

MANMAGA

2016/Spring

vol. 4

万世閣創業75周年特別対談 **浜野社長×若手社員**
地元への“思い”と共に創る、万世閣の未来。

NEW TOPICS 定山溪万世閣ホテルミリオーネ ビュッフェレストラン リニューアルオープン
万世閣倶楽部活動「和太鼓部」／開湯100年 洞爺湖温泉・開湯150年 定山溪温泉イベント対決
登別万世閣「^{とうま}登万くんのお仕事!」／^{おおつか}大塚 ^{よしのり}吉則先生の温泉講座／絶品食材探しの旅



たくさんの人々に支えられて75年。この感動、私たちが受け継ぎます。



浜野社長 × 若手社員

地元への“思い”と共に創る、万世閣の未来。

本州でのサラリーマンを経て、2003年帰郷。
2012年代表取締役社長に就任

代表取締役社長
浜野 清正

社長とはじめて逢ったときの印象は？

「カッコイイな!」と思いました!

入社4年目
洞爺湖万世閣
ホテルレイクサイドテラス
予約・宿泊課フロントチーフ
佐藤 翔太

社長とはじめて逢ったときの印象は？

優しい雰囲気でした!

入社6年目
登別万世閣
料飲課バンケット係

下瀬 可奈

今年創業75周年を迎えた万世閣。老舗としての威光に浴さず、新時代に向けてブランディングを進めた結果、CS（顧客満足指数）※は急上昇している。この改革を主導した若き経営者と、現場スタッフ、普段、顔を合わせることは稀な両者が、自社「万世閣」について情熱いっぱいに語り合った。

修行で知った現場のつらさ

（浜野） 二人はどうしてうちの会社を選んだの？

（下瀬） 接客のプロになりたくて志望しました。仕事はとも面白いです。道内はもちろん、他県や海外からいらつしやるお客様から、知らなかったことをたくさん教えていただきました。私も毎日精一杯、登別の魅力をお伝えするよう心がけています。

（佐藤） 僕は人と関わるのが大好きで。お客様と一番最初に接するのがフロントなので、毎日新鮮な気持ちで取り組んでいます。

（浜野） ふたりとも頼もしいね。僕はうちの会社に戻る前の2年間、他の旅館で修行をしたんです。現場がわからなければ戻ってきて、スタッフとコミュニケーションが取れないと思ったの。

それがすごくハードで……。朝、6時半にレストランのセッティング。お客様の迎え入れがすんだら、すぐさま客室で布団上げ。その後フルーツ狩りに同行して、帰れば宴会の仕事。終わるのは毎晩0時近かった。

（佐藤） フロントでもやはり、拘束時間の長さや、連続の勤務で体がたがくなる時があります。いまそれを改善中ですが。

（下瀬） それに、団体様の宴会をかけもちしたり、レストランのサポートに入ったりと、限られた時間の中で接客する難しさを、日々感じています。

（浜野） 本当に大変だよ。とにかく現場はキツイ、それは身に沁みてわかったよ。

（佐藤） 館内が忙しい時は、社長自ら率先して、車両移動を行ってくれますよね。

（下瀬） お客様目線だけでなく、従業員目線でも考えていただいていることを、とても嬉しく思います! 私も他の仕事にも率先して取り組み、他の部署とも積極的にコミュニケーションを取ってみたいです。

地元のお客様と、

「相思相愛」を目指して

（浜野） 2年間の修行は現場のつらさ、もう一つ大切なことを気づかせてくれた。それは、万世閣に対する違和感……。と言え、いいのかな。僕がいた旅館は、地元の方達と密接に関わっていたんです。フルーツ狩り一つとっても、観光協会、業者さん、みんな知恵を出し合って商品作りをするようなね。ところが当時の万世閣にはそれがなかった。地元の方はうちに対して、どこかよそよそしい。こりゃアカン、地元が好きだよー!と。これが今の改革の原点です。

（佐藤） 今は先輩たちからも、地域交流を大切に、と指導されています。

（浜野） さらに、団体・業者さんだけでなく、

く、お客様も、地元の方と「相思相愛」になろうと決めた。これまでの「すべてのお客様に通じる」サービスを、いったん捨てたのはそのためなんです。皆さんにはずいぶん無理難題を押し付けたよね。コノヤローと思っただでしょ(笑)?

