おもてなしが息づく美食18軒

こだわりの宿（料理編）特集　関連6～7面

観光経済新聞社は、全国の温泉地の人気投票「にっぽんの温泉100選」とともに、温泉宿の人気投票「人気温泉旅館ホテル250選」を主催。今年も7月から10月末までの4カ月間、旅行会社、OTA（オンライン・トラベル・エージェント）、運輸会社の社員らを対象に投票を募っている。今回のテーマは「料理」。旬の食材を生かした創作料理や、充実したブッフェなど個性豊かな18軒を紹介する。

＼推しのお宿／
投票
受け付け中
⇩

締め切り：10月31日（金）

岩手県・鶯宿温泉　ホテル森の風 鶯宿

「岩手の四季」を映す

創作会席の一例

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（熊谷憲一社長）。抜群な景色と癒やしの温泉とともに、同館の大きな魅力が料理だ。旬の食材を生かした「創作会席」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。「創作会席」では、キノコマリネ青梅ジュレ掛け、アケビ肉詰め焼き、キンメダイの茶わん蒸しなど、酸味、塩味、甘み、苦み、うまみの「5種の味覚料理」や県産牛しゃぶしゃぶなど、地元ならではの食材にひと手間加えた逸品を提供する。

南部曲がり屋を模したレストランで囲炉裏炭火焼を味わう炉端会席も楽しめる。「囲炉裏を囲んだ温かなひとときを、岩手の旬とともに楽しんで」と同館。

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。

▽岩手県岩手郡雫石町鶯宿10の64の1。☎0120（123）389。http://morinokaze.com/

群馬県・水上温泉　源泉湯の宿 松乃井

「選地鮮食」のビュッフェ

ステージキッチンもあるビュッフェ会場

源泉湯の宿　松乃井（戸澤千秋社長、232シーに食材、調理にこだわったビュッフェの評価が高く、リピーターも多い。

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、中華のメニューに腕をふるっている。「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使用する。

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。人気のすしは、豊洲市場直送「天然本マグロ」を職人が一貫一貫握る。焼きたての牛ステーキや揚げたての天ぷらなども提供している。

朝食も和洋のビュッフェ。食事処は随時、リニューアル。混雑が生じないようレイアウトに工夫を凝らしている。

▽群馬県利根郡みなかみ町湯原551。☎0278（72）3200。https://www.matsunoi.com/

山梨県・富士河口湖温泉郷　秀峰閣 湖月

甲州ワイン豚を味わう

ワイン豚のしゃぶしゃぶ

山梨県・富士河口湖温泉郷の秀峰閣　湖月（小佐野国博社長）は、全ての客室、庭園、露天風呂から富士山を望む絶景宿。河口湖北岸に立ち、四季折々に移ろう風景が訪れるたびに異なる表情で客を出迎える。

富士の絶景に加え、料理でも魅了。旬の食材を吟味して調理した会席料理を提供している。萌える新緑、湖を渡る涼風、燃える紅葉、雪の富士など、季節ごとに年8回テーマを変え、それぞれ料理長が趣向を凝らした自慢の料理が並ぶ。

台物で味わえるのが、甲州名産のワインを飲んで育った「ワイン豚のしゃぶしゃぶ」だ。希少価値の高い甲州ワイン豚は、さらりとした脂身と、ジューシーな肉質が特徴で、あくや豚肉特有の臭みも気にならない。湖月では、甲州ワイン豚を年間350頭も1頭買いしている。

朝食は、河口湖と富士山を一望できるレストランで、和洋バランスのとれたバイキングを楽しめる。揚げたてのてんぷらは必ず味わいたい。

▽山梨県南都留郡富士河口湖町河口2312。☎0555（76）888。http://www.kogetu.com/

新潟県・松之山温泉　ひなの宿 ちとせ

里山ならではの風土（FOOD）

棚田鍋（これからの秋冬をイメージ）

新潟県松之山温泉の「ひなの宿ちとせ」（柳一成社長）は、周囲に日本の原風景である美しい棚田やブナ林を眺め、冬は積雪が4㍍を超えることもある雪深い地にある。「日本三大薬湯」の一つといわれる同温泉の湯を源泉掛け流しで使用。そして雪解け水が育むおいしい米や山菜など、風土そのものを楽しむことができる。

