

SYUN

—旬—
Sansuiso & Yumori Up-to-the-minute News

第7号

▶企画・編集・発行

SYUN編集部(株式会社 山水荘事務所内)

▶発行日時 令和3年5月15日

(毎月15日・30日発行)

夜の果樹園×YUMORIコラボ商品のフレーバーが決定しました！！



▲左から「ベリー」、「にんじん＆リンゴ」、「キウイ」、「古代米」と「プレーン」
(PHOTO提供: 三廻部さま)

前回の試食会で、参加いただいた皆様からのご意見・ご感想を元に甘酒に合う4種類のフレーバーが決定しました。4種類のフレーバーの他に、甘酒本来の味も楽しんでいただく為、「プレーン味」を合わせて5種類となります。美味しくお召し上がりいただけるよう、さらに改良を重ねていきたいと思ひます。

古代米	試食した中で人気No.1のフレーバー。もち米を使用しているので、ほのかに甘く健康志向の方にオススメです。
ベリー	ミックスベリーを使用。ベリーの果肉も入っているので食感も楽しめます。甘酒が苦手な方も飲みやすい味なのでオススメです。
キウイ	グリーンキウイとゴールドキウイを使用。人気No.2のフレーバーです。フレッシュなキウイの酸味と甘酒の甘さが絶妙な美味しさです。
にんじん＆リンゴ	福島のリンゴを使った甘くてフルーティーな味わい。にんじんも入っているので、スムージーの様。朝にピッタリのフレーバーです。

糀工房・中村が
教えたい! 糀の魅力

日本の風土が生んできた「糀」を使った発酵食品は、日本人の食生活とはきってもきれないものです。味噌、醤油、日本酒などにも糀が使われており、日本食の原点といっても過言ではありません。中でも、「飲む点滴」と言われる甘酒はノンアルコールで、年齢・性別を問わず安心してお飲みいただけるドリンクです。

Instagram写真投稿キャンペーン抽選・賞品発送いたしました。

昨年12月から今年の3月31日までの期間、山水荘&YUMORIで開催していた「Instagram写真投稿キャンペーン」には沢山のご応募いただきました。ありがとうございます。4月末に応募いただいた写真の中から抽選をさせていただきました。山水荘、YUMORIでそれぞれ当選された5名様に賞品を発送させていただきました。ご当選された皆様、おめでとうございます！！そして、この度のキャンペーンに応募いただきました皆様、本当にありがとうございました。また次回、キャンペーン開催の際は是非ご参加いただけたらと思います。

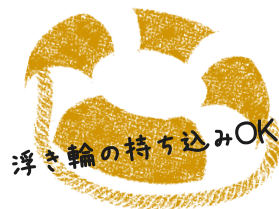


今年の夏休みの“子ども会”は貸切で!! by 山水荘

夏休みの子ども会の予定は立てられたでしょうか？山水荘では、コロナ禍のニーズを考え、今年は1日1組限定の貸し切りスタイル子ども会を企画しました。プールと1階大浴場が、午前10時から午前12時までご予約の子ども会様で貸し切りになります。午後のお時間帯は一般開放させていただきますが、もちろん子ども会の皆様にもお使いいただけます。6階にある大浴場は、貸し切りとはなりません、こちらでもご入浴いただけます。まだまだご予約の空きがありますので、ぜひお気軽にお問い合わせくださいませ！お待ちしております。

●期間・・・令和3年7月10日(土)から8月8日(日)まで

- 子ども会特典・・・
- 1、プールの時間帯貸し切り(10:00～12:00の時間が貸し切りとなります。)
 - 2、1階大浴場の時間帯貸し切り(プールと同じく10:00～12:00が貸し切りとなります。)
 - 3、個室の休憩室(宴会場)あり
 - 4、昼食に“山水荘オリジナルお弁当”付き
 - 5、20名様以上のご利用で送迎サービス(1時間圏内の距離に限ります。)



ご料金

(消費税・入湯税込)

- 大人 … 4,500円
- 小学生 … 4,000円
- 幼児(食事あり) … 2,500円
- 幼児(食事なし) … 1,000円

※休前日・休日は500円増しのご料金となります。
※幼児(食事なし)のご料金は2歳以上からかかります。
※チェックイン時の検温・手指消毒、館内でのマスク着用にご協力をお願いいたします。