（下瀬） ご案内の仕方も片付け方も、なにもかも大きく変わったので、現場はかなり混乱しました。でも、変えてみたらずか半年くらいでCSが一気に上がって、より誇りを持つて働けるように。今ではどんなことも信じてやってみよう! という雰囲気になってます。

（浜野） 皆さん、よくついてきてくれたよね。一番嬉しいのは、最近、地元でスタッフを褒めてくださる声が増えたこと。いい機会だから、現場のことをもう少し聞かせてもらえますか?

（佐藤） 4月からチーフになり、取り組んでいるのがシフト関連です。休みが思うように取れなくて辞めてしまう人もいたので、全員しつかり休もうと。総務や予約など、他部署とも連携をとって、少人数でも手厚く対応できるよう改善しました。あとは、自然な笑顔でお迎えできるよう、お互いにお互いの気持ちを考えて言葉にするような雰囲気づくりをしています。

（下瀬） 私はイベントを企画し、とにかくお客様に喜んでいただけるよう工夫しています。本来はバンケット係の仕事ではないのですが、「やりたい」と言えば任せてくれるので、張り切っています(笑)

次世代の万世閣へ 心をこめてバトンをつなぐ

（浜野） 僕の信念は、ES（スタッフの満足）こそCSにつながる、ということ。旅館に癒しを求める方は多いですが、うちが目指すのはそれ以上。スタッフがハツラツと働く姿を見て、元氣になつてお帰りいただきたんです。そのためにはどうすればいいかな?ここをもっとこうしてほしい!という提言はありますか?

（佐藤） スタッフ一人ひとりが「やる時はやる。休む時は休む」メリハリをつけてプライベートを充実させると、仕事の姿勢が変わると思います。また何よりも、お客様や、いろんな方々に支えられて今の万世閣があることに感謝の気持ちを込めて、目の前にいるお客様に返していきたいです。

（下瀬） 事務所にスタッフみんなでコミュニ

新しい設備投資もスタートし、館そのものの快適さとホスピタリティ、両輪が揃って走り出した創業75周年。このバトンが100周年、150周年、その先まで受け継がれて行くよう、みんなで頑張っていきたいと思います!





▲練習の成果を披露する一期生

万世閣には、クラブ活動を支援するユニークな制度があります。仕事一辺倒ではなく、生活のすべてをエンジョイしよう！を合言葉に、2015年の年明けにスタートしました。スタッフがいきいきと輝けば、お客様へのサービスも自然と向上します。クラブ活動をきっかけに育んだコミュニケーションは、立場を越えた信頼関係を生み出しています。

現在までに、サイクリング部、登山部、ボウリング部、ゴルフ部、そして、今紹介する和太鼓部が発足しました。

和太鼓部のメンバーは現在9名、うち1名は女性です。みんな普段は、洞爺、登別、定山溪各館で働くホテルマン。それが月2回、多忙な業務をやり繰りして札幌のスタジオに集合し、激しい練習に打ち込んでいます。誰かが弱音を吐くどころか、「やつてよかった！」と爽やかな笑顔。なぜここまで熱く挑むのでしょうか。和太鼓部を率いる、専務取締役大久保義和はこう語ります。

「75周年の節目に、新たな伝統をスタートさせよう！」すべてはこの掛け声から始まりました。

幹部が集う親睦の席でのこと。このとき大久保の脳裏には、すでに太鼓の音が鳴り響いていました。

「そのちよつと前に沖繩を訪問した時、歓迎レセプションで、地元の方がエイサー太鼓を披露してくださいました。それがとても印象的で。これなら外国からの旅行者、団体のお客様に喜んでいただけるだろう。そう直感したんです」

