

KKRホテルズ & リゾーツ ご当地グルメ MAP

KKRの宿に泊ったら食べたいご当地グルメを紹介します。
※施設で提供する料理が全て掲載の都道府県とは限りません。



滋賀県 近江牛 通年
日本三大銘柄のひとつ。きめ細やかな肉質と甘い脂が口の中であつたります。



滋賀県 フナ寿司 通年
滋賀県の伝統的な郷土料理。酸味と独特な旨味が特徴的。



京都府 鱈の落とし 夏
皮1枚を残して骨切りをした鱈を湯引きして氷水で締めた京都の夏を代表する料理。



兵庫県 但馬牛ステーキ 通年
但馬牛は和牛のルーツと呼ばれ、有名ブランド牛の素子として知られています。



奈良県 苺の葉寿司 通年
苺や梅と酢飯を葉の裏で包んで押し寿司。3日は日持ちするので、お土産としても人気。



奈良県 辛子明太子 通年
辛子と酢飯を葉の裏で包んで押し寿司。3日は日持ちするので、お土産としても人気。



福岡県 博多ラーメン 通年
福岡は麺え玉発祥の地。豚骨スープとストロートの極細麺が特徴。



福岡県 梅枝餅 通年
太宰府天満宮の参道には、焼き立てを食べ歩きできる店がずらり。ほど良い小豆の甘さの焼き餅。



熊本県 阿蘇自然豚 ひつまぶし 現
阿蘇自然豚とは阿蘇天然ミネラルを含んだ水で育てた安心・安全な健康豚です。



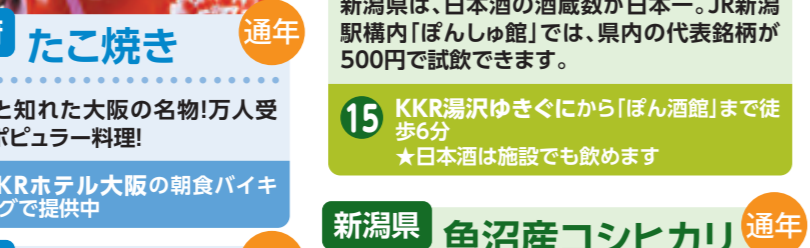
熊本県 馬刺し 通年
馬刺しは低脂肪、低カロリー、高タンパクでミネラルが豊富。臭みはほとんどなくあっさりして食べやすい。



山口県 瓦そば 通年
熱々の瓦の上に茶そばや鶏糸、牛肉などをのせて提供する山口県のソルフード。



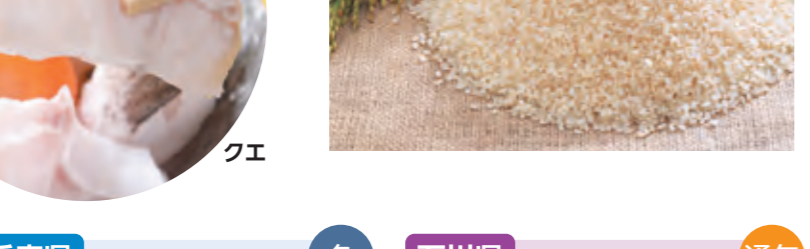
山口県 ぶく刺し 冬
山口県では、ぶくのことを「ぶく」と呼び、その刺しは選ばれるほど薄く呼び美しく盛り付けのが特徴です。



大阪府 たこ焼き 通年
言わずと知れた大阪の名物!万人受けするポピュラー料理!



奈良県 茶がゆ 通年
[大和の朝は茶粥で明けると言われるほど、古くから奈良の朝ごはんの定番。]



和歌山県 クエ鍋 冬
水揚げが少なく「幻の魚」とも言われるクエは、脂のりながらも上品で深い味わい。



兵庫県 かにすき 冬
ずわいがには城崎の冬の味覚として人気。甘みのあるかに身はもちろん、旨味の詰まった雄雌も絶品。



石川県 金沢おでん 冬
冬の雑煮解禁が始まるとおでん屋さんでは「かニ面」が出始めます。蟹の旨味と出汁のコラボは最高!



