

LIFE^{AND} LIVES

10

2008.October

P8	★ 旬菜一品
P9	★ からだと心のヘルスケア
P10	★ マネーアンドライフ
P11・12	★ LIFE UP
P13・14	★ MIX INFO
裏表紙	★ HOROSCOPE

★★★★★
★ 特集 ★

「5つ星の宿」に行こう

新潟県瀬波温泉のおもてなしを拝見。

「5つ星の宿」に行こう

新潟県瀬波温泉のおもてなしを拝見。

「5つ星の宿」をご存知でしょうか。

全国の旅のプロたちが格付けし、

温泉旅館・ホテルに与えられる称号です。

季節は今、まさに温泉シーズン。

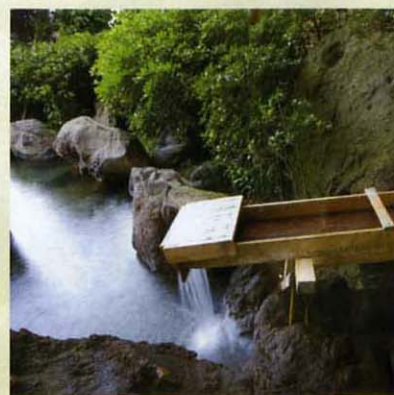
宿選びの参考にしてみたいかがでしょう。



★★★★★
5つ星の宿
観光経済新聞社認定®



「大観荘せなみの湯」
新潟県村上市瀬波温泉2-10-24 TEL.0254-53-2131
<http://www.taikanso.senaminoyu.co.jp/>
JR羽越本線村上駅よりタクシー・無料送迎バス10分
日本海東北自動車道中条インターから26km(約30分)



「5つ星の宿」は全国で
わずか203軒のみ

「5つ星の宿」は、観光経済新聞社が
主催し、観光関連9団体が後援する「人

気温泉旅館ホテル250選」で、通算5
回(年)以上入選した施設に与えられ
る名誉ある称号です。

「5つ星の宿」の表彰制度が始まった
のは1999年度。2007年度に認定
された宿は、203軒でした。ちなみに
全国の旅館は約56,000軒(厚生労働省調べ)ということです。

「人気温泉旅館ホテル250選」の投票は全国の主要旅行会社社員などが
行なっており、日々多くの宿を扱う「旅
のプロ」が「料理」「サービス」「風呂」「施設」「雰囲気」で評価しています。毎年、
おすすめの数宿を一人につき5軒まで投票してもらい、投票の多かった250軒
を順位をつけずに公表しています。あ
えて順位をつけないのは、日本の旅館は
さまざまな形態があり、安易な順位付
けは適当でないと判断しているからだ
そうです。

すでに海外の旅行者や旅行会社から
も、宿を選定する際の指標として認
識されている「5つ星の宿」。今回はそ
の中から、日本海を望む露天風呂で知
られる、新潟県・瀬波温泉「大観荘せ
なみの湯」に伺いました。

日本海の眺望を ひとり占め気分で満喫

日本海に面した瀬波温泉は、夕日の美しさで知られています。なかでも今回伺った「大観荘せなみの湯」は、ロビーや客室、さらには露天風呂からと、どこからでも日本海の眺望を楽しめるリゾート和風旅館です。

ロビーに入ると、まず二面の窓の向こうに広がる景色に思わず嘆息。晴れた日には、遠く粟島や佐渡島まで見渡せます。また、客室はすべて海側で、窓も大きく、刻々と変わる海の景色をたっぷり楽しめます。

とはいえ、夕日を見るならやっぱり露天風呂。男湯も女湯も、海に面した所があり、のんびりと湯に浸かりながら夕日の沈んでいく様子を眺めることができます。ただひたすらに夕日待つ。それは、忙しい毎日を過ごす人にとって、最高に贅沢なひとときといえましょう。ちなみに日没の時間は、毎日ロビーに掲示されるので、見逃さないように。日没の10〜15分前が夕日の見頃です。

風呂と料理とサービスで 「5つ星の宿」の もてなしを味わう

「大観荘せなみの湯」は源泉かけ流し。源泉の温度は約87〜88℃と高温で、15分で温泉卵ができるほど。源泉に水を足して、「ぬるめの湯」と「あつめの湯」の2種類を用意しています。

また、今年の4月から海に面したデッキの足湯を無料開放して、湯治客だけでなく、地元の人たちにも喜ばれています。

さて、温泉のもう一つの楽しみと言えば、食事です。瀬波温泉のある村上市は、温泉だけでなく鮭の特産地としても知られています。鮭の旬は10月から11月と、今まさにベストシーズン。「大観荘せなみの湯」では、鮭を使ったさまざまな料理を用意しています。鮭のつみれのような「子皮煮」、干した鮭を酒とみりんに浸す「酒浸し」といった郷土料理から「醤油はらこ」、「水頭なます」など、頭から尾まで何ひとつ捨てるどころがないという鮭料理の数々を堪能できます。もちろんこのほかにも、日本海の魚介をはじめ、岩船産のコシヒカリ、村上牛など、メニューが充実しています。さあ、あなたも「5つ星の宿」で日本海の景色と、たっぷりの湯、旬の味を楽しむ旅に出かけませんか。