和太鼓はどうだろうか？と提案したところ、すぐに全員が賛同。

「さつそくクラブの認可を受け、第一期は5名でスタートしました。講師は名門・北海道和太鼓塾に依頼しました」

日頃は本社で指揮をとる大久保自ら、現場スタッフと一体になり、懸命に

バチを振るっています。

「太鼓はとにかく構えが大切。足を外側に大きく開き、重心を低く保たなくてはいいけません。練習の後は必ず、肩から腕、足腰に至るまで全身が筋肉痛に襲われます。でも叩くと空気がビビッ！と振動する、その快感がたまらない。みんな太鼓に夢中なんです」

昨年の夏には2期生が加入し、部員は倍に。結成1年にしてすでに3度、大宴会でステージを務め、いずれも熱い感動を呼びました。

「万世閣と言えば和太鼓、と言えるまでレベルを上げるのが当面の目標です。そして100周年、いや、もっと先まで、この伝統が受け継がれることを心から願っています」



▲演奏着もそろえました！形から入るのも大切です！（笑）

熱い想いをバチに込めて

和太鼓部

万世閣
倶楽部活動



ホテルミリオーネ
ビュッフェレストラン

2016.4.22 RENEWAL OPEN



「できたて」「おいしい」「たのしい」が感じられる、
ライブ感たっぷりのマルシェスタイルビュッフェ誕生

定山溪万世閣ホテルミリオーネのレストランがリニューアルオープンしました。コンセプトは「マルシェ・スタイル」。食材の色が光る市場のような活気いっぱいのビュッフェ・レストランです。

ライブキッチンからお届けするのは「できたて」「おいしさ」「たのしさ」。お客様の目の前で調理するシェフたちの技、香り、音……。躍動感あふれるマルシェの雰囲気をつぶりと満喫ください。

北海道産の食材をふんだんに用いたお料理は約70種類。新鮮な魚介は、自慢のお寿司や天ぷらで。道産小麦「きたほなみ」を使用したパスタは、シェフが目の前で季節のトッピングを加え調理します。

2014年7月の改装以来、絶大な人気を誇る「エイジングビーフ」を使用したステーキと、もちもち生地が自慢の「石窯焼きピザ」は新しいレストランでも引き続きお召し上がりいただけます。

新設のスモークハウスでは、吊り下げられた厳選食材が、香りがよく燻される様子をご覧ください。また、スモークコーナーではハムやサラミをご提供。また、スモークカーンな味わいにぴったりのウイスキーも多種ご用意。日本酒、ワインとの相性も抜群です。朝食には北海道産ハーフ豚を使用したウインナーとベーコンが登場。極上の風味とたっぷりの肉汁を心ゆくまでお楽しみ下さい。

夏には野外のバーベキューテラスもオープン予定。北海道を代表する「白樺」の木に囲まれる心地よさの中、ご家族、お友達同士でダイナミックに Grill料理をお楽しみいただけます。

見て楽しい、食べて美味しい、ライブ感いっぱいの新空間。思い通りのスタイルで、楽しいひと時をお過ごしください。

ラウンジに併設した工房で
毎日焼きたてパンを販売中！

イチオシ！クロワッサンシリーズ！



クロワッサン

生地を16層に抑えてザックリ
ほどよい歯ごたえを実現。国
産バター風味が芳醇！

180円



シナモン
クロワッサン

シナモンと、クリームチーズア
イスシングがベストマッチ。ロー
スト胡桃が香ばしい。

200円



まるごとエッグ
クロワッサン

半熟卵とキーマカレー、マヨネ
ーズ、チーズを包み込んだまるやか
卵とスライスがとろけ合う一品。

280円



クロワッサン
ドーナツ

72層のクロワッサン生地を揚
げ、ドーナツ状に。自家製カス
タードクリームがたっぷり！

150円

このほか、毎日約10種のパンをご用意しております。パン工房営業時間／8:00～17:00 ※パンはなくなり次第終了

木のぬくもりあふれるラウンジ

Birch Terrace
バーテラス
bakery & cafe





楽しそ～
だポン♪

【会場】一見公園・二見吊橋十溪谷
定山溪の夜を
 ロマンチックにライトアップ
 開湯一五〇年を記念して創める光の
 ページェントを気鋭のクリエイティブ集
 団NAKED.Incがプロデュース。新緑の
 美しい6月から紅葉に映える10月末ま
 で一見橋周辺をライトアップします。
 定山溪の大自然ときらめく光のコラボ
 レーション。星空の下、湯上りに浴衣姿で
 のんびり夜の定山溪を楽しんで。

