

プレスリリース  
報道関係者各位

2024年11月15日  
コアグローバルマネジメント株式会社

**分散・滞在型宿泊施設「オーベルジュほまち 三國湊」、越前がに×フレンチ堪能プラン開始**  
～福井県が誇る冬の美食をフレンチの巨匠、吉野建氏のプロデュースメニューで堪能～

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、以下コアグローバルマネジメント）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・滞在型宿泊施設「オーベルジュほまち 三國湊」。そのレストランである「タテルヨシノ 三國湊」で、三国港で水揚げされた越前がにの自然の旨さ、地元食材、当地文化をフュージョンさせた「越前がに×フレンチ堪能プラン」を2025年3月31日までの期間限定で開始しました。他とは一味違った三国湊ならではの冬の味覚「越前がに×フレンチ」を存分にお楽しみください。

公式サイト：<https://www.homachi.jp/>

メニュー例：



越前がにの4種食べ比べ（生蟹・焼き蟹・茹で蟹・蟹しゃぶ）  
～3種のソース～



越前がにのリゾット

「三国港越前がに」は福井県で水揚げされたオスのズワイガニの中でも毎年皇室に献上される高級品。2024年は悪天候の影響で2日遅れの11月8日に解禁されましたが、毎年11月6日から3月20日まで漁が行われます。三国港沖や石川県との県境沖辺りが主な漁場で、海底深くに生息するカニは、潮の複雑な流れの中で豊富なエサを食べるので、甘くひきしまった肉質が特徴です。

「オーベルジュほまち 三國湊」から徒歩20分程度の距離にある三国港では、夜中出港した船が、翌日の夕方までに帰港し、市場で「夕競り」が行なわれます。三国港市場への申込で、場内でガラス越しに「夕競り」を見学することができます。また11月16日と17日には「三国湊かに祭り」も開催され、「三国港越前がに」を楽しみに訪れる旅行者が増えるシーズンがいよいよ到来しました。

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をフランス料理に合うようバランスよく仕上げた出汁を使う、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楽しみいただいています。



タテルヨシノ 三國湊 内観

\* 越前がには天候次第で、漁に出られない、または農林水産省より漁獲量の規制がかかった場合は、ご提供が叶わない可能性がございます。プランのご変更をお願いすること、予定期間より早くプランを終了する可能性もございますので予めご理解賜りますようお願い申し上げます。

また「オーベルジュほまち 三國湊」は、日本全国のホテル・旅館を対象に、個性あふれる魅力的な宿泊施設を評価するミシュランガイドホテルセレクションが2024年7月に発表され、「セレクトッド」として選ばれました。福井県内からは2店舗目となる快挙となります。今後とも国内外からの多くのお客様に三國湊にお越しいただき、「越前がに×フレンチ堪能プラン」を始めとした当地ならではの文化・歴史・美食を楽しんでいただけるよう宿泊プラン、サービス開発に尽力して参ります。

#### ■吉野建氏プロフィール

1952年鹿児島県生まれ。1979年に渡仏し、当時ジョエル・ロブションが率いるパリ「ジャマン」をはじめ、数々のフランス料理店で修業。フランス・日本両国のミシュランガイドで一つ星を獲得。2007年スイス・ダボス会議にて料理を担当。2010年フランス政府より農事功労章 (Ordre du Mérite agricole) シュヴァリエを贈られる。2011年発表のフランスにおける国家最優秀職人賞 (MOF) の審査員をアジア人として初めて務め、2013年4月には毎年ベルギーにて行われる iTQi (国際味覚審査機構) による「Superior Taste Award (優秀味覚賞)」の審査員を務める等、料理界において数々の功績を残す。



吉野建氏

## ■ 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

## ■プレスリリース（PDF）

[https://bluemoonmarketing.jp/wp-content/uploads/2024/11/202401115\\_ABF\\_CGM\\_Auberge-Homachi-Mikuniminato\\_Echizengani.pdf](https://bluemoonmarketing.jp/wp-content/uploads/2024/11/202401115_ABF_CGM_Auberge-Homachi-Mikuniminato_Echizengani.pdf)

## ■ファクトブック（PDF）

[https://bluemoonmarketing.jp/wp-content/uploads/2024/11/Factbook-Auberge-Homachi-Mikuniminato\\_202403.pdf](https://bluemoonmarketing.jp/wp-content/uploads/2024/11/Factbook-Auberge-Homachi-Mikuniminato_202403.pdf)

以上