石川県 金沢おでん 冬
冬の雑煮解禁が始まるとおでん屋さんでは「かニ面」が出始めます。蟹の旨味と出汁のコラボは最高!



石川県 金沢おでん 冬
冬の雑煮解禁が始まるとおでん屋さんでは「かニ面」が出始めます。蟹の旨味と出汁のコラボは最高!



熊本県 からし蓮根 通年
辛子味噌を蓮根の穴に詰め、衣をつけて揚げたもの。パンにも意外と合います。



愛媛県 松山鯛めし 通年
米の上に焼いた鯛を乗せて炊き込むと、ご飯の旨味がしっかりと馴染んで至福の味わい。



愛媛県 松山鯛めし 通年
米の上に焼いた鯛を乗せて炊き込むと、ご飯の旨味がしっかりと馴染んで至福の味わい。



愛媛県 松山鯛めし 通年
米の上に焼いた鯛を乗せて炊き込むと、ご飯の旨味がしっかりと馴染んで至福の味わい。



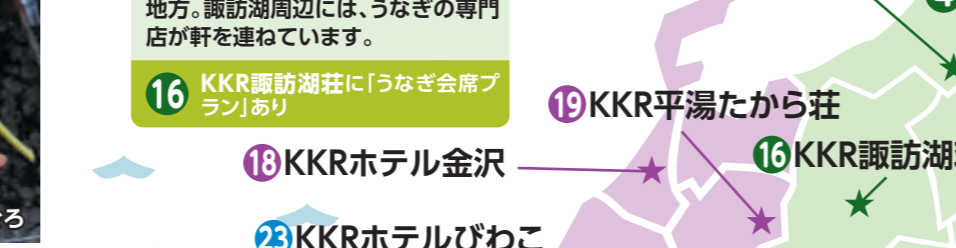
新潟県 日本酒 通年
新潟県は、日本酒の産数で日本一。JR新潟駅構内「ばんしゅ館」では、県内の代表銘柄が500円で試飲できます。



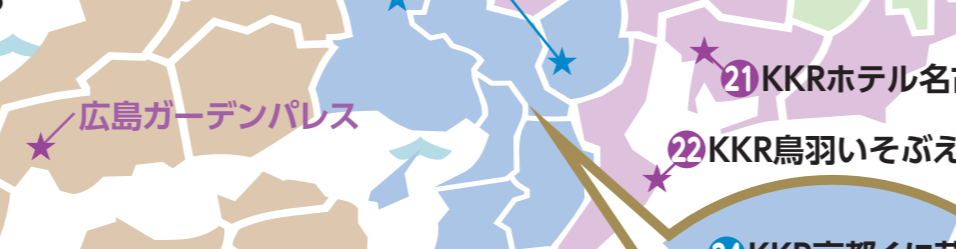
新潟県 魚沼産コシヒカリ 通年
ミネラルを豊富な雪解け水と山間部の気候に育てられた、米どころ新潟を代表するトップブランド米。



新潟県 雪室貯蔵グルメ 通年
雪室とは、雪を活用した天然の冷蔵庫。貯蔵すると、お肉の旨みが増し、コーヒーなども味わいを深めます。



長野県 うなぎ 通年
古くから鰻の街として知られる。諏訪地方。諏訪湖周辺には、うなぎの専門店が軒を連ねています。



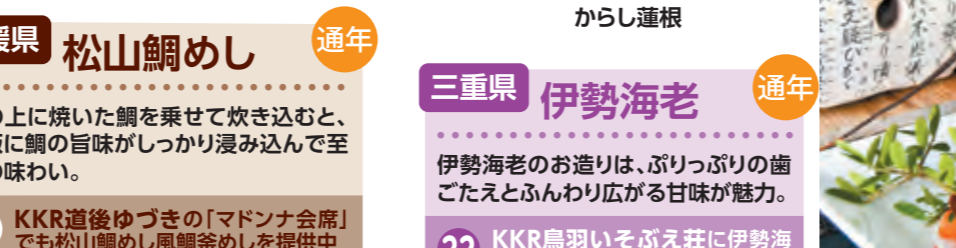
長野県 うなぎ 通年
古くから鰻の街として知られる。諏訪地方。諏訪湖周辺には、うなぎの専門店が軒を連ねています。



