

一流の田舎に来てみませんか

熱塩温泉 山形屋

一流の田舎には感動がある。豊かな自然と人の「和」と「輪」による温かいおもてなし

～いらっしやいませ熱塩加納村へ～



喜多方から車で20分。奥座敷とも呼ばれるここ喜多方市熱塩加納町は、初夏の大地をピンクに彩る可憐な乙女・「ヒメサユリ」の生息地として有名です。

またアスパラガスを始め、美味しい有機野菜の名所です。見渡せば山々ばかりですが、飯盛山の伏流水や澄んだ新鮮な空気、本当に宝石を散りばめたかのような満天の星空。自然の恵みをこれでもかと言わんばかりに体感

できる、贅沢な「一流の田舎」です。そして人が温かい。ここ熱塩加納には、「ただいま」と言いたくなるような昔懐かしい田舎が残っています。

◎ようこそ熱塩温泉山形屋へ◎

山形屋は600年の歴史ある湯。浴場だけでなく、日本初の低温炭サウナ「チャコールバーデン」も一押しです。薄暗い室内をぼんやりと照らす温かい炭や照明に落ち着き、じんわりと背中から体の芯まで温まる心地よさにウトウト…。

それだけでなく、お料理にも自信があります。季節の食材を使った地産地消のお料理は、生産者さんと、料理人との地元人の「輪」と「和」による郷土愛への努力の結晶です。一流の田舎ならではのおもてなしに会いに来て下さい。

里野菜の味、知っていますか？

中居さんのおりわりの気遣いがある。たのしい熱塩生まれ、熱塩育ちの野菜の暗れ舞台。

〈朝食の一例〉



身土不二

人間の体は住んでいる風土や環境と深く関係しています。その土地の自然に適応した旬の作物を育て、食べることで健康に生きられる。土地の味を作る。これが身土不二の意味です。山形屋では食材にこだわり熱塩地域から半径10キロ以内でとれた厳選素材を使い、地産地消を掲げます。賢素がもれない。けれど地元の人から受け取った日本の心。それがおもてなしの原点ではないでしょうか。

◎お料理◎

低農薬・新鮮な伝統野菜や、合鴨栽培で育った粒の大きいふっくらツヤツヤのお米、過疎が進んだ山奥でおじいさんが1人で育てているイワナ。後継者がいない、天災に苛まれる。作物を育てるには大変な苦勞が要ります。けど、この恵みを守っていききたい、届けたい。生産者さんの大好きな土地・熱塩への思いが詰まった郷土愛の結晶です。

“地産地消”は質素さと表裏一体かもしれない。けれど、それはここにしかない“熱塩”のおもてなしだからこそ。季節によって変わりますが、地元の物にこだわったお食事をご堪能下さい。



郷土愛ブランでは会津塩川牛、ヤマメやイワナの塩焼き等、厳選された地元食材を使ったお料理を夕食にお出しいたします。

※時期や食材によって変動するのでお料理の内容はおまかせになります。

◎インターン生さっくのおススメ (朝食版) ◎

・**黒豆納豆**…朝食に出ます！熱塩で採れた黒豆。粒が大きく、粘りや臭みが少ないのが特徴。しっとりしているけど、豆本来のほくほくした食感やほんのりした甘みがあります。



・**漬物**…山形屋の厨房で漬けています。人参やながと瓜、大根など地元野菜を使用。糠みそと塩だけの味付けだから、甘み・苦みの素材そのままの野菜の味を堪能できます。



・**感動のカボチャのサラダ**…お米の有機栽培の先駆者の熱塩の農家さんが、数十年ぶりに栽培を復活させ、お孫さんに食べさせて、味に感動した事からついた名称。形が細長く、楕円形と少し変わっているのが特徴。辛子マヨネーズで美味しいサラダに仕上げます。



親方と漬物上手の厨房のお母さん

右は慣れた手つきで美味しい漬物やこづゆの味付けをする、元気で明るい気配り上手な厨房スタッフさんです！

左の親方はこの道何十年の板前一筋。職人さんだけど、温かい人柄の親方。大切にしていることは「素材・バランス・色」。生産者さんの新鮮な食材を、親方が鮮やかな創作料理に仕上げます。

