熱海観光局
ATAMI Tourism Bureau

PRESS RELEASE

2026 年 10 月 27 日
一般財団法人 熱海観光局

【熱海市】一年の終わりに、温泉・グルメ・宿泊を楽しむ「ごほうび旅」へ

2026 年 12 月の熱海旅おすすめ情報

“もうひとつの熱海”網代で、港町の歴史と温泉、食文化に触れる



一年の締めくくりは、日常を離れて心豊かな時間を過ごす、大人のごほうび旅へ。南熱海・網代へ足をのばせば、海とともに育まれた歴史や食文化、伝統を受け継ぎながら新たな魅力を発信する人々との出会いが、旅をより味わい深いものにしてくれます。海を眺めながら温泉に浸かり、地元の恵みを生かした料理を楽しむ贅沢なひとときを。また、12 月の熱海では、「熱海芸妓 光映絵巻」や熱海海上花火大会、長浜イルミネーションファンタジーなど、冬を彩るイベントも満喫できます。今年一年の疲れを癒やしに、心ほどける冬の熱海を訪れてみませんか。

熱海の最新ニュース＆イベント

12 月の熱海では、芸妓文化と映像技術が融合した「熱海芸妓 光映絵巻」をはじめ、熱海海上花火大会や長浜イルミネーションファンタジーなど、冬の夜を彩るイベントが目白押し。また、網代の冬の風物詩・網代温泉ひもの祭りでは、炭火で焼いたアジの干物をはじめ、港町ならではの味覚を堪能できます。美しい光の演出と、おいしいグルメに出会う冬の熱海へ出かけてみませんか。

熱海芸妓 光映絵巻～芸妓見番プロジェクションマッピング～

熱海の伝統文化を、プロジェクションマッピングによる現代的な映像表現で描き出す「熱海芸妓 光映絵巻」。舞台となるのは、熱海の芸妓文化を今に伝える芸妓見番です。「熱海温泉史」をもとに、明治時代に熱海へやってきた少女の成長や、1950 年の熱海大火から復興する街の姿を描きます。さらに、芸妓の舞や三味線などを楽しめる舞踊公演「華の舞」をモチーフに、芸妓たちの華やかな世界も表現。歴史や文化を丁寧に読み解き、伝統と最新技術を融合させた、熱海ならではの“ネオレトロ”な体験を、歴史ある見番で楽しんでみませんか。

＜報道関係者からのお問い合わせ先＞
一般財団法人 熱海観光局　広報担当：古川　mail@atami-tb.com　https://atami-tb.com/

・期間：2026 年 10 月 10 日（土）～11 月 1 日（日）、11 月 28 日（土）～12 月 27 日（日）
・時間：18:00～21:00
・場所：熱海芸妓見番（熱海市中央町 17-13）
※天候等の理由により、中止となる場合があります。
・公式 Instagram：https://www.instagram.com/p/DeOmtZhzpaw/





IMMERSIVE WORLD
イマーシブワールド®

イマーシブワールド®は、人の想像力を掻き立てる世界観を創り出す、完全オリジナルの没入体験ブランドです。
この商標は、ブランド独自の品質基準を満たしたコンテンツにのみ付与される、没入体験の品質保証マークです。

<u>熱海海上花火大会</u>

年間 15 回以上開催される熱海海上花火大会。12 月は 6 日と 25 日に開催され、今年最後の花火大会となります。冬の澄んだ夜空を彩る花火は、夏とはひと味違う美しさ。特に注目したいのが、その日のためだけに組み上げたオリジナルプログラムで演出される中盤の「デジタルスターマイン」と、クライマックスを飾る名物「大空中ナイアガラ」。銀色の光が長く垂れ下がる「銀カムロ」を惜しげもなく連発し、熱海の夜空を一瞬にしてまばゆい銀色の光で埋め尽くします。視界いっぱいに広がる銀色の光と、すり鉢状の「天然の劇場」熱海湾に響き渡る轟音。クリスマスの夜を華やかに彩る花火をぜひ楽しんでください。