Jozankei
Nature Luminarie
 ～灯と遊ぶ散歩道～
 6月1日(水)～10月31日(月)
 ※期間中毎日開催(日没～22時)

【会場】洞爺湖畔特設会場
 洞爺湖温泉の名物といえば、毎年開催
 の洞爺湖ロングラン花火大会(4月28日
 ～10月31日 毎日20時45分～21時5分)。
 毎日約450発の花火を上げ続ける、
 道内最大級の花火大会です。
 そして、洞爺湖温泉開湯二〇〇年感謝祭
 では、数々のステージイベントとともに感
 謝祭の目玉としてロングラン花火大会中
 23日は**【水中花火二〇〇連発】**
 24日は**【天玉水中花火五連発】**
 を予定。ほかでは味わえない大迫力の花
 火と衝撃をお楽しみください。

洞爺湖温泉
開湯一〇〇年感謝祭
 7月23日(土)・24日(日)



凄い迫力
だなあ～

北海道を代表する2つの温泉街がプライドをかけて勝負する、白熱イベント対決!!

開湯
150年

定山溪温泉

熱いのはどっち!?
開湯記念
 MEMORIAL EVENT BATTLE
対決

洞爺湖温泉

開湯
100年

Jozankei JAZZ TOWN
 7月29日(金)～31日(日)

【会場】定山溪神社境内特設ステージ(無料ライブ)
定山溪の夏の風物詩「ジャズフェス」も
150年バージョンで贈る

今年で6回目を迎える無料の野外ジャズフェ
 スティバル。毎回クオリティーの高い演奏で評
 価を得ているが、今年は開湯150年を記念し
 た特別企画を用意。
 北海道で活躍するプロのジャズアーティスト9
 組が、定山溪神社境内の特設ステージから熱
 いライブを送る。



<出演予定アーティスト>
 ●Sapporo Cozy Swing Trio
 ●札幌ジャズアンビシャスSpecial Combo
 ●COPA DOIS with ジョニー黒田
 ●栗谷巧 Trio ●山本将平
 ●寺内美穂スペシャルバンド ほか



定山溪温泉PR隊長
 かつぽん



洞爺湖温泉観光協会
 公認キャラクター
 洞龍(トウロン)くん

洞爺湖温泉夏まつりでは、縁日広場として、射的・輪投
 げなどの露店が立ち並び、8月からは毎日盆踊り大会を
 開催。期間中はお祭りを楽しんだ後、そのまま湖畔で
 洞爺湖ロングラン花火大会をご観いただけます。



洞爺湖温泉夏まつり
 7月下旬から8月中旬
 期間中毎日19時から21時まで
 【会場】ちようちんストリート特設会場



定山溪観光協会の
 皆さん

定山溪温泉

定山溪温泉は、その昔、慶応2年(1866年)修験僧・美
 泉定山が、アイヌの人々の案内で源泉と出会った時が
 始まりとされ、幾多の困難を乗り越え温泉の礎を築い
 た定山の功績から、この地は「定山溪」と命名されまし
 た。定山没後も、その恵まれた自然環境と溢れ湧く良
 質のお湯とともに発展し、先人達が守り慈しんだお湯
 は、今日も私達の心と体を優しく癒してくれています。



▲明治40年(1907年)頃の定山溪

洞爺湖温泉

大正6年(1917年)、湖畔に「竜湖館」が温泉宿を始め、洞爺湖の温泉旅館第1号となりました。その後、昭
 和52年、平成12年と、2度の有珠山噴火災害を乗り
 越え、火山と共生し全国の人々に愛された洞爺湖温
 泉は、平成28年に開湯100年を迎えました。

