人気温泉旅館ホテル250選限定企画

山梨県・石和温泉

華やぎの章 慶山

新しい施設で懐石料理

料理に定評のある華やぎの章慶山（千須和昌和社長）。昨年9月にステーキ懐石を提供する「牛鉄板焼処『千』」（カウンター12席）、今年3月に天ぷら懐石の「割烹『天昌』」（同8席）が相次いでオープンし、真新しい施設での食事に宿泊客の評判は上々だ。

料理・食事

完全予約制。18～19時半と20～21時半の2部制を採っているため、ゆったりと落ち着いた雰囲気で料理を味わえる。千ではシェフが目の前でもてなす甲州牛・甲州ワインビーフの鉄板焼きフルコースが、天昌では板前が見事な腕前で魚をさばき、新鮮な刺身と熱々の天ぷらが楽しめる。

このほか、みのぶゆばをふんだんに使った「湯葉懐石」や野菜を中心に素材の効能を生かした慶山オリジナルの「薬膳料理」なども

天ぷら懐石

ぜひ味わってほしい。

▽華やぎの章慶山は山梨県笛吹市石和町市部822。☎055・262・2161。http://www.keizan.com/

山梨県・富士河口湖温泉郷

若草の宿 丸栄

「宿は舞台、私たちは役者」

従業員の接客の良さが高い評価を受けているのが山梨県・富士河口湖温泉の「若草の宿丸栄」（渡辺昭夫社長）だ。

「宿は舞台、お迎えする私たちは役者」を接遇モットーに、宿泊客のチェックイン（開演）からチェックアウト（カーテンコール）までを1回の舞台公演に例え、その中で、「従業員（役者）はマニュアル（台本）通りの動きに加え、それ以上の接客（機転をきかせたアドリブ）でお客さまを満足させる」ことを目指す。

接客・サービス

そのため従業員教育には特段の力を注ぐ。「臨機応変な対応能力は基本の集大成」という信念のもと、接客マニュアルを日夜改善し、徹底的に仕込むが、マニュアル人間にならないよう現場での実践指導も怠らない。

また、短期間で即戦力に仕上げるために、研修では進行シートを用いて学んだことの理解度や習熟度をそのつど把握させ、週1回のペースで入念にチェックしていく。

丸栄名物「若主人の紙芝居」

さらに、新人、若手、中堅、ベテランと、年代や勤続年数に応じて、達成すべき目標を個々の資質に合わせて設定し、定期的に実施される様々な勉強会・講習会と併せ、総体的なレベルアップに努めている。

「人（お客さま）が人（従業員）に癒される宿を目指しており、喜ばれることに喜びを感じるスタッフの成長を見るのが一番嬉しい」（同館）。

若主人（渡辺洋専務）も自ら現場の前線に立つ。夕食後のひと時に行う、昔懐かしい紙芝居や民話の語りだ。地域の観光イベントがない時期を中心に年間約100日上演。今年で15年目を迎えた。

日本演劇界の至宝と称される演出家が「人の世の喜怒哀楽を見事に表現し、観客の心の琴線を自在に奏でる名人芸」と絶賛した舞台は、上演を待ち望む人も多く、丸栄の名物となっている。

▽若草の宿丸栄は山梨県南都留郡富士河口湖町小立498。☎0555・72・1371。http://www.maruei55.com/

見はらし露天風呂「湖（うみ）の湯」

岐阜県・下呂温泉

水明館

地元の食材にこだわり

岐阜県下呂温泉の飛騨川沿いに建つ水明館（瀧多賀男社長）は、温泉自慢の宿として知られるが旬の食材や地元産の食材にこだわった料理にも定評がある。

料理・食事

飛騨牛や野菜などの食材は独自の流通で仕入れる。特に野菜は、地元農家と提携し同館の料理のレシピに合った野菜を栽培してもらうほど。部屋食の会席膳のほか、和洋中折衷会席のオープンキッチンダイニングや郷愁あふれる料理茶屋「北乃寮」、フレンチは「バーデンバーデン」で味わえる。食事目当ての来客も多い。

自慢の温泉は敷地内にある山水閣、飛泉閣、臨川閣のそれぞれにある大浴場で楽しめる。どの棟に宿泊しても24時間利用できる（山水閣は深夜0時まで）。臨川閣、青嵐荘は全室、温泉を利用した内風呂が楽しめる。浴槽は高野槙を使用。露天風呂付客室もある。

