

山形県かみのやま温泉 月岡ホテル

生ビールを最高の状態で提供

山形県かみのやま温泉にある「月岡ホテル」は来年、創業から370年を迎える老舗旅館。敷地内にある自慢の日本庭園は、春は桜、夏は新緑、秋は紅葉、冬は雪景色と四季ごとに表情を変えて宿泊客を和ませている。開湯555年を迎えた

温泉は、弱アルカリ性の単線に立った施設造りも特徴。専門の資格取得者が相手をするので、安心して小さな子どもを預けられる。両親はエステのフルコースを受けたり、ゆっくりと食

最近では館内に託児所を設けるなど常に宿泊者の目

をすることが可能になる。

ザ・プレミアム・モルツ（左）とオールフリー



地産地消を心掛けた食事
も特徴だ。日本料理を基本とし、年間を通じての定番



女将の愛子さん（右）と若女将の美奈子さん

メニューと四季ごとに変更するプランなどを用意する。山形牛や県産の銘柄豚「米の娘（こ）ぶた」といった食材を使う一方で、そのこだわりは野菜にも表れている。約30年間、一切農薬を使用していない農園から毎日、収穫した分だけ朝食バイキングなどで提供する。「四季折々の採れたて野菜をぜひ、ご賞味ください」と女将の堺愛子さん。

生ビールはすべてプレミアム「樽生」で提供するが、「おいしい、という声が多い」と若女将の堺美奈子さんは話す。同館のプレミアムがうまい理由は、サントリーが提案する「樽生3原則、こだわり2カ条」に沿って生ビールを最高の状態で提供している点にある。

その同館では、こだわりの料理によく合うビールとしてサントリーの「ザ・プレミアム・モルツ（プレミアム）」を勧めている。ほかにも、ノンアルコールビールテイスト飲料の「オールフリー」や、シングルモルトウイスキーの「山崎」「白州」、そして、上山市で収穫されたぶどう100%使用の「ジャパンプレミアム」かみのやまメルロ、「同シャルドネ」などのサントリー商品を豊富に取りそろえる。

同館は、「創業から変わらぬ、おもてなしの心」をテーマに接客に努めている。その一貫として毎朝の朝礼時には「笑顔」の練習を行うほどだ。同館の料理のおいしさに、その笑顔が一役買っていることは言うまでもないだろう。

全スタッフが「うまさ」の技を習得



中庭仙溪園

夏の料理「プチヒレ御膳」も地産地消の食材がふんだんに使われている

