

冬の朝食フェアにソウル・台北・タビノスが初登場！ご当地食材を“食べる”スープ 45 種類が誕生

「Spice Up Your Morning

～HOT なスープでほっと一息、冬ごはん～」

国内外 33 施設のワシントンホテル／ホテルグレイスリー／ホテルタビノスで
「スープの日」12/22（月）より提供開始



藤田観光株式会社が運営する「ワシントンホテル」「ホテルグレイスリー」の総称である WHG ホテルズでは、このたび、冷え込む朝に心身温まる各ホテルのオリジナルスープを朝食ビュッフェでお楽しみいただくフェア「Spice Up Your Morning ～HOT なスープでほっと一息、冬ごはん～」を「スープの日」である 2025 年 12 月 22 日（月）から 2026 年 2 月 28 日（土）まで国内外の 33 ホテルにて開催します。

昨年より、一日をスパイスアップ（活気づける）していただく朝食フェア「Spice Up Your Morning」をシーズンで開催し、多くのお客さまからご好評をいただいております。今回は、新たにホテルグレイスリーソウルとホテルグレイスリー台北、ホテルタビノス 3 館も初登場。寒さが深まる季節に心も身体も温まるオリジナルスープ全 45 メニュー（各ホテル 1～6 メニュー提供）を朝食ビュッフェでご提供します。

提供するオリジナルスープには国内外の各ホテルが位置する、それぞれ地域の食材・食文化が活かされています。東京の伝統“江戸味噌”を使った「大江戸甘味噌の具だくさん味噌汁」（新宿ワシントンホテル）、博多を代表する銘柄鶏「華味鶏（はなみどり）」の旨味を引き出した薬膳スープ（キャナルシティ・福岡ワシントンホテル）、韓国の食文化で、特に女性から美容・健康に良いと親しまれる栄養豊富な「カボチャ粥」（ホテルグレイスリーソウル）など、旅先で各地域の味わいをお楽しみいただけます。さらに、本フェアオリジナルデザインを施したスープ専用のテイクアウト容器をご用意。お部屋でもゆっくりとお召し上がりいただけます。



フードコーディネーター 高梨 亜里(たかなし あり)さん コメント

スープ料理の魅力は、煮るという調理法で食材の栄養が余すことなくギュッと詰まっていて、具材が柔らかくなり、赤ちゃんからお年寄りまで召し上げられることです。食べると身体が芯から温まり、目的の場所に向かう活力になります。
全国各地の地産食材を工夫を凝らして美味しく調理したスープは、その土地の旬のエネルギーがギュッと詰まっていて食べ応えのあるラインナップです。

国内外に30ホテル以上を展開するWHGホテルズでは、「早起きしたくなる、朝ごはん。」をコンセプトに、季節や地域に合わせて手作りにこだわった常時40メニュー以上の朝食ビュッフェをご提供中です。今冬は、朝食が自慢のWHGホテルズでほっと一息ついて、1日をスタートしてみたいはいかがでしょうか。

<朝食フェア「Spice Up Your Morning ～HOT なスープでほっと一息、冬ごはん～」開催概要>

- ◎内 容 ご当地食材を活かした、心身温まる各ホテルのオリジナルスープを朝食ビュッフェでお楽しみいただくフェア
ご当地の食材・食文化を楽しめる全45メニュー（各ホテル1～6メニュー提供）をご用意しております
お部屋でもお召し上がりいただけるようスープ専用のテイクアウト容器をご用意しております
- ◎提供期間 2025年12月22日（月）～2026年2月28日（土）まで
- ◎提供施設 国内外のWHGホテルズ33施設※内26ホテルは外来朝食が可能です
- ・ワシントンホテル19施設（新宿、秋葉原、東京ベイ有明、立川、横浜桜木町、木更津、仙台、山形七日町、山形駅西口、会津若松、郡山、いわき、燕三条、宝塚、関西エアポート、関空泉大津、広島、キャナルシティ・福岡、佐世保）
 - ・ホテルグレイスリー10施設（新宿、田町、銀座、浅草、札幌、大阪なんば、京都三条、那覇、ソウル、台北）
 - ・ホテルフジタ福井
 - ・ホテルタビノス3施設（浜松町、浅草、京都）
- ◎URL https://whg-hotels.jp/page/breakfast/spiceup_yourmorning/hotsoup/



◎提供スープメニュー（一部）



いわきワシントンホテル

「サンシャインスープ（トマトクリームスープ）」

いわき市産の完熟トマト、いわきゴールド椎茸、そして老舗の木村牛乳を使用したトマトクリームスープ。濃厚でまろやかな牛乳が、椎茸の深い旨味とトマトの酸味を引き立てます。じっくりと煮込んだ素材の力で、朝の活力を引き出します。いわきの温かさを詰め込んだ、元気の源となるスープです。