長野県 うなぎ 通年
古くから鰻の街として知られる。諏訪地方。諏訪湖周辺には、うなぎの専門店が軒を連ねています。



長野県 うなぎ 通年
古くから鰻の街として知られる。諏訪地方。諏訪湖周辺には、うなぎの専門店が軒を連ねています。



長野県 うなぎ 通年
古くから鰻の街として知られる。諏訪地方。諏訪湖周辺には、うなぎの専門店が軒を連ねています。



長野県 うなぎ 通年
古くから鰻の街として知られる。諏訪地方。諏訪湖周辺には、うなぎの専門店が軒を連ねています。



長野県 うなぎ 通年
古くから鰻の街として知られる。諏訪地方。諏訪湖周辺には、うなぎの専門店が軒を連ねています。



長野県 日本酒「諏訪五蔵」 通年
JR上諏訪駅から徒歩圏内の甲州街道沿いに五軒の酒蔵が立ち並び、飲み歩き(有料試飲)ができます。



長野県 日本酒「諏訪五蔵」 通年
JR上諏訪駅から徒歩圏内の甲州街道沿いに五軒の酒蔵が立ち並び、飲み歩き(有料試飲)ができます。



長野県 日本酒「諏訪五蔵」 通年
JR上諏訪駅から徒歩圏内の甲州街道沿いに五軒の酒蔵が立ち並び、飲み歩き(有料試飲)ができます。



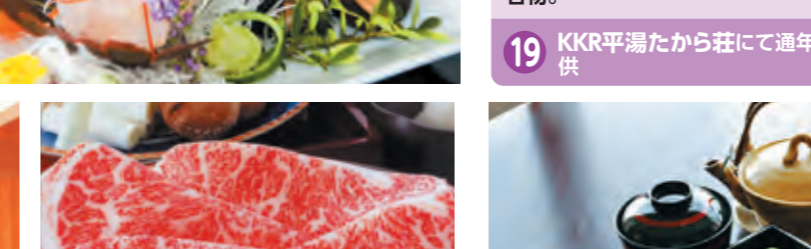
長野県 日本酒「諏訪五蔵」 通年
JR上諏訪駅から徒歩圏内の甲州街道沿いに五軒の酒蔵が立ち並び、飲み歩き(有料試飲)ができます。



長野県 日本酒「諏訪五蔵」 通年
JR上諏訪駅から徒歩圏内の甲州街道沿いに五軒の酒蔵が立ち並び、飲み歩き(有料試飲)ができます。



長野県 日本酒「諏訪五蔵」 通年
JR上諏訪駅から徒歩圏内の甲州街道沿いに五軒の酒蔵が立ち並び、飲み歩き(有料試飲)ができます。



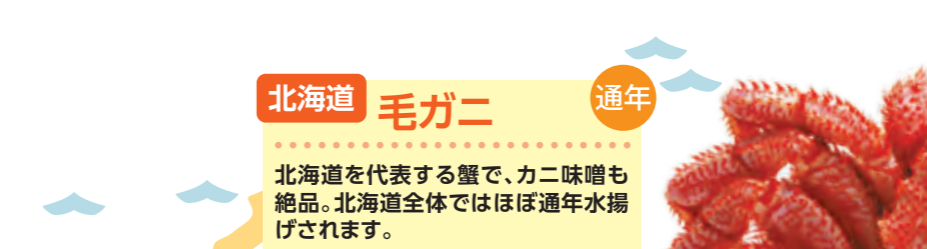
長野県 日本酒「諏訪五蔵」 通年
JR上諏訪駅から徒歩圏内の甲州街道沿いに五軒の酒蔵が立ち並び、飲み歩き(有料試飲)ができます。