旬の食材を使い、一品一品手づくりした料理

▽水明館は岐阜県下呂市幸田1268。☎0576・25・2800。http://www.suimeikan.co.jp/

長野県・扉温泉

明神館

自家農場で育てた有機野菜

信州松本の豊かな自然の中で静かな癒しのひとときを提供する宿として名高いのが、扉温泉の明神館（齊藤茂行社長）。もてなしの心から徹底的に磨きをかけた接客や温泉、佇まいなどが多くの人の心をつかんでいる同館だが、中でも料理は、訪れた人に「また来たい」と思わせる魅力にあふれている。

料理・食事

近年「地産地消」が注目を浴びるが、同館では20年以上も前から地産地消を実践。なかでも野菜は、残飯を微生物で発酵、分解してできたバイオ肥料を使い自家農場で育てた採れたて有機野菜をふんだんに使ったガルグイユ用。野菜の滋味を生かした料理や旬の味を提供する品々は、宿泊客がリピートする目的の1つともなっている。

料理は「懐石料理」「モダン和食」「オーガニックフレンチ」から選べるのも同館の食事の魅力の1つ。オーガニックフレンチは、自然食「マクロビオティック」の第一人者・久司道夫氏の指導を受け、食育アドバイザーとしても活動する田邉真宏シェフが生み出す料理。フレンチのイメージを覆し「バターや生クリームや乳製品などを使わない」目にも舌にも体にもうれしいメニューばかり。特に25種類以上の野菜が彩る冷製のひと皿「ガルグイユ」は賞味してほしい一品だ。

野菜をふんだんに使ったガルグイユ

これからの季節は、飼料にこだわった宿オリジナルの豚や信州の山で採れる松茸、キノコを使った料理。カブや松本一本ねぎなどの秋冬の食材もメニューを彩る。

夕食は午後6～8時にそれぞれ違った趣の食事処に入っていただく「フリータイム制」で供する。

山の自然と一体になれる「立ち湯」や「寝湯」など4つの湯処も楽しみのひとつ。日常を離れ「ゆったりと過ごしてほしい」とのもてなしの心は様々な場面で垣間見える。

▽明神館は長野県松本市入山辺8967。☎0263・31・2301。http://www.tobira-group.com/

秋の味覚を盛り込んだ懐石料理

富山県・宇奈月温泉

延楽

上質の日本料理を提供

富山県宇奈月温泉の延楽（濱田政利社長）は、市場から毎日仕入れる新鮮な素材を使い、代々受け継がれてきた伝統の技で、旅館料理の枠を超えた上質の日本料理を提供する。

料理・食事

献立「匠の膳」は、朝揚がったばかりの新鮮な海の幸を堪能できる料亭クラスの料理コース。「雅の膳」は厳選の高級素材を使った新しいタイプの〝宿屋料理〟。すべての器は館主が厳選した手作りや骨とうの品となっている。「黒部旬彩膳」は季節の食材を先取りした会席料理。「黒部せせらぎ膳」は最もスタンダードな料理で、黒部の名水が育んだ山の幸と海の幸を提供する。

ホタルイカや富山湾でしかとれない希少種の白エビ、夏の逸品岩ガキなど、この地ならではの名物を味わってみたい。山間から湧き出る清水と質の高い飼育技術で育まれた氷見牛を使った同館特製のあぶりも絶品。黒部渓谷を一望する名湯につかったあとは、富山の海山の幸を食べつくしてほしい。

器にもこだわった自慢の逸品

▽延楽は富山県黒部市宇奈月温泉347―1。☎0765・62・1211。http://www.enraku.com/

静岡県・観音温泉

飲泉、自家源泉かけ流しの秘湯 観音温泉

湯量豊富な山間の秘湯

「飲泉、自家源泉かけ流しの宿」観音温泉（鈴木和江社長）は、伊豆半島・奥下田の閑静な山間に位置する秘湯。昭和38年、先代社長が温泉掘削を始め、出湯とともに「観音像」を出土。観音温泉が産声をあげた。

泉質はPH9・5の強アルカリ性単純泉で、超軟水。人の肌をすべすべにする美容効果や、筋肉痛、腰痛、リウマチなど様々な疾病への効果があるといわれている。

温泉・浴場

昭和54年に第二号源泉、平成2年に第三号源泉を湧出。合計3本の自家源泉から毎分600リットルが湧き出る。宿泊棟「ピグマリオン」『本館』「正運（せいうん）館」「離れ 産土（うぶすな）亭」と、温泉棟「大総檜風呂（ガラティア）」、日帰り温泉施設「観音プリンシプル」は、この湯量豊富な温泉をかけ流しで使う。

特に、観音プリンシプルは8月4日に新規開業したばかり。地元下田の山林から伐採したひのき材を浴槽、柱、壁などの全てに使用。ぜいたくな総ひのき造りだ。緑豊かな敷地内に男女別2棟が少し離れて建つ。その外観は、翼を広げて大空に羽ばたく鳥のよう。