会津若松ワシントンホテル

「会津の酒粕と会津下郷町産の下郷鰯を使用した酒粕汁」

会津の名産である下郷鰯のアラと会津産の野菜などをふんだんに使用し、食材を余すことなく活用した酒粕汁に仕上げました。会津の酒屋で仕入れた地元産の酒粕と各具材の旨味が汁に溶け出て、濃厚ながらもほっこりする味わい。体の芯から温まり、寒い季節にピッタリです。



新宿ワシントンホテル

「大江戸甘味噌の具たくさん味噌汁」

大豆の旨味が強くしっかりとした味わいが特徴の東京伝統の江戸味噌を使用した根菜たっぷりのお味噌汁です。心まで温まる江戸の味。1日の始まりにぴったりです。



宝塚ワシントンホテル

「兵庫の恵みオニオンスープ ～淡路・篠山・赤穂～ 淡路の甘み、丹波の香り、赤穂のきらめき。」

淡路産たまねぎの豊かな甘味を丁寧に引き出し、丹波篠山産バジルの芳醇な香りをそっと添えました。仕上げには、まろやかな赤穂の塩をひとつまみ。素材の個性が織りなす、贅沢な朝の一杯をお楽しみください。



広島ワシントンホテル「アナゴと白菜のクラムチャウダー仕立て」

アナゴ料理で有名な広島。今回は冬野菜の白菜と組み合わせてクリームスープ仕立てにしました。あらびき黒コショウの香りと一緒に楽しみください。



キャナルシティ・福岡ワシントンホテル「華味鶏つくねの薬膳スープ」

九州北部の澄んだ空気の中で、海藻やハーブなどを混ぜた専用飼料で育てられた、博多を代表する銘柄鶏「華味鶏（はなみどり）」のつくねを、鰹節と昆布の出汁にじっくりと漬け込んで旨味とコクを引き出した和風スープに、クコの実と生姜の絞り汁を加え、冷えた体をほっと温める薬膳スープに仕上げました。



佐世保ワシントンホテル

「入港ぜんざい」

佐世保のご当地グルメのひとつ、入港ぜんざい。ほくほくのあずきと白玉で冬の寒い朝にぴったりのスイーツは、当ホテルご宿泊のお客さまにも喜ばれるメニューです。



ホテルグレイスリー那覇

「県産もずくのスープ」

沖縄県産のもずくを使用したオリジナルの中華風スープ。これからの寒い季節にピッタリです。



ホテルグレイスリーソウル

「カボチャ粥」

昔から韓国では、かぼちゃは女性に必要な栄養素が多く、女性が食べると良いとされています。実際、かぼちゃには体内で吸収されるとビタミン A に変わるカロテンが豊富に含まれており、カロリーが低いのでダイエットに適した食品です。また、ビタミン、ミネラル、食物繊維が多く、便秘を予防し、肌をきれいに保つ効果があります。



ホテルグレイスリー台北

「養生元気湯（スープ）元気の源～いのちありがとう～」

たっぷりのにんにくと鶏肉をじっくり煮込んだスープは、白濁した旨みのある仕上がり。にんにくは炒めと煮込みの二段仕込みで、香ばしさと甘みを最大限に引き出し、さらにクコの実やナツメを加えることで、ほんのりとした甘みと滋養のある味わいに。やさしい口当たりの中に深いコクが広がり、心も体も温まる一品です。

【コメント協力者：高梨 亜里さん（<https://ariswalk.art/>）】

フードコーディネーター/フード写真家。多摩美術大学卒。

広告・雑誌・料理本・TV ドラマ・CM など数多くを経験し、独立。

食を通して美と健康、地球環境を意識し、自然への愛を大切に、オーガニック、ウェルネス、プラントベースを取り入れた“美味しく美しく身体と心が健やかになるレシピ”をモットーにさまざまな企業のレシピ開発と食品撮影をプロデュース中。



【藤田観光について】

藤田観光株式会社は、日本における観光業界の先駆けとして 1948 年に「箱根小涌園」、1952 年に「椿山荘（現ホテル椿山荘東京）」を開業しました。その後、1955 年に会社を設立し、2025 年 11 月 7 日に設立 70 周年を迎えました。人材や文化財などのあらゆる企業資産を最大限に活用し、より多くのお客さまに憩いの場と温かいサービスを提供するとともに、ユニークなコンテンツ展開・事業展開を通して、お客さまのライフサイクルやスタイル（人生）の様々なシーンに寄り添う新たな価値を提供することで、「潤いのある豊かな社会の実現」を目指しています。



公式 HP

URL : <https://www.fujita-kanko.co.jp>

ブランドムービー公開中！

URL : <https://www.fujita-kanko.co.jp/sub/fkmovie/>

本件に関するお問い合わせ先

◎ WHG ホテルズ PR 事務局（サニーサイドアップ内） MAIL : whg@ssu.co.jp

チャン（070-6408-4732）、川上（080-4652-1674） 広報素材 URL : <https://bit.ly/3Udngxc>

◎ WHG 事業部 マーケティング室 寺澤 TEL : 03-5981-7790 MAIL : kaho-terasawa@fujita-kanko.co.jp

※一般からのお問合せ／WHG ホテルズキャンペーン事務局 : whg@fujita-kanko.co.jp