長野県 日本酒「諏訪五蔵」 通年
JR上諏訪駅から徒歩圏内の甲州街道沿いに五軒の酒蔵が立ち並び、飲み歩き(有料試飲)ができます。



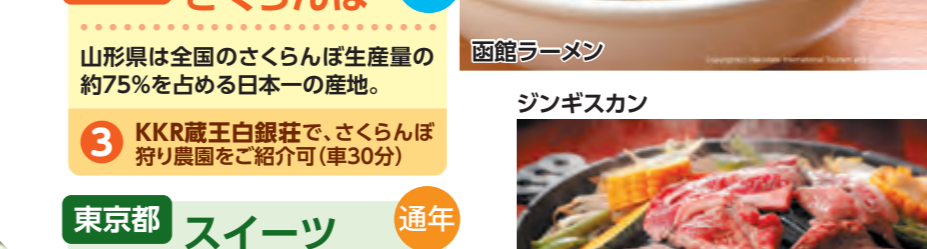
長野県 日本酒「諏訪五蔵」 通年
JR上諏訪駅から徒歩圏内の甲州街道沿いに五軒の酒蔵が立ち並び、飲み歩き(有料試飲)ができます。



北海道 毛ガニ 通年
北海道を代表する蟹で、カニ味噌も絶品。北海道全体ではほぼ通年水揚げされます。



北海道 函館ラーメン 通年
札幌の味噌、旭川の醤油と並ぶ人気のご当地ラーメン。あっさりした塩味の透明なスープが特徴。



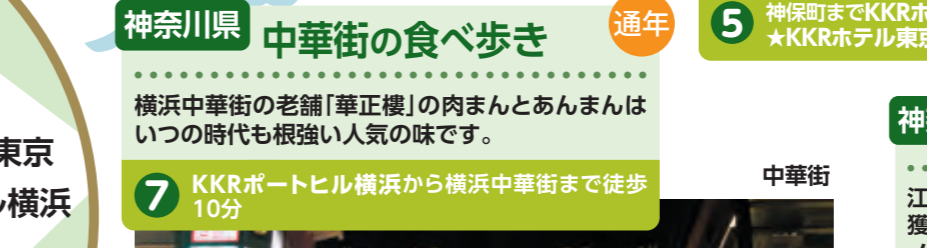
山形県 さくらんぼ 夏
山形県は全国のさくらんぼ生産量の約75%を占める日本一の産地。



東京都 スイーツ 通年
中目黒駅周辺には、スイーツの有名店がいくつも営業しています。



群馬県 すき焼き 通年
群馬県はすき焼きの食材を100%県内で調達し、2014年には「すき焼き産地」を宣言!



神奈川県 中華街の食べ歩き 通年
横浜中華街の老舗「華正楼」の肉まんとおまんぼはいつの時代も根強い人気の味です。



神奈川県 生シラス 春~秋
江ノ島と長はら「しらす」。その中でも獲れたてが味わえる「生シラス」は江ノ島ならでは。



神奈川県 さざえの壺焼き 春~夏
壺の風味が最高の調味料!海チカならではの。



神奈川県 黒たまご 通年
生卵を大涌谷の温泉池で茹でた黒い殻のゆで卵。1個食べると7年寿命が延びると言われています。



静岡県 みかん狩り 秋~冬
熱海では、海を眺めながらの美味みかん狩り。伊豆長岡では、品種改良で選抜されたみかんを園内食べ放題!



静岡県 みかん狩り 秋~冬
熱海では、海を眺めながらの美味みかん狩り。伊豆長岡では、品種改良で選抜されたみかんを園内食べ放題!



静岡県 みかん狩り 秋~冬
熱海では、海を眺めながらの美味みかん狩り。伊豆長岡では、品種改良で選抜されたみかんを園内食べ放題!



静岡県 みかん狩り 秋~冬
熱海では、海を眺めながらの美味みかん狩り。伊豆長岡では、品種改良で選抜されたみかんを園内食べ放題!