※洞爺湖温泉は明治43年有珠山の側火山、四十三山(よみそやま)
 の噴火により誕生したとされています。



▲戦前の洞爺湖



洞爺湖温泉
 観光協会の皆さん

私が温泉の研究を始めたのは、いまだ25年前のことでした。ニューヨークの大学へ留学して、ネズミちゃん相手に実験をする日々を送っていたある日、突如、北大登別分院への赴任を言い渡されたのがきっかけです。

経験的に温泉の効能を知っていた日本人は、※神代の昔から温泉を病気の治療に使っていました。そこで、温泉の人体に及ぼす効能は何だろう、と生化学者として興味を覚え、研究を開始しました。その結果、この研究を通して海外の研究者との交流も生まれ、「温泉関係功労者」として環境大臣表彰を受けたことも。人生何が幸いするのかわかりません。

※注 諸説あり

温泉の色

色によって個性が変わる…温泉の秘密。



白 白濁した硫黄泉

実は硫黄泉、湧出したては無色透明です。それが時間の経過とともに白く濁ってくるのです。蒸気を吸うだけで呼吸器疾患などに十分な効果があり、痰の湯とも呼ばれています。

道内の硫黄泉は、定山溪手前にある小金湯温泉のような単純硫黄泉から、火山性で酸性度が強く、他の成分も多数含まれている登別温泉などがあり、登別万世閣に引かれているのもこのタイプの源泉です。

茶 鉄錆色の鉄泉

鉄泉といえば手拭いが茶色に染まるのが印象的。源泉の段階ではやはり無色透明です。空気に触れる間に酸化され、色が変わるのです。これは温泉水の老化現象と呼ばれ、鉄イオンの効能は失われてしまします。貧血の予防などで飲泉するなら、新鮮な温泉水に限ります。

道内では、登別温泉地獄谷の「鉄泉池」という間欠泉が有名です。

無色 保温抜群の食塩泉

海水の成分に似た食塩を含み、塩辛く、無色透明な塩化物泉。その中でも日本に一番多いのが、ナトリウム塩化物泉です。温泉成

青 光るメタ珪酸の粒子

メタ珪酸は酸素と水素と珪酸の化合物です。これを含む温泉は湧出時は無色透明で、空気に触れるとコロイド粒子を形成して凝集、これに当たった光が散乱して青色に見えるのです。メタ珪酸には皮膚の新陳代謝を促す角質増殖効果や保湿効果などがあるとされています。北海道ではニセコの温泉が有名です。洞爺湖万世閣ホテルレイクサイドテラスのお湯にもメタ珪酸が多く含まれ、美肌効果が期待できます。

黒 炭の層を通るモール温泉



北海道大学大学院
おおつか 吉則 教授

昭和54年北海道大学医学部医学科卒業。
平成3年温泉医学の研究を開始、ミュンヘン大学温泉治療研究施設を経て、平成18年北海道大学大学院教授就任。温泉をはじめ健康科学、自然療法、保養地医学など自然環境を基にした健康づくりを日々研究している。主な著作：「そもそも、すべてが「体質」のせいなのか？」2012年MedicalTribune、「新版 温泉療法」2012年クルーズ

分が皮膚表面のたんぱく質、脂質などと反応して錯塩（さくえん）と呼ばれる膜を形成し、汗腺を覆います。すると汗が蒸発しづらくなり、熱の湯といわれるほどの保温効果を発揮するのです。定山溪万世閣ホテルミリオナーズの湯殿を満たすのもこのお湯です。

洞爺湖万世閣ホテルレイクサイドテラスの温泉はナトリウムカルシウム塩化物泉。同じく塩化物泉の仲間です。本来は無色透明なのですが、このお湯はなぜか、薄い茶褐色を帯びています。これは鉄を含んだ温泉水が反応しているものと思われまします。

にがり湯がお好きな方は多いでしょう。私も白濁したお湯などを見るとワクワクしてしまいます。みなさんも、いろいろな色のお湯を季節・体調またお好みに応じて選んで、楽しく健康的な温泉ライフを過ごしてください。



その頃…登別でとうまくんは…



6

いざ! 深浦町で食材探し!!

