

2026年6月23日

報道関係各位

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発

**【ホテルグランヴィア岡山】**  
**“ひっくり返すとごちそうが現れる”**  
**岡山の郷土料理「かくし寿司」作りを親子で体験**  
**江戸時代の知恵を学び、自由研究のヒントにもなる宿泊プランを販売**

ホテルグランヴィア岡山（岡山市北区駅元町1-5、総支配人：卜部 基宏）は、岡山を代表する郷土料理「かくし寿司」作りを体験できる、1日1組・平日限定の宿泊プランを販売いたします。

夏休みの家族旅行におすすめの本プランでは、涼しいホテル館内で親子一緒に「かくし寿司」作りに挑戦していただけます。岡山の江戸時代の歴史や、当時の人々の暮らしの知恵に触れられる内容で、夏休みの自由研究の題材にもおすすめです。

<https://www.granvia-oka.co.jp/stay/plan-stay/36045/>

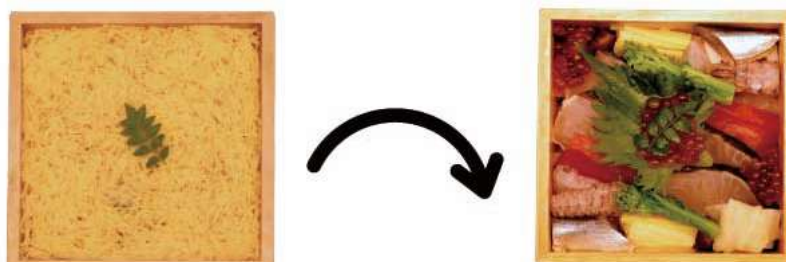


■ 見た目は質素、ひっくり返すと華やか。岡山に伝わる「かくし寿司」

「かくし寿司」は、岡山に古くから伝わる郷土料理です。

江戸時代、備前藩主・池田光政が儉約をすすめるために出したとされる「一汁一菜」の儉約令。これに対し、庶民がごちそうを楽しむために考えたといわれているのが「かくし寿司」です。器に魚や野菜などの具材を敷き、その上から酢飯を重ねることで、見た目は錦糸たまごだけがのった質素なお寿司に見せる。けれど、食べる時に器をひっくり返すと、色とりどりの具材が現れる——。そんな“隠す”工夫から、その名が付いたとされています。

「どうして隠したの?」「昔の人はどんな暮らしをしていたの?」という会話が自然に生まれ、食を通して地域の歴史に親しめます。



**■夏休みの家族旅行に。涼しい館内で楽しむ、学びのある食体験**

暑さが厳しい夏でも、ホテル館内で快適に参加できる本プラン。夕食では、実際に「かくし寿司」作りを体験したあと、日本料理 吉備膳の季節のお料理とともに楽しみいただけます。

体験では、あらかじめ用意された具材や酢飯を器に重ね、最後にひっくり返して仕上げます。難しい調理工程がないため、お子さまも気軽に参加しやすく、ご家族と一緒に完成までの時間を楽しめます。完成したかくし寿司をひっくり返した瞬間、器の中から現れる華やかな具材に、思わず歓声上がるはず。

食事の時間が、旅の思い出になるだけでなく、夏休みの自由研究にもつながる体験です。

**■プラン概要**

プラン名：自由研究のヒントがここに 江戸の歴史に触れる「かくし寿司」作り体験付き宿泊プラン（2食付き）

宿泊期間：2026年7月1日（水）～9月30日（水） ※1日1室・平日限定

料 金：2名1室¥24,000～/3名1室¥22,900～/4名1室¥21,700～（2食付き、消費税・サービス料込み）

※表示料金は1名あたりの料金です。

夕食内容：かくし寿司

白胡麻豆腐

海老とお野菜の天婦羅（7・8月）/ 岡山県産黄蕪小鍋仕立て（9月）

赤出汁

水菓子

※写真は全てイメージです。

※表示料金には、消費税・サービス料15%が含まれております。

※食材の入荷状況により、産地や料理内容が変更になる場合がございます。

**JR 西日本ホテルズが加盟する会員プログラムについて**

JR 西日本ホテルズでは、全国の JR ホテルグループのご宿泊料金の割引など、対象ホテル・レストランがより便利にお得にご利用いただける『JR ホテルメンバーズ』と、JR 西日本グループの鉄道やショッピングで様々なサービス、特典が受けられる『WESTER ポイント』の2つの会員プログラムに加盟しています。どちらも入会金・年会費は無料で、たまったポイントは対象施設にてご利用いただけます。

詳しくは、下記の二次元コードよりご覧ください。

**JR HOTEL  
MEMBERS****WESTER ポイント****■このリリースに関するお問い合わせ先**

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発 ホテルグランヴィア岡山  
営業部マーケティング課 TEL：086-233-3498 FAX:086-234-7097

担当者名 大倉 沙希 E-mail：s-okura@granvia-oka.co.jp

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発 ホテルグランヴィア岡山

〒700-8515 岡山市北区駅元町1番5

TEL: 0570-04-8080(ナビダイヤル) FAX: 086-234-7099 <https://www.granvia-oka.co.jp/>