自然光が入る「優」大浴場は清潔で心地よい。屋内の浴槽も広々として、窓越しに海を望める。



女湯「優」大浴場には、広々としたパウダールームがあり、ゆったりとリラックスできる。



長さ約30メートル幅5メートル、約100人が一度に利用できるという、無料の「足湯日本海」。



大人の女性客に好評のゆかたサービス。多彩な柄のゆかたと、色とりどりの帯の中から選べる。



食事は部屋出しにこだわり、鍋、焼き魚、酢の物は5〜6種類から好きなものを選べるのがうれしい。



露天風呂付きの客室は12室。部屋から夕日を眺めるという贅沢をたっぷり味わうことができる。

全国の「5つ星の宿」ピックアップ

2007年度に認定された203軒の「5つ星の宿」から
地方別に選んだ温泉旅館・ホテルを「紹介します」。
温泉旅行の宿選びにお役立てください。

□ 東海 ★★★★★



ホテル九重 (静岡県・館山寺温泉)

日本情緒あふれる優雅な雲田気客室で、館内の温浴施設は全て天然療養温泉。浜名湖の雄大な景色を望む大浴場のほか、庭園内では無料で足湯を楽しめる。

静岡県浜松市西区館山寺町1891
TEL. 053-487-1112
<http://kokonoe.entetsu.co.jp/>

No.5

□ 関東 ★★★★★



強羅花壇 (神奈川県・強羅温泉)

国内はもとより海外からも多くのセレブリティが訪れる箱根・強羅の宿。温泉以外にもエステ、岩盤浴、プールなどのスパが充実しているのがうれしい。

神奈川県足柄下郡箱根町強羅1300
TEL. 0460-82-3331
<http://www.gorakadan.com/>

No.3

□ 北海道 ★★★★★



あかん遊久の里鶴雅 (北海道・阿寒湖温泉)

阿寒湖と雄阿寒岳を正面に望む湖畔の宿。阿寒湖の秘湯のような露天風呂をはじめ風呂が充実。豊富な客室があり、部屋食のほかにバラエティ豊かな食を楽しめる。

北海道釧路市阿寒町阿寒湖温泉4-6-10
TEL. 0154-67-2531 (代)
<http://www.tsuruga.com/>

No.1

□ 北陸 ★★★★★



加賀屋 (石川県・和倉温泉)

料理、サービス、風呂、施設、雲田気のいずれもベスト5入りの老舗名旅館。美術館のような調度品、各種浴場のほか、ショップやエンターテイメントも充実している。

石川県七尾市和倉町3部80
TEL. 0767-62-1111
<http://www.kagaya.co.jp/>

No.6

□ 甲信越 ★★★★★



明神館 (長野県・藤温泉)

信州松本の山懐にある老舗宿。四季折々の彩りを楽しめるお風呂や客室、JAS有機認定自家農場や地元の食材などを使ったお料理が自慢。

長野県松本市入山辺8967
TEL. 0263-31-2301
<http://www.tobira-group.com/myojinkan/>

No.4

□ 東北 ★★★★★



茶寮宗園 (宮城県・秋保温泉)

長野の別所温泉、野沢温泉に並ぶ日本三御湯、秋保温泉。庭園美と建築美を誇る真の日本旅館で、季節の素材を使った日本料理を味わうのは格別の喜び。

宮城県仙台市太白区秋保町湯元字釜土東1番地
TEL. 022-398-2311
<http://www.saryou-souen.com/>

No.2



参考:「5つ星の宿」観光経済新聞社
「5つ星の宿」ホームページ <http://www.kankokeizai.com/5star/what5star.html>

□ 四 国

★★★★★



華の湯紅梅亭 (香川県・こんびら温泉)

「こんびらさん」と親しまれる金毘羅宮を望む象頭山のふもとにたたずむ宿。館内で16種の湯巡りが楽しみ、12の特別室で極上のくつろぎを提供。

香川県仲多度郡琴平町556-1
TEL. 0877-75-1111
<http://koubaitei.jp/>

No.9

□ 近 畿

★★★★★



西村屋本館 (兵庫県・城崎温泉)

江戸安政年間創業。落ち着いた木造りの趣きの中、ゆっくりと流れる時を楽しむことができる。風格ある日本建築のしつらえが美しい山陰唯一の純日本旅館。

兵庫県城崎温泉
TEL. 0796-32-2211
<http://www.nishimuraya.ne.jp/honkan/>

No.7

□ 九 州・沖 縄

★★★★★



由布院玉の湯 (大分県・湯布院温泉)

豊かな自然環境を生かし、雑木林の中に15棟のはなれが点在。もともとは、禅寺の保養施設としてスタートした、心を和らげる宿。お料理は豊後牛の炭火焼をぜひ。

大分県由布市湯布院町湯の坪
TEL. 0977-84-2158
<http://www.tamanoyu.co.jp/>

No.10

□ 中 国

★★★★★



大谷山荘 (山口県・長門湯本温泉)

山口長門の静かな山あいの里、清流音信川に面した近代的和風旅館。総御影石造り、総桧造り、2つの広い大浴場で、館内にいながら湯めぐりが楽しめる。

山口県長門市湯本温泉
TEL. 0837-25-3221
<http://www.otanisanso.co.jp/>

No.8