特集

素材、味、パフォーマンス――個性が光る宿（料理編）

関連5～7面

「人気温泉旅館ホテル250選」

▽投票はこちらから

皆さまからの投票お待ちしております

観光経済新聞社は、全国の温泉地の人気投票「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。関連企画として今回は素材、味、パフォーマンスなど「料理」が個性的で、その品質維持、提供にこだわりを持つ宿を紹介する。

岩手県・鶯宿温泉　ホテル森の風鶯宿

「四季」映す創作会席

秋の創作会席（イメージ）

岩手県鶯宿温泉を代表するホテル森の風鶯宿（熊谷憲一社長）は、秀峰岩手山を望む大自然の眺望と良質な温泉を擁する。中でも大きな魅力は料理。旬の食材を生かした「創作会席」や「炉端会席」など、料理の一皿一皿に「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した。人気の「創作会席」はまず前菜に「キノコマリネ青梅ジュレ掛け」「アケビ肉詰め焼き」「蝦夷鮑（えぞあわび）肝ソース仕立て」など酸味、塩味、甘み、苦み、うまみが楽しめる「5種の味覚料理」を提供。銀鱈（ぎんだら）西京味噌（みそ）焼きや国産牛の朴葉（ほおば）陶板焼き、栗の炊き込みご飯など、ひと手間加えた秋の味覚を堪能できる。

同月から始まる南部曲がり屋を模したレストランで囲炉裏（いろり）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）123389。

山形県・蔵王温泉　蔵王四季のホテル

地産美味で四季を感じる

会席料理「蔵王山懐膳」

山形県蔵王温泉の閑静な森林に囲まれた高原にたたずむ蔵王四季のホテルは、四季折々の山の幸をふんだんに取り入れた料理を提供している。

夕食では、山の雰囲気を大切にした会席料理「蔵王山懐膳」が人気。季節ごとに変わる献立は、料理長が厳選した地元食材を生かし、一品一品丁寧に仕上げている。目と舌で四季を感じることができ、多くの宿泊客を楽しませる。

メインにはきめ細やかな肉質と上品な甘みが特徴の山形牛A5ランクを用意。山形ならではの山菜や新鮮野菜、日本有数のブランド米「つや姫」なども使い、地産美味にこだわりを見せる。

朝食は、和洋で豊富なメニューがそろうバイキングスタイル。郷土料理や地元食材を使った料理をはじめ、焼きたてパンや卵料理、体にやさしい和食メニューなど、好みに合わせつつ栄養バランスがとれた朝食を楽しめる。

▽山形県山形市蔵王温泉1272。☎023(693)1211。

山形県・蔵王温泉　最上高湯　善七乃湯

お釜模した鍋で地元食材楽しめる

オリジナル鍋を使った十代辻屋鍋

蔵王温泉街の高台にある、最上高湯善七乃湯（岡崎善七社長）。温泉の鮮度にこだわった源泉かけ流しの風呂で知られる同館だが、山形の旬の食材を使った料理も人気がある。

同館の名物料理は、屋号を冠した「十代辻屋鍋」。蔵王の雄大な大自然を料理の中でも感じてほしい、家族で一緒に楽しんでほしいと、十代目が考案した鍋料理だ。目を引くのが、蔵王のシンボル「お釜」を5万分の1の大きさで再現した特製鍋。本物のお釜ではエメラルドグリーンの水が満たされている噴火口ではしゃぶしゃぶが、さらに山肌の部分では肉や野菜のバーベキューができる。

食材は、山形牛のほか高原野菜、魚介類など地元産の食材をたっぷりと用意。好みの調理法とつけだれで思い思いに楽しめる。

ペットフレンドリーな同館では、ペット向けの食事も充実。野菜やドッグフードなどをそろえたペット専用バイキング「わんこビュッフェ」や、褒美メニュー「ペットステーキ」などがあり、大切なペットと旅の特別な時間を一緒に楽しめる。

▽山形県山形市蔵王温泉825。☎023（694）9422。

福島県・土湯温泉　水織音の宿　山水荘

清流の恵みふんだんに

料亭桃里のメニュー

福島吾妻山の山懐、土湯温泉郷にある「水織音の宿　山水荘」（渡邊利生社長）は、「水」の温もりと癒やしを感じられる東北屈指の名旅館。滝を眺める清涼感あふれる露天風呂、約1千坪の日本庭園に加え、地元素材をふんだんに使った料理への評価が高い。

こだわりの料理は「オープンキッチンレストラン信達」「料亭桃里」で提供する。福島牛や川俣シャモをはじめ、魚介や地場食材などの味覚がずらりと並ぶ会席料理。全ての料理や飲み水に使用するのは宿から山を分け入った先にある「たんがら山」の伏流水だ。

土湯の清流の恵みをふんだんに使い、料理長が腕を振るう。素材の味わいを存分に引き出した逸品の数々に心躍るはずだ。

水質日本一にも選出された軟水で出汁（だし）を取った吸い物などの椀物（わんもの）の味の良さは、多くの宿泊者の高評価レビューからもうかがえる。

▽福島県福島市土湯温泉町字油畑55。☎024（595）2141。

山梨県・富士河口湖温泉郷　秀峰閣　湖月

年に8回テーマ変わる会席

甲州ワイン豚のしゃぶしゃぶ

富士河口湖の北岸に建つ秀峰閣湖月（小佐野国博社長）は、さえぎるもののない左右対称に広がる富士山の稜線を、全ての客室と露天風呂から楽しめると評判の宿だ。

絶景に加え支持を集めるのが、洗練された会席料理。1年間に8回、季節ごとに設けたテーマに基づき、吟味した旬の食材で献立を組み立てる。季節のあしらいも美しい、趣向をこらした料理は、窓に映る富士の絶景とともに舌だけでなく目も喜ばせる。

同館では、甲州名産のワインを飲んで育った希少な「甲州ワイン豚」を、年間350頭も1頭買い。会席の一品「ワイン豚のしゃぶしゃぶ」では、アクや豚肉特有の臭みが少なく、ジューシーな肉質の甲州ワイン豚のおいしさを堪能できる。

朝食は河口湖と富士山を一望できる開放感あるレストランでの和洋バイキングスタイル。目の前で調理して提供する揚げたての天ぷらは、ぜひ味わいたい。

▽山梨県南都留郡富士河口湖町河口2312。☎0555(76)8888。

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て、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 ほとり」「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」など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。