「人気温泉旅館ホテル250選」に入選

温泉、料理、施設、サービス…個性が光る〝こだわりの宿〟

観光経済新聞社主催、観光庁、環境省、観光関係8団体後援の「2022年度人気温泉旅館ホテル250選」（旅行業者による温泉旅館ホテルの人気投票）の中でも、自館のこだわりを強く打ち出し、高い評価を得ている旅館・ホテル29軒を紹介する。

この特集は「観光経済ドットコム」でもご覧いただけます

https://www.kankokeizai.com/

順不同　特集4～7面

「2022年度人気温泉旅館ホテル250選」の認定証授与式（2023年1月13日、東京都内）

栃木県・日光温泉

日光千姫物語

季節感を大切にした献立

日光東照宮から歩いて5分の特別景勝地に建つ栃木県日光温泉の純和風旅館「日光千姫物語」（根本芳彦社長）。「訪れる旅人に夢のような美しい物語の1ページを」と願いを込め、日々サービスに努めている。

料理自慢の同館。夕食の月替わり懐石料理「千姫御膳」は、旬の食材を丁寧に選び、手作りにこだわったオリジナル懐石料理だ。名産の「日光湯波」や地産の野菜を使い、季節感を大切にした献立。中でも総料理長が精魂こめた特製出汁で頂く「千姫風しゃぶしゃぶ」は好評で、「出汁まで全部飲んでしまいました」というお客さまも多いとのこと。

料理・食事

県産のブランド牛「とちぎ和牛」など、さらに吟味された食材を存分にあしらった「特選懐石膳」も好評で、宿泊が「グレードアッププラン」の場合に提供される。夕食後に1階「くらぶ九重」で開催されるピアノの生演奏が、宿泊客の思い出に彩りを加える。

リニューアルされた特別室では、窓際に腰掛けながら日光の山々と大谷川のパノラマを、時を忘れて楽しめる。室内に用意されたテーブルやイスでゆったり過ごせる。同時期に半露天風呂付き和室の一部を半露天風呂付き和風ツインへと新装。客室は12畳から15畳へと広がり、ツインベッドを設置し、室内シャワーブースも新装するなど、一般客室もさらに上質なものとなった。

浴場はサウナ付き大浴場、露天岩風呂等があり、日光の山々を眺めながら湯浴みが楽しめる。別棟の本格エステ&スパ「日光美人」では通常のエステのほかに「酵素風呂」（3700円税別）を楽しめる。「女性にやさしい宿」をうたう同館ならではだろう。

▽日光千姫物語は栃木県日光市安川町6の48。☎0288（54）1010。http://www.senhime.co.jp/

新しく改装された特別室

月替わり「特選懐石膳」の一例

群馬県・水上温泉

源泉湯の宿　松乃井

ビュッフェ人気、客前料理も

源泉湯の宿　松乃井（戸澤千秋社長）は、温泉はもとより、ビュッフェがおいしい宿として評価が高い。「選地鮮食」「安全、新鮮、美味」をポリシーに食材、調理にこだわる。食事処のリニューアルによって動線を改善し、さらに快適にもふんだんに使用している。

食事処に設けられたステージキッチンでは、料理人が客前でライブクッキングを繰り広げる。人気の寿司は、豊洲市場直送「天然本マグロ」を職人が一貫一貫握る。牛ステーキや天ぷらなども、焼きたて、揚げたてを提供している。

料理・食事

ビュッフェが楽しめるようになっている。

夕食のビュッフェは、社長自らが食材の産地や生産者を厳選。料理人が和食、洋食、中華の豊富なメニューに腕をふるう。「上州麦豚」など群馬県の恵まれた自然条件下で生産された地場食材、自社農園の野菜なども随時実施している。料理人とお客さまが向き合う対面形式のステージキッチンの設置、繁忙期でも混雑が生じないような料理の配置など、絶えず工夫を凝らしている。

ビュッフェ以外にも、山海の旬の食材を盛り込んだ和食会席膳の宿泊プランも提供している。

また、朝食は和洋ビュッフェで、揚げパンや生絞りオレンジジュースなどのメニューも人気となっている。

客室は、和室、洋室、和洋室を合わせて計232室。温泉は自家源泉で「極上・熟成温泉」「生温泉」と称し、三つの大浴場、五つの露天風呂、五つの貸し切り風呂に掛け流しにしている。

7月には「松乃井別邸」を冠したラグジュアリー施設「四季の湯宿　桃山流（ももやまながれ）」が近隣にオープン。7室全室が半露天風呂付きで、桃山建築様式の建物をリノベーションした古風な外観、内観が魅力だ。

▽源泉湯の宿　松乃井は群馬県利根郡みなかみ町湯原551。☎0278（72）3200。http://www.matsunoi.com/

松乃井の全景

ディナービュッフェ

岩手県・鶯宿温泉

ホテル森の風　鶯宿

旬の食材生かす創作料理

秀峰岩手山が望める岩手県・鶯宿温泉のホテル森の風鶯宿（山栄共靖社長）。抜群な景色と癒やしの温泉と共に、同館の大きな魅力が料理だ。料理長が旬の食材を生かし、本格フレンチと和食を融合させた創作和食や炉端会席など、それぞれの皿に岩手の四季を映し出す。

