 京町家 京都二条 さわら木の宿 / 京町家 京都ぎをん 八坂の宿 / 白良荘グランドホテル / ホテルゆもと登別 / BLISSTIA SUITES & RESORT 沖縄恩納村 / YOKI MATSUSHIMA / 鴨川シーワールド / 鴨川シーワールドホテル / 神戸須磨シーワールド / 神戸須磨シーワールドホテル / 苫小牧ゴルフリゾート 72 / 佐野ハイウェイレストラン / 足柄ハイウェイレストラン / 大津ハイウェイレストラン /



しら ー そう

白良荘グランドホテル

白良荘グランドホテルは、白良浜の砂浜まで徒歩 30 秒の場所に位置し、オーシャンビューのロケーションが特長。2016 年夏にリニューアルオープンし新しく生まれ変わった開放感のある露天風呂からは、壮大な海と白良浜の美しい景色を存分に味わうことができます。日本三古湯のひとつである白浜温泉の湯と四季折々の海の恵みを活かした創作料理を心ゆくまでご堪能ください。

※白良荘グランドホテルは、グランビスタ ホテル&リゾートのグループ施設です。

名 称： 白良荘グランドホテル
所在地： 和歌山県西牟婁郡白浜町 868
開 業： 1929 年
構 造： 地上 6 階
客室数： 110 室・488 名
TEL： 0739-43-0100
URL： shiraraso.co.jp
Facebook： facebook.com/shiraraso
X： x.com/shiraraso_GH
Instagram： instagram.com/shiraraso_grand_hotel/

〔報道関係お問い合わせ先〕

株式会社グランビスタ ホテル&リゾート 広報・PR 課 担当：新里、榮井

Tel: 03-5209-4149 Fax: 03-5209-4146

E-mail: info@granvista.co.jp