群馬県・四万温泉　積善館

地産地消の会席料理に「『香る』エール」

「出来たての生ビール」提供

会席料理の一例

上品なステムウェアグラスに注がれた「香る」エール

群馬県・四万温泉にある旅館「積善館」は、日本の歴史を体感できる湯治宿だ。

「本館」は1691年（元禄4年）の建築。日本最古と言われる木造湯宿建築の趣を残しながらの湯治体験が売り。国の登録文化財に指定されている「山荘」は、桃山様式造りを取り入れた建築方法が特徴。その優れたデザインにより、県の近代化遺産にも登録されている。山荘よりさらに奥にある「佳松亭」は、元禄から昭和初期までのいろいろな時代をイメージした施設造りが特徴となっている。

黒澤社長

「4万もの病を治してくれる湯」が語源の四万温泉の湯は肌に優しく、また、日本で初となる国民保養温泉にも指定された。1930年に建てられた「元禄の湯」などで堪能できる。

湯治宿である本館の食事は、弁当形式で朝食と夕食を用意している。山荘と佳松亭はそれぞれ、四季替わり、月替わりの会席料理を用意する。地産地消を基本とし、厳選された旬の食材にもこだわった。

こだわりの同館では、今年から飲料メニューも刷新し、サントリー商品の取り扱いを増やした。「サントリー『天然水のビール工場』群馬・利根川ブルワリー」が県内にあり、サントリービールも地元の地下水でつくられている。地産地消というコンセプトにも合っていた。「お客さまには、出来たての生ビールです、とお出ししています」と黒澤大二郎社長。

会席料理を一品ずつ出す佳松亭は生ビールにワングレード高い「ザ・プレミアム・モルツ『香る』エール」を提供。エールビールの特徴である「香り」をより楽しめるようにジョッキではなく、少し小ぶりで上品な「ステムウェアグラス」で出す。「佳松亭にはカップルや家族を中心に、女性客が多いことも上品なグラスにした理由」と黒澤社長。また、「生ビールが大変おいしいという、多くの声を聞いている」と満足気だ。

メニュー表には、四万温泉ワインや、サントリーワインのジャパンプレミアム、ウイスキーの角瓶、知多を使ったハイボールなどもラインアップ。また、佳松亭、山荘の特別室にはプレモルの期間限定商品「『初摘みホップ』ヌーボー中瓶」を置いて、自由に飲んでもらうようにしている。

本館では8月、生ビールの「ザ・モルツ」、角ハイボール、酎ハイをはじめソフトドリンクも500円で飲み放題になる期間限定のキャンペーンを展開。夕食時の1時間のみの提供だが、「大変、好評だったため、当初は8月限定で考えていたが10月まで延長した」と黒澤社長。今後も定期的に開催する予定だ。

飲料の品質管理にもこだわる同館では、生ビールなどをおいしい状態で出すために、利根川ブルワリーでの研修会開催も予定している。

積善館の大浴場「元禄の湯」