松之山エリアの名物「棚田鍋」は棚田米の甘さを引き出したふわふわのスープに大根おろしに見立てた雪を降らせ、季節の棚田を鍋で表現している。

68度の温泉に3時間、低温調理の「湯治豚」は目の前で切りたてをサービスするちとせのスペシャリテ。

里山の環境や、土地のエネルギーを有効活用した土着のFOODがそのまま環境保全につながっている。

県全体で推進する「朝ごはんプロジェクト」の発祥地だけに、同館の朝ごはんも夕食に負けず充実している。

▽新潟県十日町市松之山湯本49の1。☎0257（596）2525。https://chitose.tv

長野県・湯田中温泉　一茶のこみち美湯の宿

原木シイタケが大人気

「信州旬感　和会席」

長野県湯田中温泉の「一茶のこみち美湯の宿」（斉須正男社長）では、旬の食材にこだわった会席料理を提供している。いずれの料理も信州のブランド食材を盛り込み、温泉で旅の疲れを癒やした後の楽しみとして高い評価を得ている。

中でも「信州旬感　和会席」は、町内栽培の手もぎ原木シイタケが名物。原木が皿に乗せられた状態で提供され、シイタケをもぎとって自分で焼くスタイルで、多くの宿泊者から人気を集める。残った種木は持ち帰ることもでき、自宅で栽培するための説明書も用意している。

また、「信州プレミア牛」も評価が高い。長野県独自の「あたらしいおいしさの基準」をクリアした、香りや食感に優れた県産トップブランドの牛肉で、予約時に好みの調理法をオーダーできる。

同館の旬感和会席は料理の魅せ方にもこだわっている。千曲川で取れる川魚の塩焼きは、竹筒に見立てた器の中で蒸し上げる演出など見栄えにも工夫と遊び心が見られる。

▽長野県下高井郡山ノ内町平穏2951の1。☎0269（33）4126。https://yudanakaview.co.jp/

長野県・白樺温泉　白樺リゾート 池の平ホテル

フードホール型のダイニング

FOOD HALL型ダイニング「湖畔の風」

白樺リゾート池の平ホテル（矢島義擴社長、245室）は、絶景が広がる露天風呂や展望サウナの魅力に加え、信州の食材を中心とした四季折々の彩り豊かな料理が好評だ。夕食、朝食いずれもビュッフェ形式でお好みの料理を堪能できる。

夕食、朝食は新本館1階のFOOD HALL型ダイニング「湖畔の風」で。13の個店とコーナーには、「鉄板Dining」「郷土料理よらっしゃれ」「海鮮市場みずべ」「中華料理湖飯店」「にぎり処結び」に各ジャンルの料理が並ぶ。

バルや夜市さながらの空間で、シェフが目の前で調理するオープンキッチンを楽しむことができる。朝食も、和洋中、サラダ&ベーカリーなどメニューが豊富だ。

アルコールは、池の平ホテル自社工場直送のオリジナル地ビール、ソムリエが厳選したワインなど、さまざまな銘酒を提供する。

▽長野県茅野市白樺湖。☎0266（68）2100。https://www.shirakaba-resort.jp/

長野県・上諏訪温泉　浜の湯

個室料亭で山の幸を堪能

同館自慢の「季節の会席料理」

長野県上諏訪温泉の浜の湯（井口政徳社長）は、湖上花火やワカサギ釣りで有名な諏訪湖のほとりに位置する。同館の自慢は、長年この地で郷土料理による本格会席料理だ。

山菜、川魚、高原野菜、マツタケ、信州牛など、四季折々の地元の素材をメインに、魚介類などは全国各地からよりすぐりの素材を巧みに取り入れている。ご飯は信州安曇野産のコシヒカリを使用しており、そのおいしさには定評がある。