観音プリンシプルの内湯

「ピグマリオン」は18室全てが露天風呂付き。「本館」は半露天風呂付きや足湯付きの客室を備える。

「正運館」には庭園風呂、「離れ 産土亭」には大浴場「ひょうたん風呂」「乙女風呂」がある。いずれも建物や浴槽にひのきが使われている。

飲泉もできる。人の血液は弱アルカリ性だが、現代人は肉や糖分のとり過ぎ、偏食、疲労で酸性に偏る傾向がある。観音温泉を飲用することで体を弱アルカリ性に変え、また毎日摂取することで体調バランスを整えることができるという。

ペットボトル入り飲料水「飲む温泉観音温泉」は、国際食品コンテスト「モンドセレクション」で、09年、10年の2年連続金賞を受賞している。

▽観音温泉は静岡県下田市横川1092―1。☎0558・28・1234。http://www.takinogawa.net/onsentop.html

観音プリンシプルの露天風呂

石川県・輪島ねぶた温泉

海游 能登の庄

輪島塗の器で旬の味

「海游能登の庄」（大向洋紀社長）は、畳敷きにした館内が美しく、すべての客室（20室）から日本海を一望できる輪島ねぶた温泉の一軒宿だ。特にこだわるのは料理。輪島塗の漆器を使い、旬の能登の味でもてなす「地の器で地の味」が魅力だ。

料理・食事

夕食は2コースから選ぶ。創作懐石料理「能登味彩」は部屋食でぜいたくに。炉端料理は囲炉裏を切った食事処の個室で焼き物などを味わう。

漆器に盛られるのは年間を通じて多彩な海、山の幸。秋からは底引き網で獲れたカレイ、アンコウ、エビなど。コノミダケやシバタケといった土地のキノコもうまい。

能登半島で古くから使われてきた魚醤「いしる」の味も確かめたい。酒粕と合わせて鍋の汁にするほか、煮物や和え物などあらゆる料理の味を引き立てている。

創作懐石料理「能登味彩」

▽海游能登の庄は石川県輪島市大野町ねぶた温泉。☎0768・22・0213。http://www.nootonosho.co.jp/

静岡県・かんざんじ温泉

ホテル九重

「天然温泉」の大浴場

静岡県浜名湖畔、館山寺（かんざんじ）温泉を代表する宿が遠鉄グループのホテル九重（堀田隆壽社長）だ。遊覧船、ロープウェイ、遊園地パルパルなど周辺に多くの観光施設があり、観光の拠点として、年中多くの客でにぎわっている。

温泉・浴場

同ホテルの特徴は自家源泉を持っていること。そして、温浴施設が充実していることだ。

温泉は2カ所の源泉をひいている。1つはホテル敷地内、地下1850㍍から湧き出る自家源泉の「九重の湯」、もう1つは館山寺の共同源泉「かんざんじの湯」だ。

ほとんどは源泉に加水しているが、2カ所の大浴場にある露天風呂では、九重の湯の源泉掛け流しを楽しめる。この湯は「療養泉」と称される医療効果が期待できる温泉だ。

保湿、保温はバツグン。皮膚に付いた塩分が汗の蒸発を防ぐため、体の中から強く温まる。大浴場2カ所は朝夕の男女入れ替え制。20種類の湯めぐりを楽しめる。

大浴場「遠州絵巻の湯」は、安藤広重の浮世絵の世界を繊細優美なガラス絵で表現した純和風空間。日本3大美林の1つ「天竜杉」を使った7つの内湯のほか、舟形のかけ流し露天風呂、鍾乳石の露天風呂を持つ。

ホテル九重の昼の外観

大浴場「大正浪漫の湯」はクラシカルモダンなステンドグラスを窓と天井に配した大正ロマン風のおしゃれな浴場。日本初の天然鉱石を使った風呂をはじめ、8つの内湯を持つ。このほか貸し切りの個室風呂とメンバーズ露天風呂、足湯を備える。

さらに姉妹館のホテルウェルシーズン浜名湖内の「華咲の湯」も同ホテルの宿泊客は利用できる。

温泉自慢の同ホテルは料理自慢でもある。浜名湖の新鮮な魚介類を中心にメニューをそろえ、いけす割烹、個室料亭、宴会場など、旅のスタイルに合わせて好みの会場を選んで食べてもらう。

▽ホテル九重は静岡県浜松市西区舘山寺町2178。☎053・487・1112。http://hamanako-kokonoe.jp/

遠州絵巻の湯