また、「笹で包むとこんなに美味しそうなんだ」「もみじってこんな使い方があったんだ」と、親方の近くにいると驚きばかり。“地産地消”は食材の枠を超えたところにもありました。



契約農家・遠藤さん

白菜・ネギ・水菜・アスパラなどたくさん季節の野菜を納める契約農家さん。「ネットワーク いのち」という無農薬に励む熱塩の生産者グループに入っています。

カキ貝を焼いて水に溶けやすくし、養分として吸収しやすくした肥料を使っています。手間がかかるし大変だけれど、安心・安全はかけがえのない物。熱塩名物のアスパラも作っています。「会津の寒冷さから、体内水分の凍結を防ごうとする。それで会津の野菜は甘くなるんだよ。」気さくで楽しい遠藤さんは農業にかける思いをたくさん語ってくれました。



見上げた天井は夜空の星々。
ゆったりと温かい空間に思わずウトウト。

チャコールバーデンは日本初の炭サウナ。
マイスイオン約72%の炭のクガニコ30リりの癒やしのもとです。
寝て、1本の木の上にシートをかぶるだけ。ゴサの下からじんわりと
あたたまる心地よさに思わず眠ってしまいそうになります。
ゆっくり物思いにふけるもよし。じっくり温まって、部屋を出る
時には1本サウナから温まり身心ともにスッキリしているはず。



ルバーデンを取り入れて、ごゆっくりと日頃の疲れを取り除いてください。



お風呂

熱塩温泉の名の由来は塩分の濃い高温泉であること。また、よく温まることから、子宝の湯の異名も持ちます。その名の通り、お湯に少し塩気があります。とろっとしたお湯だから、お肌もスベスベに。炭の洗顔石鹸もおススメです！是非チャコール



周辺施設紹介：示現寺（山形屋から徒歩5～10分）

日本のナイチンゲール・瓜生岩子像

1868年、戊辰戦争の戦乱の中、傷つく兵士や子供たちを敵味方関係なく看護しました。戦乱後も私費で教育機会に恵まれな
い会津藩士の子弟のために幼年学校を設立。その後も多くの社会福祉事業に貢献しました。功績を讃え、示現地境内に銅像が祀られています。歩いて散策に出かけてみてはいかがでしょうか。



熱塩の“食”を堪能できるおススメプランのご紹介

◎郷土愛プラン◎

厳選素材を使った、郷土愛にあふれるお料理を味わえるプランです。

・期間：食材がそろう時期（3日前までに要予約）

※12月30日～1月3日は除きます。

・お部屋：新館さゆり亭

・料金：お1人様18,000円（1泊2食付き）

1日18名様限定

※チャコールバーデン利用には別途600円がかかります。

<施設内容>

客室 24室 収容 100人

温泉大浴場・露天（24時で入れ替え制、足湯

炭の低温サウナ「チャコールバーデン」（有料）

ラウンジ（夜はバー）、ラーメンコーナー、マッサージ

コーナー（有料）、ゲームコーナー、売店、駐車場



※喜多方駅からの送迎バスも有り。

※日帰りプランを始め、他にも多数プランがあります。詳しくは「熱塩温泉 山形屋」ホームページをご覧ください。

<会員名>熱塩温泉 山形屋

<HP><http://www.spa-yamagataya.com>

<住所>〒966-0101 福島県喜多方市熱塩加納町熱塩字北平田347-2

<電話>0241-36-2288



一流の田舎には感動がある。生きるとは、感動に出会う旅であり、感動を与える旅である。ここに住みたい、ここにまた来たいと思わせるのは何か心の琴線に触れるものがあつたから。そんな感動を与える物が、人が、食べ物が熱塩にはたくさんあります。心掛けているのはお客様1人1人との出会いを大切にした温かな「おもてなし」です。どこか昔懐かしいここ熱塩でゆったりと時間を過ごしませんか。(宿六：瓜生)

