〝安全・安心〟こだわりの宿28軒 特集

静岡県・観音温泉

飲泉、自家源泉かけ流しの秘湯 観音温泉

奥伊豆の天然の恵みのおもてなし

伊豆奥下田「飲泉・自家源泉かけ流しの宿」観音温泉（鈴木和江会長）は、伊豆半島の豊かな山間にたたずむ極上源泉の一軒宿。昭和38年、先代社長が温泉掘削を始め、出湯とともに「観音像」を出土、観音温泉が産声をあげた。

温泉・浴場

観音温泉では、三つの源泉から、ＰＨ９・５の豊かなアルカリ泉、硬度１にも満たない超軟水の極上源泉が毎分６００㍑の勢いで湧出し、その泉質は〝美肌の湯〟を超越して〝うぶ肌の湯〟とまでいわれるようになった。飲んでおいしく飲泉にも最適で、日頃の食生活などにより酸性に偏りがちな身体バランスを整える効果も期待される。ペットボトル入りの温泉水「飲む温泉・観音温泉」は過去モンドセレクションで最高金賞と国際優秀品質賞を同時受賞。都内三つ星レストランのスープにも使用され、現地では煮る、炊く、蒸すなど全ての調理に観音温泉水が使われている。

天然の恵みが豊富な観音温景

観音プリンシプルの大総檜風呂

大浴場は豊かな香りの「大総檜（ひのき）風呂」や星空が感動的な「星空の満天露天風呂」が人気の「ガラティア観音乃湯」に加え、源泉掛け流しの客室風呂「大総檜風呂」や星空の満天風呂」など、趣味趣向や宿泊目的に合わせ、バリエーション豊富に準備されている。全55室のうち43室は第三号源泉を使用した「観音プリンシプル」が大好評。やプロスポーツ選手も多日帰り温泉やい。館内は極力段差をなくし、全ての大浴場に手貸し切り風呂で極上源泉をすりを完備。バリアフリ手軽に堪能でーにも配慮している。きる。宿泊棟は、プライベートな露天風呂付きの奥座敷「ビグマリオン」、星空

山梨県・石和温泉

華やぎの章 慶山

ステーキと旬彩懐石

料理に定評のある華やぎの章 慶山（千須和昌和社長）。２００９年９月にステーキ懐石を提供する「牛鉄板焼処『千』」前が見事な腕前で魚をさばき、新鮮な刺身と熱々の天ぷらが楽しめる。

料理・食事 安心・安全

千ではシェフが目の前でもてなす甲州牛・甲州ワインビーフの鉄板焼きフルコースが、昌では板（カウンター12席）、10年3月に旬彩懐石の「客前割烹『昌』」（同８席）が相次いでオープン、真新しい施設での食事に宿泊客の評判は上々だ。

完全予約制。18～19時半と20～21時半の2部制を採っているため、ゆったりと落ち着いた雰囲気で料理を味わえる。

牛鉄板焼処「千」での食事風景

料理に定評のある華やぎの章 慶山（千須和昌和社長）。２００９年９月にステーキ懐石を提供する「牛鉄板焼処『千』」前が見事な腕前で魚をさばき、新鮮な刺身と熱々の天ぷらが楽しめる。

（カウンター12席）、10年3月に旬彩懐石の「客前割烹『昌』」（同８席）が相次いでオープン、真新しい施設での食事に宿泊客の評判は上々だ。

完全予約制。18～19時半と20～21時半の2部制を採っているため、ゆったりと落ち着いた雰囲気で料理を味わえる。

ぜひ味わってほしい。

▽華やぎの章 慶山は山梨県笛吹市石和町市部822。☎0551（26）2161。https://keizan.com/

岐阜県・下呂温泉

水明館

離れの部屋で特別な美食を

岐阜県下呂温泉の水明館（龍康洋社長）は、新型コロナウイルスが感染拡大する中、館内の消毒や室内換気など、その防止対策に万全を期している。

大浴場の混雑状況を確認できるモニターが好評だ。館内3カ所の大浴場について、その利用状況をロビーやエレベーター前、客室のテレビで確認できる。宿泊客は密を避けて、安心して湯浴みを楽しめる。

料理・食事 安心・安全

これら水明館の感染防止対策は、同館のホームページに動画でアップしている。

客室264室。「臨川閣」「山水閣」、「飛泉閣」、青嵐荘「葵の間」「夕顔の間」など、源氏物語からその名を取った全5室。室内は香りの符号「源氏香図」を彫り込んだ透かしを随所に取り入れるなど、こだわりの食材を使った特別な献立を用意する。「季節の彩りを目で舌で、ゆっくりとご堪能いただきたい」。