北海道 毛ガニ 通年
北海道を代表する蟹で、カニ味噌も絶品。北海道全体ではほぼ通年水揚げされます。



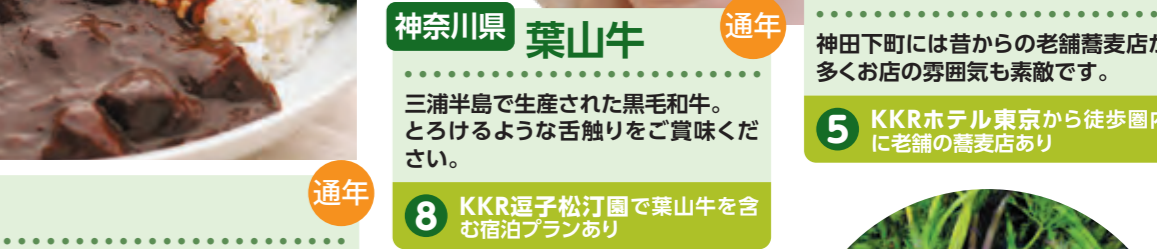
北海道 毛ガニ 通年
北海道を代表する蟹で、カニ味噌も絶品。北海道全体ではほぼ通年水揚げされます。



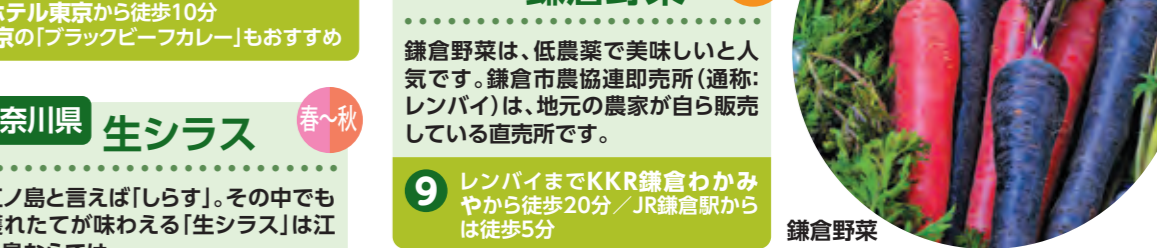
北海道 毛ガニ 通年
北海道を代表する蟹で、カニ味噌も絶品。北海道全体ではほぼ通年水揚げされます。



北海道 毛ガニ 通年
北海道を代表する蟹で、カニ味噌も絶品。北海道全体ではほぼ通年水揚げされます。



北海道 毛ガニ 通年
北海道を代表する蟹で、カニ味噌も絶品。北海道全体ではほぼ通年水揚げされます。



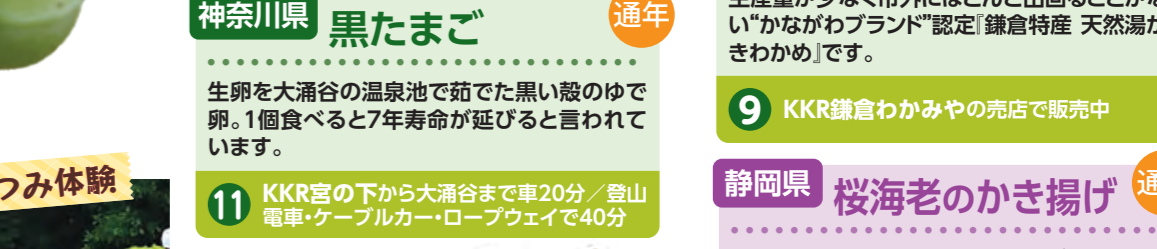
北海道 毛ガニ 通年
北海道を代表する蟹で、カニ味噌も絶品。北海道全体ではほぼ通年水揚げされます。