・期間：2026 年 12 月 6 日（日）・25 日（金）
・打上げ場所：熱海湾　※観覧場所は熱海サンビーチ、親水公園ほか
・公式サイト：https://www.ataminews.gr.jp/event/8/





©熱海市観光協会

＜報道関係者からのお問い合わせ先＞
一般財団法人 熱海観光局　広報担当：古川　mail@atami-tb.com　https://atami-tb.com/

第 51 回 網代温泉ひもの祭り

港町・網代の冬の風物詩「網代温泉ひもの祭り」が、12 月も開催されます。会場では、脂ののったアジの干物が炭火で焼かれ、来場者に振る舞われます。干物は各日 2,500 枚が用意され、なくなり次第終了となります。このほかにも、農家直送の新鮮な野菜やサザエのつぼ焼き、イカの塩辛、焼きそば、汁物など、網代ならではのグルメをたっぷりと楽しむことができます。2 月まで毎月開催される、冬の網代ならではのイベント。炭火焼きの干物と地元の味覚を楽しみに、ぜひ網代温泉へお出かけください。

・期間：2026 年 12 月 12 日（土）・13 日（日）
・時間：10:00～14:30
・場所：大縄公園（熱海市下多賀字大縄）
※駐車場台数に限りがあるため、来場にはなるべく鉄道やバスなど公共交通機関をご利用ください。
・公式サイト：https://ajirospa.com/





©網代温泉観光協会

長浜イルミネーションファンタジー

長浜海浜公園を色鮮やかに彩る「長浜イルミネーションファンタジー」。ゴジラをイメージした大型イルミネーションをはじめ、イルカやクマノミ、カメなどの海の生き物たちや、サンタクロースやトナカイといったクリスマスモチーフが登場します。冬の夜空と海を背景に広がる、光あふれる幻想的な空間をぜひ楽しんでください。

・期間：2026 年 12 月 19 日（土）～2027 年 1 月 16 日（土）
・時間：17:00～21:00
・場所：熱海市上多賀地先　長浜海浜公園　芝生広場
・公式サイト：https://izutaga.jp/




＜報道関係者からのお問い合わせ先＞
一般財団法人 熱海観光局　広報担当：古川　mail@atami-tb.com　https://atami-tb.com/

港町の歴史と温泉文化が息づく「網代温泉」

熱海駅周辺の華やかな温泉街から少し足を延ばした南熱海・網代。ここには、江戸時代に海運で栄えた港町の歴史と、海とともに営まれてきた暮らし、そして豊かな温泉文化が息づいています。昔ながらの港町の風情と温泉を楽しむ、「もうひとつの熱海」を訪ねてみませんか。

■伊豆網代温泉観光ナビ
https://ajirospa.com/welcome/
■熱海の温泉
https://www.city.atami.lg.jp/kanko/onsen/1001820.html

江戸の海運を支えた、歴史ある港町・網代

伊豆東海岸に位置する網代は、天然の良港として古くから発展してきた港町です。江戸時代には全国各地から廻船が入港し、江戸へ物資を運ぶ海路の要衝として繁栄。そのにぎわいは「京、大阪に江戸、網代」といわれるほどでした。海運を通じて人やものが行き交い、港を中心に栄えた網代。その歴史を知ることで、今も残る港や町並みが、単なる風景ではなく、漁師町としての繁栄と人々の営みを伝える場所として見えてくるはずです。





港町に根づいた、豊かな温泉文化

網代は 1930 年代以降、温泉地としても発展しました。網代温泉の特徴は、豊富な湯量と高い源泉温度。熱海市の公表データによると、源泉の平均温度は約 78℃、平均湧出量は毎分約 207 リットルで、いずれも市内トップの数値です。海岸沿いに佇む上質な隠れ家宿が多いのも魅力のひとつ。海の近くに湧く豊かな温泉は、網代での滞在に特別な時間をもたらします。歴史ある港町の風情に触れ、温泉に浸かって旅の疲れを癒やす。そんな過ごし方も、網代ならではの楽しみです。