日本有数のブランド牛「飛騨牛」、豊かな自然の恩恵を受けた山菜、限りなくゼロに近い低農薬有機栽培の新鮮野菜と、こだわりの食材による美食を味わいたい。

▽水明館は岐阜県下呂市幸田1268。☎0576（25）2800。https://www.suimeikan.co.jp/

青嵐荘「葵の間」

青嵐荘外観

館（龍康洋社長）は、新型コロナウイルスが感染拡大する中、館内の消毒や室内換気など、その防止対策に万全を期している。

大浴場の混雑状況を確認できるモニターが好評だ。館内3カ所の大浴場について、その利用状況をロビーやエレベーター前、客室のテレビで確認できる。宿泊客は密を避けて、安心して湯浴みを楽しめる。

料理・食事 安心・安全

これら水明館の感染防止対策は、同館のホームページに動画でアップしている。

客室264室。「臨川閣」「山水閣」、「飛泉閣」、青嵐荘「葵の間」「夕顔の間」など、源氏物語からその名を取った全5室。室内は香りの符号「源氏香図」を彫り込んだ透かしを随所に取り入れるなど、こだわりの食材による美食を味わいたい。

▽水明館は岐阜県下呂市幸田1268。☎0576（25）2800。https://www.suimeikan.co.jp/

青嵐荘「葵の間」

長野県・白樺リゾート池の平温泉

白樺リゾート池の平ホテル&リゾーツ

多彩なメニューが並ぶ

信州白樺湖の「白樺リゾート池の平ホテル」（矢島義擴社長）は標高1450㍍に位置する高原のリゾートホテル。温泉は自家源泉で湯あみ着着用の混浴エリア「大露天風呂」は、100畳の広さを誇る。

料理・食事

夕食バイキングでは、和食、洋食、中華、エスニックと数多くのメニューが並ぶ。お勧めはゆでカニ、握りたてのすし、焼きたて牛の鉄板焼き、揚げたて天ぷらで、ネパール人シェフが作る本場のネパールカレーとナンも味わってほしい。

9月1日から11月30日まで、秋の味覚が満載の「秋のぜいたくグルメフェア松茸祭り&肉祭り」を開催。鱧（はも）と松茸の土瓶蒸し風、信州豚と木ノ子のシードル煮などぜいたくな松茸と肉料理が約10品も並ぶ。新型コロナウイルス対策では、料理を取る際にマスクと衛生手袋の着用をお願いするなど、安心して過ごしてもらえるようさまざまな対策を行っている。

▽白樺リゾート池の平ホテルは長野県茅野市白樺湖。☎0266（68）2100。https://hotel.lakenotaira-resort.co.jp/

バイキングの一例

石川県・和倉温泉

加賀屋

お客さまの満足を第一に

石川県・和倉温泉の加賀屋（小田與之彦社長）は明治39年創業。屋号には創業者の小田與吉郎氏が加賀・津幡の出身であり、天下に響く雄藩加賀百万石のように大きく飛躍したいとの願いを込めている。

加賀屋のおもてなしの心は、「いつもお客さまの満足を第一に考え、働いた」という先代女将の小田孝さん（故人）の精神から生まれた。小さな気配り、心配りを基本にした客室係のサービス。今はどこでも見られる習慣、女将たちによるあいさつまわりは、加賀屋で始まったといわれる。

接客・サービス

館内にこのほど、「シガーバー笹笛」がオープンした。「シガー（葉巻）を楽しむための大人のスペース」と同館。主にキューバ産の葉巻を取りそろえ、専門知識を持ったスタッフがゲストをアテンドする。葉巻だけでなく、紙巻きたばこを吸いながらアルコールを楽しみたいという人も歓迎。バーにはブランデーやウイスキー、ワインなどを豊富にそろえており、紫煙をくゆらせながらゆっくりと上質な時間を楽しむことができる。

「多様化、個性化、高度化が進む中、たばこを吸うお客さまにもご満足いただき、非日常を楽しんでいただくための取り組み」と同館。改正健康増進法の施行で全館を禁煙にする宿が増える中、旅館で設置が認められている、煙が外に漏れないろえ、専門知識を持ったスタッフがゲストをアテンドする。葉巻だけでなく、紙巻きたばこを

「小田孝は　お客さまには『できません』とは言わないようにして、一人一人真剣勝負をするつもりで、サービスにあたった」（同館）。その心は今も受け継がれている。

1階の「錦大路」は、全長80㍍にわたるエンターテイメントゾーン。躍動感あふれるショーが開催されるシアタークラブ「花吹雪」や和風ステージ「祭り小屋」などが設けられ、にぎわいを作り出している。

シガーバー笹笛

加賀屋全景

長野県・美ヶ原温泉

翔峰

特選和牛の会席好評

信州松本 美ヶ原温泉 翔峰（深澤洋充社長）は、「和牛尽くし会席」をバージョンアップした「特選和牛尽くし 極！会席」を7月から販売し好評だ。

人気の「和牛尽くし会席」は信州牛をしゃぶしゃぶやステーキを中心にたっぷりと堪能いただくコースとして、牛肉好きの方に絶賛されてきた。今回の「特選和牛尽くし 極！会席」は地元信州牛と厳選した全国のブランド牛を食べ比べるというぜいたくな趣向だ。グレードが上がった牛肉に負けないように組み合わせる野菜の高品質化も行うことでバランスの良い料理へと昇華させた。提携した「信州夢クジラ農園」は、安曇野山麓の肥沃な土地と清涼な北アルプス伏流水を用いて少量多品種の栽培を行っていることで甘みが増し、化学肥料は使用していないため、野菜本来の味が力強く味わえる。

