

# 熱塩温泉 山形屋

熱塩温泉

## 全国でここだけ！会津地鶏の生ハムと身土不二の志料理。

元々、熱塩温泉がある旧熱塩加納村は全国から視察がくるほど有機栽培の先進地である。特に野菜と米に関して、農家さんの思いはとて熱い。

その農家さんたちが、朝採った野菜を山形屋に持ってきてくれるのだから、美味しくないわけがない。素材の味を活かした料理人の腕で会津の野菜を中心、車麩など会津の素材をあわせて作る炊き合

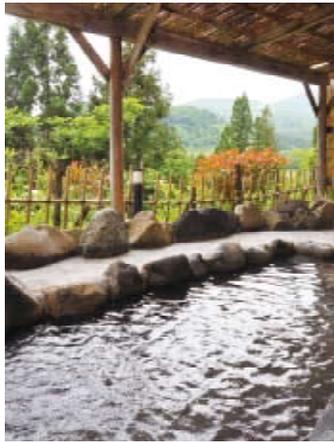
わせ。しかも先代から使われてきた会津漆器のお椀にいた最高級の組み合わせだ。

さらに、会津地鶏が食べられる宿は多くあるが、会津地鶏の生ハムが食べられるのは山形屋だけ。塩分を抑え、会津地鶏の胸肉の旨味を引き出した生ハムを洋風なサラダに仕立てた。

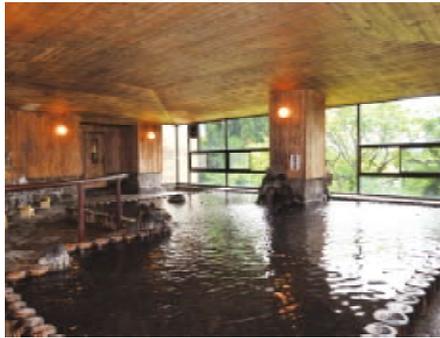
今回は、一日2組限定の部屋食プランで漆器と食が味わえる。



熱塩の野菜に会津地鶏の生ハムの組み合わせ。生ハムのしっとりした食感が特徴。



大岬を眺めながら入る開放的な温泉露天。



熱塩の由来でもある塩分の高い温泉を桜風呂で。

住所：〒966-0101  
福島県喜多方市熱塩加納町熱塩字北平田甲 347-2  
Tel：0241-36-2288  
HP アドレス：  
<http://www.spa-yamagataya.com/>  
IN：14：00  
OUT：11：00  
部屋数：42 部屋（和室 30、和洋 12）  
温泉（泉質）：食塩泉  
P：70 台（無料）  
最寄り IC：会津若松 IC 最寄り駅：JR 磐越西線喜多方駅



### プラン内容 【会津・麗の食 部屋食プラン】



身土不二こそが山形屋の基本。熱塩地域の約30名の生産者が大事に育てた野菜や米を直接仕入れした料理が自慢。1日2組限定の部屋食プランなら、会津地鶏の生ハムサラダと熱塩の野菜を中心にした炊き合わせを会津漆器に入れた懇親の逸品が味わえます。

※野菜は採れる野菜によって変わります。

期間：2012年7月1日～9月30日まで

平日1泊2食 12000円

休前日1泊2食 15000円

1室2名時（税込 入湯税別）

1室3名時～はお問い合わせください。

### 会津地鶏の生ハム



会津地鶏はネット注文受付

絞めたばかりの新鮮な胸肉をチルドでハム屋へ発送。ハム屋では地鶏の旨味を残す塩分をギリギリまで抑えて生ハムに仕上げる。月に120本ほどしかできない貴重な味。

（販売者：特定非営利活動法人 素材広場）



会津漆器にあわせた炊き合わせ

### 喜多方の漆器

先代から引き継いだ喜多方産の会津漆器。丁寧に使ってきたので痛みも少なく味のある風合い。