素敵なお家族に
出逢いました♪

大川 昭一さん(56歳)と則子さん(55歳)夫妻。昭一さんは代々漁師の家庭で、18歳から漁業をはじめたベテラン漁師さん。息子の昭裕さん(21歳)も漁師をやっていて、なんと、昭裕さんは、この漁港で3番目に若手らしい!



案内してくれたのは新深浦町漁業協同組合の古川さん。朝7時の気温は4℃!寒い中ありがとうございます。

食材
決定!!

この日の収穫は「平目」
「宗八」「鰈」「金頭」など



帰りは大川さんよりお土産に自家製の干物をもらっちゃいました!!

新深浦町漁協では、漁師のお母さん(奥さん)が自ら魚を選別し、箱詰めまでするのだそう。魚の大きさや種類の選別、測量、箱詰め、その手際におどろき。たとえば、3キロの槍烏賊の箱詰め800箱分を2時間程度で完了するそうです!



絶品!!

平目のとろ〜り三味丼

新鮮な平目は刺身で食べるのはもちろんですが、簡単でモリモリ食べられる、ふわふわトロトロの絶品丼をご紹介します。

材料(2人前)

- | | |
|----------------------|---------------|
| ●平目(切り身).....6切 | ●出汁.....100cc |
| ●グリーンアスパラ(細め).....2本 | ●醤油.....大さじ3 |
| ●プロセスチーズ.....2切 | ●みりん.....大さじ2 |
| ●長ネギ(細め).....2切 | ●砂糖.....大さじ2 |
| ●パン粉.....適量 | ●三つ葉.....適量 |
| ●小麦粉.....適量 | ●ご飯.....適量 |
| ●玉子.....3個 | |
| ●塩・胡椒.....適量 | |
| ●玉ネギ.....適量 | |

作り方



平目は食材を巻ける位の長さで厚めに切り、塩・胡椒をする。アスパラは塩茹でし平目に合わせて切る。長ネギ、チーズもアスパラ同様に切る。★平目は皮目を下にした「へぎ切り」で切ると良い。



アスパラ、長ネギ、チーズをそれぞれ平目で巻き、バラバラにならないように爪楊枝で止める。



小麦粉、玉子、パン粉の順で衣をつけ、180℃の油で揚げる。★具が浮き上がり大きな泡が出たら揚げ上がったサイン。①の材料を混ぜ合わせタレを作る。



手鍋にタレを半分入れ、薄切りした玉ネギ、それぞれのフライを入れ弱火の中火で煮立てる。玉子1個を割りほぐしてとじ、蓋をして半熟になったら三つ葉を加える。丼ぶりにご飯をよそい、鍋のふちから滑らせるようにのせ、仕上げに玉子の黄身を真中にのせて完成。

お好みで一味または七味唐辛子をかけてどうぞ!!

ポイント ○冷凍の平目を使う場合は冷蔵庫の中で一晩戻してから使用しましょう!じっくりと解凍することで旨味が逃げません。
○平目以外に鮭や鱈などでもOK!巻き込む具材も筍や牛蒡などお好みでアレンジしてみてくださいね!

ねえフーミン

万世閣総調理長 成田文男が行く

青森 絶品食材探しの旅

第3回 北海道新幹線開通記念企画! 青森 深浦町で旬の魚を求めて!

2016年3月26日北海道新幹線開通!
これぞ「旬」!今回のフーミン食材探しの旅は、北海道とつながった青森へ!いざ参ります!

START!!



3 廣田神社

厄除けの神社として有名な廣田神社で、旅の安全を願うフーミン。ちゃっかりおみくじも。▼

2 津軽海峡フェリー 函館港

デッキにある「ハートのモニュメント」あいにくのお天気だけどフーミンは海がお似合い♥

美味いもん
見つけるぞー!



えっ?
違うの??

新幹線に乗り込もうとするフーミン。いやいや、私たちはフェリーで移動です。

フェリーで津軽海峡を横断



なんと!
大吉!!!

寄り道はここまで!
最終目的地
深浦町へ
Let's GO!



4 アウガ新鮮市場

鮮魚・乾物・野菜などが買えるだけでなく、新鮮素材が味わえる飲食店も並ぶ。青森の銘酒「田酒」を持ってハイポーズ♪

お寿司もパクッと
いただきます〜!