料理・食事 安心・安全

施設は3密を避け、ゆったりとした席の配置、適宜な消毒液の設置など、感染症対策も徹底している。

▽翔峰は長野県松本市大字里山辺527。☎0263（38）7755。http://www.hotel-shoho.jp/

特選和牛尽くし 極！会席

長野県・上諏訪温泉

浜の湯

彩り豊かな旬の本格会席

長野県上諏訪温泉の浜の湯（井口政徳社長）は、湖上花火で有名な諏訪湖のほとりに位置する現代数寄屋づくりの旅館だ。上層階から湖を眼下に、遠くは槍ヶ岳や穂高岳など北アルプスをはじめとする信州の雄大な自然を一望する。

料理・食事

同館の自慢といえば料理。京都で生まれ育ち、関西の老舗料亭で修業した総料理長による本格会席料理を提供する。

山菜、川魚、高原野菜、きのこ、信州牛など、四季折々の地元の素材をはじめ、豊洲市場直送の新鮮な魚介類や、全国各地の湖上花火で有名な諏訪湖からよりすぐりの素材を巧みに取り入れている。盛り付け、器にも気を配った、彩り豊かな料理を月替わりで提供する。

ご飯は信州安曇野の契約農家が生産したコシヒカリを使用。そのおいしさには定評がある。

諏訪湖はワカサギ釣りでも有名な湖でもある。ここでも数少ない本格的料亭のワカサギの天ぷらをは街。全13室で、日本庭園を眺めながらゆっくりとした桜身刺しなどの郷土料理、コイ旨煮、手長エビと平個室8室。

地元に伝わる「湯玉伝説」ゆかりの名湯を4種類の大浴場・露天風呂、貸し切り風呂で楽しめる。湯は神経痛や冷え性に効くと評判だ。諏訪地方の特産「かりん」を使ったかりん水を湯上がり後にサービス。同館の気配り、心配りが館内の随所に行き届いている。

▽浜の湯は長野県諏訪市湖岸通り3の3の10。☎0266（58）8000。https://www.hamanoyu.co.jp/

男性露天風呂「芳泉」

信州をはじめ、全国各地の食材で彩る本格会席料理

長野県上諏訪温泉の浜の湯（井口政徳社長）は、湖上花火で有名な諏訪湖のほとりに位置する現代数寄屋づくりの旅館だ。上層階から湖を眼下に、遠くは槍ヶ岳や穂高岳など北アルプスをはじめとする信州の雄大な自然を一望する。

料理・食事

同館の自慢といえば料理。京都で生まれ育ち、関西の老舗料亭で修業した総料理長による本格会席料理を提供する。

山菜、川魚、高原野菜、きのこ、信州牛など、四季折々の地元の素材をはじめ、豊洲市場直送の新鮮な魚介類や、全国各地の湖上花火で有名な諏訪湖からよりすぐりの素材を巧みに取り入れている。盛り付け、器にも気を配った、彩り豊かな料理を月替わりで提供する。

ご飯は信州安曇野の契約農家が生産したコシヒカリを使用。そのおいしさには定評がある。

諏訪湖はワカサギ釣りでも有名な湖でもある。ここでも数少ない本格的料亭のワカサギの天ぷらをは街。全13室で、日本庭園を眺めながらゆっくりとした桜身刺しなどの郷土料理、コイ旨煮、手長エビと平個室8室。

地元に伝わる「湯玉伝説」ゆかりの名湯を4種類の大浴場・露天風呂、貸し切り風呂で楽しめる。湯は神経痛や冷え性に効くと評判だ。諏訪地方の特産「かりん」を使ったかりん水を湯上がり後にサービス。同館の気配り、心配りが館内の随所に行き届いている。

▽浜の湯は長野県諏訪市湖岸通り3の3の10。☎0266（58）8000。https://www.hamanoyu.co.jp/

男性露天風呂「芳泉」

岐阜県・飛騨高山温泉

本陣平野屋 花兆庵

上質なおもてなし

飛騨高山の古い町並み・赤い中橋のすぐそばに佇む本陣平野屋 花兆庵（有巣秀司社長）。宿の一番のこだわりが「上質のおもてなし」。26の客室に対しおよそ70人のスタッフが「あうんの呼吸」で「さりげなく心休まる至福のひととき」を提供する。

接客・サービス

公共交通機関を利用する宿泊客に対してはチェックイン前でも無料送迎（要予約）をしている。マイカー利用の宿泊客にはチェックイン前・アウト後も無料で駐車場を提供する。館の立地を生かし、観光を最大限に楽しめるよう内容の変更もしている。

▽本陣平野屋 花兆庵は岐阜県高山市本町1の34。☎0577（34）1234。https://www.honjinhiranoya.com/

きめ細やかな心配り