©ニューとみよし



©松風苑

＜報道関係者からのお問い合わせ先＞
一般財団法人 熱海観光局　広報担当：古川　mail@atami-tb.com　https://atami-tb.com/

漁師町の風景や食に出会う、もうひとつの熱海

現在の網代には、漁港や干物店、町並みなど、熱海市内でも特に漁師町らしい風景が残っています。海とともに暮らす町ならではの魅力は、日常の風景だけでなく食にも。水揚げされた魚介を使った料理や、名物の干物など、港町ならではの味覚を楽しめます。町を歩きながら地元のグルメを味わい、温泉でゆっくりとくつろぐ。華やかな温泉街を巡る旅とはひと味違う、素朴で落ち着いた時間が流れる網代は、昔ながらの港町の風情に触れられる「もうひとつの熱海」です。





網代の食文化を訪ねて。港町ならではの味と、受け継ぐ人々

人々が海とともに暮らしてきた港町・網代には、魚の旨みを引き出す干物や地元で「家庭の味」として親しまれるイカメンチ、新鮮な魚介を味わえる食堂など、独自の食文化が息づいています。日々の食卓を支えてきた味は、今では旅先で味わいたいご当地グルメとして網代観光の名物に。網代ならではの味覚と、それを作り、伝える人を紹介します。

「ひもの銀座」と、網代の干物文化

網代の町を歩くと、国道 135 号沿いに干物店が並ぶ、通称「ひもの銀座」があります。昔ながらの手作業で作られた干物や水産加工品を売る店が残る通りは、港町・網代を象徴する風景のひとつです。

網代の干物が広く知られるようになったのは、昭和 40 年代ごろ。地元の漁師たちが干物の加工・販売を手がけるようになり、多くの干物店が並ぶようになりました。現在は店の数は少なくなりましたが、魚の状態や天候に合わせて仕込みや干し加減を調整するなど、変わらぬ技術や工夫が受け継がれています。町の歴史と暮らしを感じながら、店ごとの干物を選ぶのも散策の楽しみです。

■ひもの銀座
https://ajirospa.com/experience-facility/%E6%9C%88%E8%A6%8B%E3%83%B6%E4%B8%98%E5%85%AC%E5%9C%92-2/




＜報道関係者からのお問い合わせ先＞
一般財団法人 熱海観光局　広報担当：古川　mail@atami-tb.com　https://atami-tb.com/

昔ながらの干物文化を未来へつなぐ、「干物屋ふじま」藤間義孝さん

網代の食文化を支えているのは、この土地ならではの味を作り続ける人々です。「干物屋ふじま」の藤間義孝さんも、その一人。今回は、20 年以上にわたり網代で干物づくりを続けてきた藤間さんにお話を伺いました。

ビンチョウマグロ、金目鯛、ノドグロなど、様々な魚の干物を手掛け、「ハイパー干物クリエイター」としてメディアでも話題の藤間さん。もともとは鮮魚店に勤めていましたが、ひもの銀座で長年営業していた「石山ひもの店」（現在は廃業）が友人の家だった縁から干物作りに関わるようになりました。以来 20 年以上、網代に伝わる魚の手開きや天日干しの技法を受け継ぎながら、独自の製法を追求。日本酒や特製ダレを使い、魚の旨みを引き出した、藤間さんならではの干物を生み出してきました。

その過程で、夫婦で始めたのが、日本酒と干物を楽しめる人気店「yoshi−魚−tei」です。藤間さんにとってこの店は、自分がおいしいと思う干物を作るだけでなく、多くの人たちに求められる味を追求する、いわば「リアルエゴサーチ」のための場だったといいます。目の前のお客さんの反応を確かめながら試行錯誤を重ね、独自の干物づくりを磨いてきました。

「干物作りを始めたころは、網代の干物作りの伝統を継承しようなんていう気持ちはなかったんです。でも、今この仕事をさせてもらっていることへの恩を感じているし、伝統を途絶えさせないようにという気持ちはすごくあります。大層な話ではないけど、それが僕の役割というか、その一端を担う 1 人になれればいいなという気持ちでやっています。