北海道 毛ガニ 通年
北海道を代表する蟹で、カニ味噌も絶品。北海道全体ではほぼ通年水揚げされます。



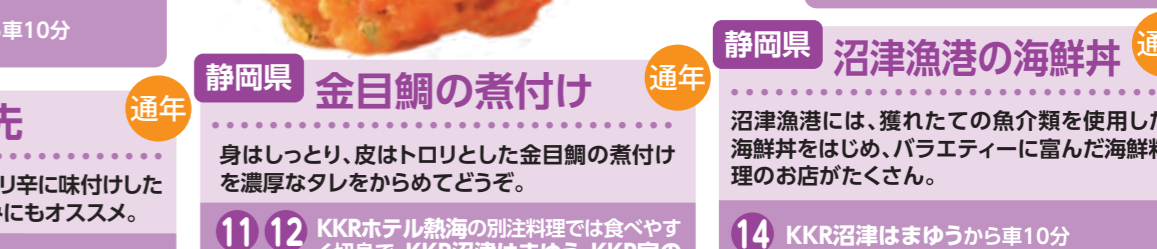
北海道 毛ガニ 通年
北海道を代表する蟹で、カニ味噌も絶品。北海道全体ではほぼ通年水揚げされます。



北海道 毛ガニ 通年
北海道を代表する蟹で、カニ味噌も絶品。北海道全体ではほぼ通年水揚げされます。



北海道 毛ガニ 通年
北海道を代表する蟹で、カニ味噌も絶品。北海道全体ではほぼ通年水揚げされます。



北海道 毛ガニ 通年
北海道を代表する蟹で、カニ味噌も絶品。北海道全体ではほぼ通年水揚げされます。



北海道 毛ガニ 通年
北海道を代表する蟹で、カニ味噌も絶品。北海道全体ではほぼ通年水揚げされます。



北海道 毛ガニ 通年
北海道を代表する蟹で、カニ味噌も絶品。北海道全体ではほぼ通年水揚げされます。



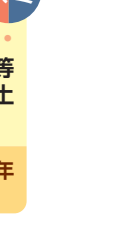
北海道 毛ガニ 通年
北海道を代表する蟹で、カニ味噌も絶品。北海道全体ではほぼ通年水揚げされます。



北海道 毛ガニ 通年
北海道を代表する蟹で、カニ味噌も絶品。北海道全体ではほぼ通年水揚げされます。



北海道 毛ガニ 通年
北海道を代表する蟹で、カニ味噌も絶品。北海道全体ではほぼ通年水揚げされます。



北海道 毛ガニ 通年
北海道を代表する蟹で、カニ味噌も絶品。北海道全体ではほぼ通年水揚げされます。



北海道 毛ガニ 通年
北海道を代表する蟹で、カニ味噌も絶品。北海道全体ではほぼ通年水揚げされます。



北海道 毛ガニ 通年
北海道を代表する蟹で、カニ味噌も絶品。北海道全体ではほぼ通年水揚げされます。



北海道 毛ガニ 通年
北海道を代表する蟹で、カニ味噌も絶品。北海道全体ではほぼ通年水揚げされます。



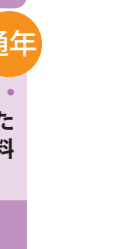
北海道 毛ガニ 通年
北海道を代表する蟹で、カニ味噌も絶品。北海道全体ではほぼ通年水揚げされます。



北海道 毛ガニ 通年
北海道を代表する蟹で、カニ味噌も絶品。北海道全体ではほぼ通年水揚げされます。



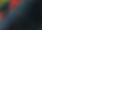
北海道 毛ガニ 通年
北海道を代表する蟹で、カニ味噌も絶品。北海道全体ではほぼ通年水揚げされます。



北海道 毛ガニ 通年
北海道を代表する蟹で、カニ味噌も絶品。北海道全体ではほぼ通年水揚げされます。



北海道 毛ガニ 通年
北海道を代表する蟹で、カニ味噌も絶品。北海道全体ではほぼ通年水揚げされます。



北海道 毛ガニ 通年
北海道を代表する蟹で、カニ味噌も絶品。北海道全体ではほぼ通年水揚げされます。