

【創業185年の老舗旅館】味噌や米麴まですべて手作り。疲れた冬の身体を労わる「自家製」「発酵」づくしの「冬料理」提供開始

冬はイベント続きで胃腸が疲れやすい時期。だからこそ、やさしく労わってくれる発酵の力が嬉しい。吉川屋ならではの、旬の食材の魅力を引き出す冬の会席料理が登場。

創業天保12（1841）年の温泉旅館・穴原温泉 匠のこころ 吉川屋（福島県福島市）は、夕食の会席料理を、旅館内で仕込む数々の自家製発酵調味料を活用した冬の会席料理として提供開始。

味噌や、甘酒、塩麴などの発酵調味料を料理に合わせて組み合わせることで、冬の食材が持つ味わいを自然に引き出す構成となっています。

「ココロとカラダにやさしい宿」の、やさしい旨味と季節感を大切に仕上げた冬限定の会席料理です。



「発酵」を取り入れた冬料理の「福島牛陶板焼き会席」（一例）

【予約受付ページ】 <https://reserve.489ban.net/client/yosikawayaya/0/plan/>

発酵の力を活かした、冬だけの特別な会席

吉川屋ではこれまでも発酵の力を活かした料理づくりを行ってきましたが、今年の冬会席では、その取り入れ方をさらに広げました。味噌や、甘酒・塩麴（米麴から手作り）など、旅館内で仕込む数々の自家製発酵調味料を料理ごとに使い分けることで、冬の食材が持つ風味をまっすぐに感じられるよう工夫しています。

数々の自家製発酵調味料を、料理に合わせて活用

吉川屋の厨房で仕込む発酵調味料は、味噌や甘酒に加え、塩麴、魚醤など様々です。煮物・焼物・蒸し物・下味づけなど、料理の役割に合わせて使い分け、会席全体としての一体感を生み出しています。



吉川屋の厨房で仕込まれる発酵食品・調味料の数々



自家製発酵食品が吉川屋のやさしい味を生み出す

自家製にこだわる理由

吉川屋が発酵調味料を自家製で仕込んでいる背景には、「ココロとカラダにやさしい宿」という当館のテーマがあります。

旅先で味わう料理は、特別であると同時に、身体への負担が少なく、食後の余韻も心地よいものでありたい。当館をチェックアウトする時に、少し健やかになって出発してほしい。

そうした考えから、材料もつくり方にもこだわられる自家製の発酵食品や調味料による自然な旨味を生かし、ここでしか出会えない味を自分たちの手でつくり続けています。

※当館公式Instagramでは、甘酒の仕込みの様子もご紹介しています。

〈吉川屋の秘密「甘酒」発酵の甘み〉

https://www.instagram.com/reel/DQd0KtZkY6f/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MzRlODBiNWFlZA==

冬の食材と発酵がもたらす心地よさ

冬は野菜の甘味が増し、魚介や肉も旨味がしっかりと感じられる季節です。そこに発酵調味料を合わせることで、香りや風味が自然にまとまり、食べ疲れしにくい味わいが生まれます。

温泉で過ごす時間にも寄り添う、落ち着いた印象の料理です。※以下の会席以外も冬料理になります。



【グレードアップ】「福島牛陶板焼き会席」（一例）



「福島牛陶板焼き会席」全体イメージ（一例）



【スタンダード】「黒毛和牛すき焼き会席」（一例）



「黒毛和牛すき焼き会席」全体イメージ（一例）



【リーズナブル】「国産牛すき焼き会席」（一例）



「国産牛すき焼き会席」全体イメージ（一例）

吉川屋はこれからも、自家製の発酵調味料と季節の食材を組み合わせながら、「ココロとカラダにやさしい宿」というテーマに沿った、ここでしか味わえない料理の提供を続けてまいります。

冬休みのご家族連れにもぴったりの宿



キッズスペース「あそびば」



ブックラウンジ「ふくろう」



12/27～1/3までの期間、室内温水プールもオープン！

当館は、お子様連れのお客様にも好評いただいております。

2023年4月にオープンした、幅5m高さ3mのボルダリング設備を備えたキッズスペース、漫画好きの七代目社長が厳選した名作漫画4,000冊を揃えたブックラウンジもご家族連れに好評です。

また、年末年始の12月27(土)～1月3日(土)には、室内温水プールも営業いたします。水着などの貸出しもございますので、気軽にご利用いただけます。

匠のこころ 吉川屋 について

福島県飯坂温泉の奥座敷「穴原温泉」の老舗旅館。今年で創業185年を迎え、記念企画も好評実施中です。

※185周年記念特設サイトはコチラ→<https://yosikawaya.com/185s/>



露天風呂「さるあみの湯」



貸切風呂もございます



凌雲閣和室（12.5畳）

美肌の湯としても好評の「弱アルカリ性単純泉」の大浴場2か所、露天風呂2か所、貸切風呂1か所、他に露天風呂付客室なども備え、料理は旅行新聞新社主催の「プロが選ぶ日本のホテル・旅館100選」でも毎年常に上位に入るほど高い評価をいただいております。

「プロが選ぶ日本のホテル・旅館100選」の他、観光経済新聞社の「5つ星の宿」に25年連続入賞し、「5つ星の宿プラチナ」にも認定されています。



吉川屋外観

【旅館概要】

かむろみの郷/穴原温泉 匠のころ 吉川屋

所在地：福島県福島市飯坂町湯野字新湯6

代表取締役社長：畠 正樹

創業：天保12（1841）年

HP：<https://yosikawayaya.com/>

Facebook：<https://www.facebook.com/yosikawayaya/>

Instagram：https://www.instagram.com/kamurominosato_yoshikawayaya/

X（旧Twitter）：<https://x.com/yosikawayaya/>

匠のころ 吉川屋のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/84050

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

匠のころ 吉川屋 広報・販売促進担当 今村

TEL：024-542-2226 MAIL：kikaku@yosikawayaya.com