網代で 20 年以上干物を作ってきて、この土地の『癖』もよく分かっています。海、山、風、塩、気温や乾燥の仕方。それら網代の自然とともに干物を仕上げているので、やっぱりここでしかできないですね」

■ひものや藤間
https://www.himonoya-fujima.jp/

■yoshi−魚−tei（よしうおてい）
https://yoshiuotei.gorp.jp/





＜報道関係者からのお問い合わせ先＞
一般財団法人 熱海観光局　広報担当：古川　mail@atami-tb.com　https://atami-tb.com/

港町・網代の海の幸を味わえる食堂と水産加工品

網代を訪れたら、新鮮な魚介を使った料理もぜひ味わってみたいもの。網代には、地元の漁港で水揚げされた海の幸をふんだんに取り入れた定食や刺身を味わえる食堂がいくつもあり、予約必須の人気店も。その日の水揚げや季節によって味わえる魚が変わるのも、漁師町ならではの楽しみのひとつです。

また、網代で魚介を楽しむなら、素材の持ち味を生かした水産加工品にも注目してください。干物以外にも、創業 100 周年を迎えた「丸藤」の鰹削り節や、約 3 カ月熟成させることでワタの深い旨みを引き出す「丸亀名産店」のイカの塩辛など、高級ホテルや旅館、レストランにも支持される逸品が揃います。お土産に持ち帰り、家庭でも網代の味を楽しんでみてはいかがでしょうか。

■丸藤／BUSHI MESHI
https://marufujiofficial.jp/
https://bushimeshi.com/





©2025 株式会社丸藤

■丸亀名産店
https://oceanbounty.online/





地元で愛される味「イカメンチ」と、冬の風物詩「ひもの祭り」

網代の家庭で受け継がれてきた郷土の味「イカメンチ」。地元で水揚げされた魚のすり身に刻んだイカや野菜を混ぜ合わせて加熱した一品で、ご当地グルメとしても親しまれています。地元の食堂では定食や一品料理として提供されており、カレーのトッピングや衣をつけて揚げるなど、さまざまなアレンジも。家庭で手軽に調理できる冷凍品も販売されており、お土産にもおすすめです。

こうした地域に根づいた味を楽しめるのが、冬の風物詩「網代温泉ひもの祭り」です。会場では炭火で焼いたアジの干物やイカメンチをはじめとする、網代ならではの食文化に触れられます。干物を焼く香ばしい匂いや、地元の人々と来場者でにぎわう雰囲気も魅力。12 月は 12 日、13 日に大縄公園で開催されます（駐車場台数には限りがあります）。港町で受け継がれてきた地元グルメをぜひ堪能してください。

＜報道関係者からのお問い合わせ先＞
一般財団法人 熱海観光局　広報担当：古川　mail@atami-tb.com　https://atami-tb.com/





一年の締めくくりに訪れたい、南熱海の上質な隠れ宿

一年の締めくくりは、日常を離れて心ほどけるひとときを。海を眺め、温泉に浸かり、旬の味覚をゆっくり楽しむ。南熱海には、そんな大人の旅にふさわしい上質な宿が点在しています。自分へのご褒美に、静かな贅沢を味わってみてはいかがでしょうか。

山龝

網代の高台に佇む温泉旅館「山龝（さんが）」。眼下に広がる相模湾と山の静けさに包まれ、日常を離れて心穏やかな時間を過ごせる宿です。2026 年 7 月にリニューアルし、新客室「燈（あかり）」が誕生。全 8 室すべてに相模湾を望む露天風呂を備え、好きなときに湯に浸かりながら、景色を眺めるひとときを楽しめます。食事には、地元の食材や四季折々の恵みを生かした料理を用意。貴賓館と新客室「燈（あかり）」の宿泊者は客室の隣にある専用の個室食事部屋で、本館の宿泊者は個室料亭でゆっくりと味わえます。貴賓館は各フロアに 1 室のみという、プライベート感を大切にした造りも特徴です。観光地を巡るだけでなく、温泉や食事、海を眺める時間そのものを楽しみたい大人の旅にぴったりの一軒です。