別注料理では、諏訪湖で取れるワカサギの天ぷらや、生食用馬肉を使った桜身刺しなどの郷土料理も提供している。

日本料理に合う酒として独自開発した吟醸酒「浮城」は、地元酒蔵に特別発注した珠玉の純米大吟醸酒。左党にはぜひ味わってほしい逸品だ。

同館の美食は個室料亭で楽しめる。2階の「浮城」は日本庭園を眺められる本格的な料亭街で、全13室。1階の「乙女滝」は個室9室と半個室8室を用意している。

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

静岡県・稲取温泉　稲取銀水荘

新たなスタイルで料理提供

新しいダイニング「銀の海」のライブキッチン

稲取銀水荘（加藤晃太社長）は今年12月で法人化60周年を迎える。これを記念し、2017年にオープンしたダイニング「銀の海」で新たな創作料理の提供を今年4月に開始した。

同館での食事提供は、「温かいものは温かいうちに…冷たいものは冷たいうちに…」がコンセプトだ。今回、稲取名物の金目鯛など定番の会席料理に加え、一皿ごとに創作料理を提供する方式も導入。食事の楽しみ方に幅を持たせた。

これまで朝食時のメイン会場としていた「銀の海」のライブキッチンを夕食時にも活用。「金目鯛銀鱗焼き」など、総料理長らが自慢の調理技術を披露する。今回新たな食事提供に乗り出したことで、宿泊客の満足度をさらに高めている。

▽静岡県賀茂郡東伊豆町稲取1624の1。☎0557（95）2211。https://www.inatori-ginsuiso.jp/

富山県・金太郎温泉　金太郎温泉 光風閣

選べる会席で富山の旬を満喫

厳選した旬の食材を味わう「松会席」

硫黄泉と食塩泉からなる混合泉が魅力の「金太郎温泉　光風閣」（木下　ン。富山の地物をはじめ、温泉に癒やされた後はこだわりの会席料理を堪能したい。

会席料理は主に2プラ全国各地から取り寄せた旬の食材を使用している。「松会席」では、春はホタルイカや白エビ、冬にはブリやズワイガニなど、富山を代表する名物を中心に提供。季節ごとに厳選された食材を丁寧に調理し、どれも素材を生かした繊細でぜいたくな仕上がりになっている。「竹会席」は子どもから大人まで幅広い年齢層の方に満足してもらえるよう、バラエティに富んだ品々を提供する。

別邸「峰の界」フロアに宿泊すると、「Dining瑞兆」で食事を楽しめる。ラグジュアリーな空間で、一品ずつ料理の説明を受けながら特別なひと時を過ごせる。

▽富山県魚津市天神野新6000。☎0765（24）1220。https://www.kintarouonsen.co.jp/

兵庫県・湯村温泉　朝野家

最高品質の松葉ガニ

カニを味わうプランの一例

兵庫県湯村温泉の朝野家（朝野泰昌社長）は、大浴場、露天風呂はもちろん、全ての部屋の浴室、洗面に至るまで、自家源泉から湧き出る天然温泉を使っている。「蛇口をひねると温泉」。客室の洗面まで天然温泉を使っているのは珍しい。

日本海を間近に控えた土地柄だけに、新鮮な食材が多く手に入る。夕食は四季折々の旬の食材を最もおいしい状態で提供することと、可能な限り手作りすることにこだわった和風会席料理を個室食事処で提供する。

日本海といえばカニ。これからの冬は、料理長が水揚げ日本一の浜坂漁港に出向いて競り落とした最高品質の松葉ガニを最良の調理法で提供してくれる。別注で但馬牛やアワビ、のどぐろもおすすめ。

2023年は露天風呂付き「大人の隠れ家　New ASANOYA Style湯籠里（ゆこもり）」が誕生。専用のダイニングルームを用意し、プライベートな空間で美食と美湯を味わってもらう。

▽兵庫県美方郡新温泉町湯1269。☎0796（92）1000。https://www.asanoya.co.jp