

14種類の竹の子料理を提供する  
「竹の子フルコース」



ザ・プレミアム・モルツ

## 新潟県・湯田上温泉 ホテル小柳

### サントリーの品質セミナーを受講

新潟県の湯田上温泉にある旅館「ホテル小柳」は、広大な越後平野を一望できる小高い丘の上に建つ。その眺望に加え、飲泉が楽しめるほどの温泉と、旬の素材を用いた食事が売りだ。併せて、さまざまなこだわりプランを用意する。

最近では、「妊婦さん安心マタニティプラン」が好評。これは、むくみやカリシウム不足を補う妊婦用の会席メニューに加え、長時間滞在などを可能にしたもの。併せて、地元にある神社の安産祈願のお守りと出産後に使える割引券も提供

方、若い方を



清水氏

お米に県内産のコシヒカリを使う食事は、越後の新鮮な魚介類や山菜料理を中心に、四季折々の会席料理間滞などを可能にしたもの。併せて、地元にある神社の安産祈願のお守りと出産後に使える割引券も提供

「年配の味付け」を提供。料理長を筆頭にスタッフこだわりの味付けを提供。料理長を筆頭にスタッフこだわりの味付けを提供。料理長を筆頭にスタッフこだわりの味付けを提供。

## こだわりの料理にうまいビール

問わずに受け入れられている」と取締役業務部長の清水千一氏。

さまざまな料理プランも特徴だ。最近では、14種類の竹の子料理を提供する「竹の子フルコースプラン」や、鮎、鯉、サーモンなど六つのトロを味わう「絶品トロ会席プラン」などを提案する。

その同館では最近、サントリーの「ザ・プレミアム・モルツ（プレミアム）」の取り扱いを増やしている。「昨年11月からの忘年会シーズンに合わせて、ビールの銘柄を増やしたかった」と清水氏。主に、宴会時には瓶ビールを、食事外では生ビールを提供。瓶ビールを出す際には、冷たさを持続してくれるプレミアム専用の「ビア・ボトル・クーラー」を添えて出す。

宴会など、ビールが飲み放題の場合はプレミアムも選べる設定になっているため、「せっかくだからプレミアム」も好評だ。

モルで、というお客さまが多い」と清水氏。「プレミアムは、おいしいという声を聞いた。また、自分へのご褒美として注文されるようだ」とも。

また、同館のプレミアム（生）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。

3原則2カ条は、ディスプレイなど洗浄方法や、おいしい樽生の注ぎ方を定めたもの。同館のスタッフは全てこの3原則2カ条を実践するために、サントリー主催の品質セミナーで講義を受けた。それを実践した生ビールは、おいしさが全然違う」と清水氏。

ウイスキーは、シングルモルトウイスキーの「山崎」「白州」などを提供。また、角瓶を使った「角ハイボール」も好評だ。

ノンアルコール飲料の「まるで梅酒なノンアルコール」もよく出ている。熟成された紀州産の梅酒を原料に、じっくり漬け込んだ梅酒のような本格的な味わいを実現した。清水氏は、「おいしいという声が多い。女性客を中心にびっくりするほど売れている」と満足げだ。

ホテル小柳の大浴場



清水氏は、「こだわりの料理によく合うお酒を用意した。ぜひ、お出掛けください」と話している。