・場所：熱海市網代 591-102
・公式サイト：https://atami-sanga.jp/





＜報道関係者からのお問い合わせ先＞
一般財団法人 熱海観光局　広報担当：古川　mail@atami-tb.com　https://atami-tb.com/

UMITO 熱海 本邸

熱海・曽我浦海岸に位置する「UMITO 熱海 本邸」は、相模湾を望む全 5 室のスモールラグジュアリーホテル。昭和モダニズムの美学を受け継いだ空間に、全客室専用の温泉を備えています。食事は旬の食材を生かした割烹料理や和朝食。リニューアルオープンを記念し、ウェルカムシャンパンと割烹ディナー、和朝食を楽しめるプランを 2026 年 12 月 31 日までの期間限定で提供しています。また、同ブランドの「UMITO 熱海 別邸」は、ミシュランガイド ホテルセレクション 2026 の「セレクテッドホテル」に選出。さらに、雑誌『LEON』がアドバイザーとして手がける初の一棟ヴィラ「UMITO 熱海 ザ・サロン」も、2026 年 11 月に熱海・上多賀エリアで開業します。海辺の隠れ家で、静かに上質な時間を過ごす大人の旅を楽しんでください。

・場所：熱海市上多賀 1027-79

・公式サイト：https://hotel.umito.jp/atami-hontei/





NIPPON RESORT 無為自然 -ATAMI-

2025 年 8 月、網代の高台に開業した「NIPPON RESORT 無為自然 -ATAMI-」は、食を旅の目的とするデスティネーションオーベルジュ。メインダイニング「LAT.34°N by 蒼」では、東京・西麻布のフレンチ「蒼」の料理哲学を受け継ぎ、伊豆半島の海と大地の恵みを生かした料理を提供しています。金目鯛や太刀魚、サバ、アオリイカなど、伊豆の漁場で獲れた魚介を漁港から数時間以内に仕入れ、徹底した温度管理と調理技術で素材の持ち味を引き出します。さらに、伊豆の生産者と連携し、旬の野菜や果物も料理に取り入れています。全室オーシャンビューで、客室には天然温泉の露天風呂を完備。伊豆の海と大地が育む食材を味わいながら、相模湾を望む客室でゆっくりと過ごせます。

・場所：熱海市網代 591-38

・公式サイト：https://www.muishizen-atami.com/





＜報道関係者からのお問い合わせ先＞
一般財団法人 熱海観光局　広報担当：古川　mail@atami-tb.com　https://atami-tb.com/

熱海観光局について

熱海観光局は、日本有数の温泉地・静岡県熱海市の観光振興を担う一般財団法人です。2024 年 7 月に設立され、熱海商工会議所、熱海市ホテル旅館協同組合連合会、熱海市観光協会連合会はじめ、地域経済を支える各団体と連携して活動しています。温泉、海、山といった豊かな自然や、四季折々の花々や花火大会、文化・芸術イベントなど多彩な魅力を国内外に発信し、都心から最短 29 分で訪れられる温泉リゾートとして、懐かしさと新しさが調和する体験を提供しています。「愛され、選ばれる熱海へ。観光の力で未来をつくる」を目標に、地域と連携した持続可能な観光地づくりを進めています。

HP: https://atami-tb.com/
公式 Instagram: https://www.instagram.com/atami_tourism
公式 Facebook: https://www.facebook.com/atamitourismbureau
公式 X: https://x.com/atamikankokyoku
公式 LINE: https://lin.ee/OVZYNb4
公式 YouTube: https://www.youtube.com/@atami_tourism

＜報道関係者からのお問い合わせ先＞
一般財団法人 熱海観光局　広報担当：古川　mail@atami-tb.com　https://atami-tb.com/