9月からは秋メニューの提供を開始。「秋創作会席膳」では、芳醇な香りが漂うマツタケの土瓶蒸し や、地元牛のサーロインステーキ・エゾ鹿の麹（こうじ）たれ焼きなど地元ならではの食材・旬の食座にひと手間加えた創作料理を提供する。ぜひ味わいたい一品だ。

料理・食事

ホテル内では、会席形式の食事のほか、南部曲がり屋を模したレストラン「囲炉裏（いろり）炭火焼」を味わう炉端会席も楽しめる。

藤原宏一総料理長は「前菜から最後の甘味までワクワクしながら楽しんでほしい」と話す。

▽ホテル森の風鶯宿は岩手県岩手郡雫石町鶯宿10の64の1。☎0120（123）389。http://morinokaze.com/

秋創作会席膳

宮城県・南三陸温泉

南三陸ホテル観洋

海を一望、絶景露天風呂

宮城・志津川湾に浮かぶ海の館、南三陸ホテル観洋（阿部泰浩社長）。緑の島々と太平洋を望む絶好のロケーションが魅力で、穏やかな海は宿泊客の心を癒やす。

志津川湾を一望できる大浴場と露天風呂が自慢で、特に露天風呂から望む水平線から昇る朝日は格別。早起きするだけの価値はある。ウミネコたちが周遊する姿に、思わず笑みがこぼれる。

宮城県内では珍しい太平洋沿岸に湧き出る南三陸温泉は、「地下2千メートルから湧き出る深層天然温泉」という。

温泉・浴場

男湯の「磯の湯」、女湯の「浜の湯」は東館2階にあり、大浴場、露天風呂、サウナそれぞれから海が見える。南館4階にも大浴場（巨釜の湯、神割の湯）があり、充実した設備を誇る。

温泉に入った後は同館が発案した「南三陸キラキラ丼」など自慢の海の幸を堪能、言うことなし！

▽南三陸ホテル観洋は宮城県本吉郡南三陸町志津川黒崎99の17。☎0226（46）2442。https://www.mkanyo.jp/

まるで海に浮かぶような絶景インフィニティ温泉

群馬県・草津温泉

毛びの宿　高松

湯畑の湯を心ゆくまで

群馬県草津温泉の毛びの宿　高松（山本剛史社長）は、名泉、草津の湯を湯畑からの源泉掛け流し温泉で堪能できる「湯の名宿」だ。

浴場は「泉」と「恵」からなる。泉の大浴場は、日中は太陽の光、夜は月や星の寂光が降り注ぐ、開放感たっぷりの空間が広がる。露天風呂は岩風呂、陶器樽（たる）風呂を備える。恵の大浴場は温度が異なる熱湯、普通湯、ぬる湯を有する。露天風呂では泉同様、陶器樽風呂と檜（ひのき）風呂が宿泊者を迎える。宿泊時にはぜひ趣の異なる各風呂を満喫したい。

温泉・浴場

温泉付きのセミスイートを筆頭に、和風旅館ならではの多様な和室を有している。料理は料亭「喜楽亭」「喜和味」、窓からの山景が美しいメインダイニング「喜望峯」で、上州和牛を中心とする地元食材のほか、旬の海の幸や山の幸を使った料理を提供する。

今年4月には源泉掛け流しの半露天風呂とプライベートサウナ、水風呂を完備した二つの新客室「天弓（てんきゅう）」「珠玉（しゅぎょく）」がオープン。こだわり抜いた調度品や、解放感のある特別空間で優雅なひとときを満喫。夕食は最高ランクA5等級の上州和牛をメインにした自慢の特別会席を提供。

プライベートが保てる個室で提供。朝食は旬の食材を使った和食膳を用意する。

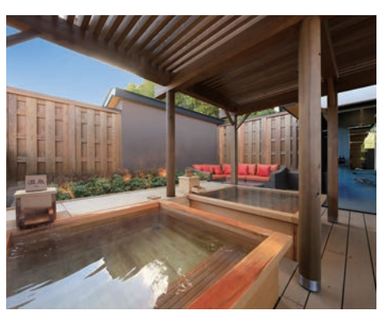
姉妹館「和（あ）える宿　高松」は「和と洋を和える」がコンセプト。毛びの宿同様、湯畑の源泉掛け流し温泉を楽しめる浴場には、美肌効果が期待できる岩盤浴、「整う」体験を提供するサウナを設置した。

毛びの宿の大浴場も利用可。客室はバルコニー付きで、洋風な設えを取り入れた和モダンタイプの滞在空間。夕食は毛びの宿で提供し、朝食では焼きたての高原パンを含むハーフバイキング形式を採用している。

両館ともに湯畑や裏草津地蔵から徒歩5分以内で、草津観光の拠点として理想的な立地を誇る。

▽毛びの宿　高松は群馬県吾妻郡草津町草津312。☎0279（88）3011。http://www.h-takamatsu.com/。和える宿　高松は同290の14。☎は毛びの宿と同じ。http://h-takamatsu.com/aeruyado/

和える宿高松の二つの露天風呂付き客室「玲瓏（れいろう）」



新客室「天弓」