

樽生で「マスターズドリーム」提供

草津温泉 奈良屋

群馬県・草津温泉にある老舗和風旅館「奈良屋」は、温泉街の名物である湯畑から徒歩1分というロケーション。和モダンを追求した趣の異なる11の客室タイプ、草津最古の湯「白旗」を24時間源泉かけ流しで楽しめる大浴場、木の温もりを大切にしながら館内設計など、売りはさまざま。

毎年のようにリニューアルを行い、商品力を磨いている宿でもある。最近では、



小林恵生専務

廊下をすべて畳敷きにし、素足で歩けるようにした。開放感がある、と好評だ。また、120畳あった大宴会場を17の食事処に改装したほか、「祝い」をテーマ

にした宴会場も新設。近年の個人・グループ客中心の宿泊に対応するためだ。

食事は地産地消を意識し、地元の上州牛や最高級ニジマスの「ギンヒカリ」、草津周辺で採れる野菜など、旬な素材を最大限に生かした出来立ての会席料理を提案。群馬県は、すき焼

に必要とする食材を県内で賄えるため「群馬県すき焼きプロジェクト」を展開するが、同館もこのプロジェクトに賛同する。

食事は季節ごとに変更する。昨年10月からは飲料の改善を図り、飲料メニューを刷新。サントリーの最高級ビール「ザ・プレミアム・モルツ マスターズドリーム」など、サントリー商品の取り扱いを増やした。

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」とサントリー。ダイヤモンド麦芽をはじめとする「ザ・プレミアム・モルツ」ブ

ランドの素材へのこだわりに加え、自社独自の新技术・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。

サントリー利根川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。地産地消と合っていた。

「食事は、以前の団体中心の宴会料理からの脱却を図り、毎年、個人・グループ客に対応できるように改善している」と小林恵生専務。併せて、「最高級のビールを導入し、飲料の品質向上を図りたかった」とも。導入にあたっては、他社のプレミアムビールをそろえての試飲会を開催。参加スタッフすべてがマスターズドリームを選んだ。

同館では、マスターズドリームを樽生で提供するが、中には5〜6杯飲む人もいるほどの人気。「2杯目以降もおいしく飲める。以前のビールでは考えられない」と小林専務。

ウィスキーの「角瓶」と「知多」を使ったハイボールも好評で、よく出ている。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、ワイン、焼酎、日本酒などを豊富に取りそろえた。小林専務は、「メニュー変更後、飲料の売り上げが大幅にアップした」と満足げだ。



地元の上州牛や最高級のニジマスなど旬な素材を生かした会席料理(左)とマスターズドリーム

2杯目以降もおいしく飲める



奈良屋