5 三内まほろばパーク「縄文時遊館」

日本最大級の縄文集落跡として知られる特別史跡三内丸山遺跡。撮影している間に閉館・・・(泣)

海水で育つ「イトウ」を
見つめるフーミン

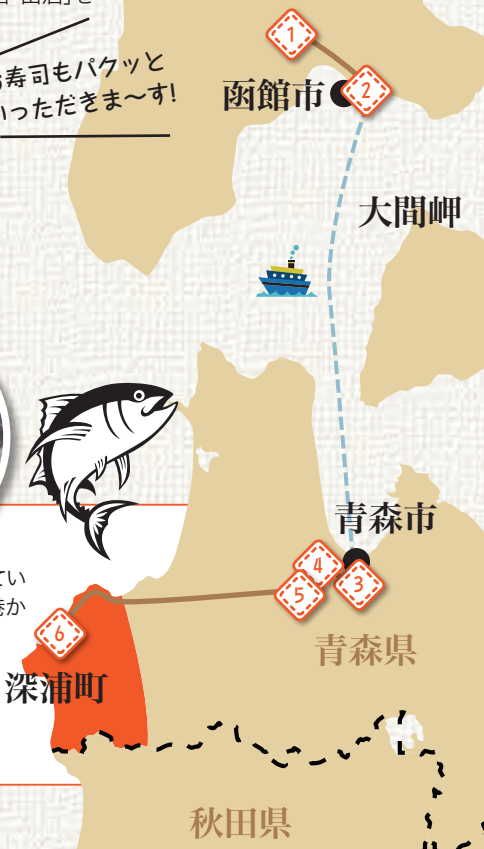


深浦町ってどんなところ??

青森のマグロといえば、大間が有名だが、実は青森県内の本マグロ漁獲量の約半分は深浦町で水揚げされています。近年、町のご当地グルメとして「深浦マグロステーキ丼」のPRを強化中!!また、町内に11ある地元漁港から揚げたばかりの新鮮な魚介類や、味わい深い山の幸も堪能できるグルメの町としても知られています。

新深浦町漁業協同組合の取り組み

新深浦町漁協では漁業に関する様々な取り組みを行っており、中でも幻の魚と呼ばれる淡水魚「イトウ」を日本で初めて海水養殖を行ったことでも有名です。



マンマガ スタンプラリー

スタンプ集めて
お得に割引!

開催期間 **6/1(水) ▶ 8/31(水)**まで

定山溪

定山溪万世閣
ホテル ミリオオーネ
〒061-2302 札幌市南区定山溪温泉東3丁目
tel (011) 598-3500

- ACCESS**
- JR札幌駅からじゃうてつバスで約70分「定山溪」停留所下車
 - 地下鉄真駒内駅からじゃうてつバスで約60分
 - 道央自動車道北広島ICより車で約50分
- 日帰り入浴** ※2歳以下無料
- 入浴のみ: 大人1,500円/お子様 (3歳~小学生) 800円
※タオルレンタル代別途300円
 - ランチバイキング付
大人2,400円/お子様1,800円 ※タオルレンタル代含む



マンマガ読者限定特別プラン

【期間】6月~8月※除外日: 6/18・7/7・7/16・7/17・8/10~8/15

平日4~5名1室 **9,500 円** **特典**

- ① パーチテラスにて、フレッシュオレンジジュース & クロワッサンを1人1セットプレゼント
- ② 次回利用できる宿泊割引券をプレゼント (1人につき1,000円分)

3名様1室 10,000円 2名様1室 11,000円
【休前日】6月/2,000円増・7~8月/3,000円増
【食事】夕・朝食ともにビュッフェ

各ホテルに設置された専用スタンプを押してください!
(スタンプを押していないものは無効となります)



スタンプ2個で
日帰り入浴 お一人様(大人のみ)
通常料金より **300円引き**
※季刊誌1冊につき1グループ5名様まで有効



スタンプ3個で
日帰り入浴 お一人様(大人のみ)
通常料金より **半額** または
日帰り入浴+ランチバイキング
お一人様(大人のみ)
通常料金より **500円引き**
※季刊誌1冊につき1グループ5名様まで有効



