

食事処で生ビール「マスターズドリーム」

豪雪地帯としても有名な新潟県十日町市は、棚田やブナ林があり田舎らしい自然が残っている地域。中でも雪深い松之山地域に和風旅館「ひなの宿ちとせ」



若女将の柳さん

館内をバリアフリー対応にした。また、ロビーや廊下を畳敷きにし、素足で歩けるようにしたほか、源泉かけ流しの露天風呂付き客室3室を新たに設けた。

(27室)がある。日本三大温泉湯の一つ、松之山温泉を源泉かけ流しで提供する。温泉は92度もの高温で噴出。豊富に含まれた塩分の作用で身体が良く温まる。美肌効果に加え、切り傷や神経痛、腰痛などに効果がある。

「妻有(つまり)ポーク」置するなどし、出す里山の味が受けている。

大根菜などで作ったあんを米粉の皮で包んで焼いた「あんぼ」などの前菜や、地元ブランド豚肉である「妻有(つまり)ポーク」置するなどし、



マスターズドリーム



鉄板で焼く、にいがた和牛ステーキプランなどが人気

新潟県・十日町 ひなの宿ちとせ

「おいしさに衝撃」と若女将

併せて、食事処をテラス席に変更し、鉄板焼きコーナーやドリンクステーションを新設。ライブキッチンを楽しめるようにした。これを機に、飲料メニューを変更。サントリー商品の取り扱いを増やした。

「ザ・プレミアム・モルツ(ブレモル)」の最高級ブランドである「マスターズドリーム」を提供する。「マスターズドリームを最初に飲んだ時に、そのおいしさに衝撃を受けた。自分が飲んでおいしいと思っただビールをお客さまにお出ししたかった」と若女将の柳明美さん。評判も上々で「ビールがおこしこ、という声を多数聞いてい

同館の生ビールがうまい理由は、サントリーが提案する「樽生3原則、こだわりの2カ条」に沿って最高の状態で提供しているためだ。3原則・2カ条は、ドイツペンサーなどの洗浄方法や、自然乾燥によるグラス乾燥の徹底、おいしい樽生の注ぎ方を定めたもの。同館ではこの実践を徹底しており、その結果「プレミアム超達人店」に認定されている。



冬の露天風呂「月見の湯」

という声を多数聞いてい