

泡がクリーミー、すぐに完売の人気

の養田博美さん。

「如心の里 ひびき野」は、群馬県伊香保温泉にある和風旅館。昨年の富岡製糸場の世界遺産登録もあり客室稼働は順調に推移している。特徴は、温泉街のなかでも最大級という1万5千坪の敷地に広がる庭。ラウンジからは季節の草花を眺めながらゆっくりと寛げる。露天風呂で楽しめる「黄金の湯」は源泉かけ流しで提供。自然林に囲まれたイオンたっぷりの湯は、



女将の養田博美さん

癒し効果が抜群だ。

地産地消にこだわった食事も売り。特約農家から取り寄せている野菜、朝取り卵、地元産牛肉や川魚など

旬の素材を使った手作り料理を月替わりで出す。食事目当ての常連客も多い。こだわりの食事には、こだわりの飲料が良く合う。同館では3年ほど前、サントリのプレミアムビール、ウイスキーなどの取り扱いを増やしたが、最近では、最高級ビールの「ザ・プレミアム・モルツ マスターズドリーム」の提供を始めた。マスターズドリームは、「醸造家のこだわり、想いが込められた夢のビール」。ダイヤモンド麦汁をはじめとする「ザ・プレミアム・モルツ(プレモル)」ブランドの素材へのこだわりに加え、同社独自の新技术・製法により「深いコク」「柔らかな苦み」など「多重奏で濃密な味わい」を実現した。

飲料メニューは年に2回変更する。メニュー表はサントリと共同開発し、現在「自然と響あう、ひびき野キャンペーン」を展開する。館名とウイスキーの「響」をかけ、響を炭酸で割る「ハイボール」を提案する。ほかに、角瓶を使った「角ハイボール」や、県内の地酒などを豊富にラインナップした。

サントリのビール工場は群馬県にあり、マスターズドリームも県の水で作られている。「高級感に加え、当館の(地産地消という)コンセプトに合っている。即、導入を決めた」と女将

群馬県は「上州和牛」や生産量全国1位の「こんにゃく」をはじめ「すき焼き」に必要なすべてを県内でそろえられることから「群馬県すき焼きプロジェクト」を展開。同館もこのプロジェクトに賛

同じ、すき焼き料理を提案する。「おいしいすき焼きと最高級ビールを用意しました。ぜひ、お出掛けください」と養田さん。

伊香保温泉 如心の里 ひびき野



地産地消にこだわった、ひびき野の料理(左)とマスターズドリーム

「醸造家の夢のビール」提供



マスターズドリームのポスター

「話題の『夢のビール』マスターズドリーム始めました。」