

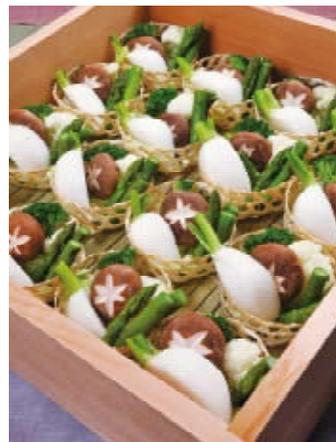
庄助の宿瀧の湯

東山温泉

おふくろバイキングの進化。

東山温泉、湯川沿いに建つ白漆喰が印象的な宿。ここは、どこよりも早く会津の素材・味を取り入れた朝食「おふくろバイキング」に取り組んでいる。会津の生産者から仕入れた米や野菜、味噌や醤油などで、会津の人たちが食べている味を再現したもの。このおふくろバイキングに新コーナーが登場。会津の旬の野菜を使い、蒸し野菜とピクルスに。蒸し野菜は新鮮なまま蒸すので、ドレッシングが不要なほど野菜の甘みが味わえる。

野菜の酢漬け「ピクルス」は酸味を活かし、野菜が驚くほど変化する。甘くなるものもあれば、しっとりとするもの。どれも体に染み込むような深い味わい。暑い夏を乗り切ってきた文化を、目にも美しく現代風にアレンジしたのだ。さらに会津の木地師の技をディスプレイとして展示し、ピクルスの取り皿に会津伝統の手塩皿を使用するなど、漆器のよさを伝える朝食になっている。



蒸し野菜は野菜ひとつひとつの味がしっかりわかる。



会津の名所「伏見ヶ滝」が眼下に広がる露天風呂。

住所：〒965-0814
福島県会津若松市
東山温泉 108
Tel：0242-29-1000
HP アドレス：
<http://shousuke.com/>
IN：15：00
OUT：10：00
部屋数：70 部屋（和室 62、和洋 8）
温泉（泉質）：カルシウム、ナトリウム、硫酸塩化泉
P：70 台（無料）
最寄り IC：会津若松 IC
最寄り駅：JR 磐越西線会津若松駅



ピクルスの野菜は旬のものを生産者から直送。会津の郷土料理こづゆの専用椀「手塩皿」をとり皿にし、彩りも映える。

プラン内容

【おふくろバイキングの朝食】



どんなプランでも食べることができる「おふくろバイキング」。その一角が会津・麗の食スタイルに大変身。会津のお母さん達がつくった野菜でピクルス・蒸し野菜が味わえます。（野菜は季節の採れるもので変わります。会津にない場合は福島県内産にて）※朝食は毎朝7時～9時頃まで

期間：2012年7月1日～9月30日まで
平日1泊2食 12600円～42000円（離れ）
休前日1泊2食 15750円～52500円（離れ）
1室2名時（税込 入湯税別）
1室3名以上はお問い合わせください。



初夏から11月頃までは、佐瀬さんのミニトマトが登場。

佐瀬さんの野菜

会津若松市神指町で専業農家をしている佐瀬さん。ピクルスのミニトマトや玉ねぎ、カブ、ブロッコリー、キュウリなど。蒸し野菜には、カボチャ、ナスなども取り入れる。



丸物の木地師・荒井さんの特注品。

木地師・丸祐工芸

「木地師は鍛冶屋」の言葉があるように、木地師は道具作りから始まる。木地師の中でも丸物と四角物にわかれ、荒井さんは丸物専門。湾曲の美しさを出すまでの行程がおふくろバイキングコーナーに展示してあります。