

群馬県・猿ヶ京温泉 和みの宿千の谷

全国から取り寄せた旬の厳選素材を使った料理



香るエール



新ビール「香るエール」いの一番で導入

「源泉湯の宿松乃井」を展開する松乃井リゾートに昨年12月、新たに「和みの宿千の谷」が加わった。場所は群馬県の猿ヶ京温泉。館名の「千の谷」は、館内



戸澤千秋社長

から望む雄大な山々の間にある渓谷をイメージした。9階建てで110室を構える。半露天風呂付き特別室など、和を基調とした趣の異なる16の客室タイプをそろえた。自慢の温泉は、大浴場と露天風呂、貸切露

天風呂で堪能できる。他にも大・中・小の宴会場や、多目的ホール・会議室、エステ、娯楽、リフレッシュルームなども備えている。料理は、全国から取り寄せた旬の厳選素材や、群馬の地産地消にこだわった新

鮮な食材を提供する。ダイニングでのライブキッチン方式を用いた出来立て熱々料理に加え、個室料亭、食事処で味わえる会席膳も好評だ。

信頼できる生産者の食材による「安全、新鮮、美味」がコンセプト。その代表例が野菜で、自家農園と契約農家から届く安心の有機野菜を用いている。メニューは、素材重視のため季節や仕入れ状況により定期的に変更する。

発売の「香るエール」の取り扱いも開始。群馬県では「いの一番」の導入施設となった。香るエールは、「ダイヤモンド麦芽」「欧州産アロマホップ」「天然水100%仕込み」といったこだわりの素材に加え、「上面発酵酵母」を使用して醸造。フルーティーな味わいとさわやかな香りが特徴のエールビール。

食事とともに飲料にもこだわりを見せる。ビールは、オープン当初からサントリイが提案するプレミアムビール「ザ・プレミアム・モルツ」(プレモル)やアプレモルの最高級ブランド「マスターズドリーム」を提供。サントリイ利根川ビール工場は群馬県にあり、サントリイビールも県の水でつくられている。地産地消という同館のコンセプトにも合っていた。最近では、3月

「発売したばかりの香るエールが置いてあると、驚くお客さまがいる」と戸澤千秋社長。女性客を中心に「フルーティーで飲みやすい」といった声が届いている。他にも、ウイスキーの「角瓶」と「知多」を炭酸で割るハイボールや、地元日本酒などを数多く取りそろえた。ビールは、ダイニングや個室料亭では樽生で提供する。そのため品質管理にも積極的に取り組み、定期的にサントリイ主催の品質セミナーを受講。もちろん、日々の洗浄作業も怠らない。

「フルーティーで飲みやすい」の声



大浴場の女湯