洞爺湖

洞爺湖万世閣
ホテル レイクサイドテラス
〒049-5721 洞爺湖町洞爺湖温泉21番地
tel (0142) 73-3500

- ACCESS**
- JR洞爺湖駅より道南バスで約20分「中央通」停留所下車
 - 道央自動車道虻田洞爺湖ICより車で約10分
- 日帰り入浴** ※2歳以下無料
- 入浴のみ: 大人1,000円/お子様 (3歳~小学生) 500円
※タオルレンタル代別途400円
 - ランチバイキング付
大人2,000円/お子様1,000円
※タオルレンタル代別途400円



マンマガ読者限定特別プラン

【期間】6月~8月※除外日: 6/25・7/16・7/17・7/23・7/30・8/1~8/15・8/27

平日4~5名1室 **7,500 円** **特典**

- ① ラウンジにてオリジナル タビオカミルケティ1人1杯サービス
- ② 次回使える日帰り入浴半額優待券

3名様1室 8,000円 2名様1室 10,000円
【休前日】6月/2,000円増・7~8月/3,000円増
【食事】夕・朝食ともにバイキング

登別

登別温泉
登別万世閣
〒059-0551 登別市登別温泉町21番地
tel (0143) 84-3500

- ACCESS**
- JR登別駅より道南バスで約17分「登別温泉ターミナル」下車
 - 道央自動車道登別東ICより車で約10分
- 日帰り入浴** ※2歳以下無料
- 入浴のみ: 大人1,100円/お子様 (3歳~小学生) 550円
※タオルレンタル代別途300円
 - ランチバイキング付
大人2,200円/お子様1,100円 ※タオルレンタル代含む
 - ※ランチバイキングは土・日・祝日のみ営業



マンマガ読者限定特別プラン

【期間】6月~8月※除外日: 6/12~17・7/6・7/16・7/17・8/10~8/15・8/27

平日4~5名1室 **7,500 円** **特典**

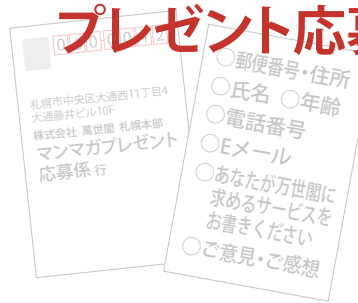
- ① お風呂あがりのさっぱりアイス (お一人様1個付き)
- ② マンマガ抽選券をお一人様1枚プレゼント (宿泊当日抽選)

3名様1室 8,000円 2名様1室 8,500円
【休前日】6月/1,500円増・7~8月/2,500円増
【食事】夕・朝食ともにバイキング

アンケートに答えて ホテル宿泊券・日帰り入浴券プレゼント!!

- 1等** 万世閣グループ三館共通「ホテルペア宿泊券」(5組10名様)
- 2等** 万世閣グループ三館共通「ランチ付日帰り入浴券」(5組10名様)
※登別万世閣のランチバイキングは、土・日・祝日のみの営業となります。

【ハガキでの応募】
ハガキに郵便番号・住所、氏名、年齢、電話番号、Eメールアドレスとアンケートの回答、万世閣及び季刊誌へのご意見・ご感想をご記入の上、右記応募先まで郵送にて応募ください。



プレゼント応募の受付は終了しました

＜応募期間＞2016年6月1日(水)~8月31日(水) (当日消印有効)
＜当選発表＞賞品の発送をもって発表に代えさせていただきます。
※ご応募の際にいただいた個人情報、本企画のご連絡及び、季節のご案内等に使用させていただきます。

【インターネットでの応募】
下記URLの専用ページより応募ください。
携帯・スマートフォンからでも応募いただけます。
www.manseikaku-hotels.co.jp/present/

アンケートテーマ あなたが万世閣に求めるサービスは?

ハガキまたはインターネットより応募ください。
アンケートに答えていただいた方の中から抽選で左記プレゼントをご用意しております。

2次元
バーコードで
簡単アクセス