▲25mプールです。



▲1階男性大浴場
「つれづれの湯」



▲1階女性大浴場
「たまゆらの湯」

土湯こけしの工人さん No.2

陳野原 幸紀(じんのはら ゆきのり)さん

味工房 ひさご

福島市土湯温泉町字杉ノ下21

☎024-595-2329

●プロフィール●

福島県土湯の陳野原健蔵氏・フジエ氏の五男に生まれました。長兄は和紀氏。以前から兄和紀氏のこけし製作を身近に見ていたため、こけしには興味があったという。昭和46年スキーで足を骨折したのをきっかけに、リハビリの傍ら兄和紀氏のもとで木地を学ぶことになり、やがてこけしの製作をはじめました。最初は、兄和紀氏が製作していた佐久間条松(くめまつ)の型に倣っていましたが、やがて蒐集家(しゅうしゅうか)※が条松の古作やその写真を持参して復元を依頼する様になり、各種の条松型を作る様になりました。条松型は珍しい二重まぶたが特徴のこけしです。平成になって若い層に愛好家が増えていくに連れ、その嗜好(しこう)にも応えて「マリンボーダーこけし」や「トンガリこけし」など新考案の型にも取り組まれています。現在、山水荘の売店で販売している「こけしの楊枝入れ」も手掛けられています。愛らしい表情の楊枝入れが食卓を彩ります。また、こけし工人として活躍する一方で、土湯温泉の飲食店「味処ひさご」の経営もされています。その他にも、山水荘・YUMORIで提供している“発酵食”についてもたくさんのアドバイスを頂いています。

※コレクターのこと

●工人さんが語る土湯こけしの魅力●

伝統こけしの技法を踏襲(とうしゅう)し、土湯こけしの型を伝承していくこと、その時代にあったこけしを伝える(良いものを作りそれを次の時代に残していく)のも工人の役目です。そうした中で年代による変化が生まれるのもこけしの面白さであると語ってくださいました。伝統こけしの魅力は顔を見て飽きないところです。また、癒しの表情で見て頂くとこけしも癒しの表情を返してくれます。その時その時の見る人の心で表情を変える、それも伝統こけしの魅力の一つです。

工人さんより メッセージ

東北6県のこけし工人が集まり、若手の親睦と創作意欲の高揚に努めることを目的に平成3年に「美轡会(みろかい)」が発足されました。30名の工人による「美轡展」が毎年開催され、今年でちょうど30回を迎えます。会員の工人さんも切磋琢磨し良いこけしを作っています。今年の第30回をもって最後の「美轡会」となりますので、是非お越し下さい(日程未定)。



取材にご協力頂きありがとうございました！！

♪わたし達、働くスタッフをご紹介します♪

山水荘スタッフ⑦

調理長(勤続2年)

志田 勇(しだ いさむ)



Q.仕事内容は？

A.調理全般です。食材の発注、仕込み、調理、盛り付けやオープンキッチンでの料理提供です。得意料理は煮物です！お客様を喜ばせて差し上げたいという思いで調理しております。地産地消の食材を使用することを心掛けています。

Q.仕事やりがいを感じる時は？

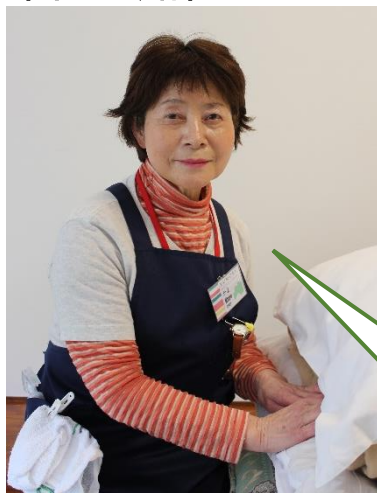
A. お越しいただいたお客様からのアンケートでの「美味しかった」という言葉や良い評価を頂いた時、またオープンキッチンで帰りの際に「美味しかったです」とお声を掛けていただいた時に、やりがいを感じます。

これからもより良い料理を提供できるよう、心掛けて参ります。

YUMORIスタッフ⑦

清掃業務(勤続2年)

山田 加代(やまだ かよ)



Q.仕事内容は？

A.掃除を担当しております。裏方では有りますが、コロナ感染症対策もしつかり行い、いつも気持ち良くお使い頂けるよう気を付けております。各階客室、共同トイレ、洗面、浴室、パントリー、モップ掛け、洗濯全般や季節によっては外の掃除も行います。

Q.仕事やりがいを感じる時は？

A. お客様にお会いする時は笑顔で接するように心掛けております。お客様のアンケートで「お風呂もよし、トイレもきれい、施設も良かった」と感想を頂いた時、また「いい湯でしたよ」と言って頂いた時。お客様には常に感謝です。

お越し頂いたお客様に、安心、そして心からくつろいでいただけるように日々努力して参ります。皆様のお越しを心よりお待ちしております。

お問
合せ

■風望天流太子の湯 山水荘

〒960-2157 福島市土湯温泉町字油畑55番地 / ☎024-595-2141 / ✉sansuiso@cocoa.ocn.ne.jp

■YUMORI ONSEN HOSTEL

〒960-2157 福島県福島市土湯温泉町堂ノ上7-1 / ☎024-595-2170 / ✉info@yumori-hostel.jp

■キャラクター:きぼっこちゃん(©2013 土湯温泉 きぼっこちゃん 許諾第101号)・ゆパッチー

■資料・写真提供:土湯温泉観光協会さま

■次号発行日:

5月30日(日)