

## 【1 日 10 組限定】創業 185 年の老舗旅館で味わう、冬の美食旅。 全国の厳選食材と福島ブランド食材が共演する 『うまいもの巡りプラン』を 1/7 より販売開始

徳島の阿波尾鶏、秋田のきりたんぼ、福島の常磐もの。日本各地の「うまいもの」を一度に味わう贅沢。  
天保 12 年創業の「吉川屋」が贈る、心満たす冬の滞在。

創業天保 12（1841）年、福島市・穴原温泉の老舗旅館「匠のころ 吉川屋」（代表取締役社長：畠正樹）は、  
2026 年 1 月 7 日(水)～3 月 29 日(日)の期間限定で、特別宿泊企画「うまいもの巡りプラン」を販売いたします。



「うまいもの巡り会席」（一例）

本プランは、料理長が全国から選び抜いた食材と、地元福島のブランド食材を一つのコースに仕立てた特別会席です。  
老舗旅館のおもてなしと充実した館内施設を含め、1 泊 2 食付 19,800 円（税込）～という、冬の旅を気軽に、かつ贅沢に  
お楽しみいただける内容をご用意いたしました。

### 冬の味覚を、最も美味しい組み合わせで

冬は食材の味が深まる季節です。吉川屋では、「福島にいながら全国の味覚を旅するように楽しむ」をテーマに、日本各地の"うまいもの"を厳選しました。

単に食材を集めるだけでなく、創業 185 年の伝統と技で、それぞれの素材が最も引き立つ組み合わせを追求。「美食」と「温泉」で心身ともに満たされる、冬ならではの滞在をご提案します。

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

匠のころ 吉川屋 広報・販売促進担当 今村 TEL：024-542-2226 MAIL：kikaku@yosikawaya.com

## 本プランが提供する 3 つの贅沢

### ① 料理長厳選！各地の「うまいもの」が響き合う、夢の競演

例えば、メインの「特製 白湯（パイタン）鶏なべ」では、徳島県の「阿波尾鶏」と秋田県の「きりたんぼ」が、福島県の「伊達鶏」から取った濃厚なスープの中で出会います。それぞれの食材が持つ個性が、特製スープの中で引き立て合う、この冬だけの味わいを存分にお楽しみください。



前菜から妥協なし。茨城県産の蓮根、青森県産の白子、常磐ものの河豚などを使用。



徳島県産「阿波尾鶏」と福島県産「伊達鶏」。二つの地鶏の旨味が溶け合う特製白湯鶏なべ。

### ② 「常磐もの」に「えごま豚」！地元のブランド食材もフルコースに

全国から集めた味覚だけでなく、地元・福島のブランド食材もお楽しみいただけます。

お造りには市場評価の高い「常磐（じょうばん）もの」の小鯛の姿盛りを、煮物には福島が誇る「えごま豚」を使用。海と山、それぞれのブランド食材をバランスよく組み合わせた、満足度の高い会席に仕上げました。

### ③ 特別感を演出するアップグレード・オプション

本プラン限定の特典として、造りを「伊勢海老の造り（常磐ものまたは千葉県産）」にアップグレードできます（別途料金）。さらに贅沢に味わいたい方におすすめです。



福島の海が育んだブランド魚「常磐もの」の小鯛。見た目も華やかな姿盛りでご提供します。



【記念日利用にも】プラス 5,500 円(税込)で伊勢海老へのアップグレードも。予算に合わせてカスタマイズできます。

### ・【1 日 10 組限定】うまいもの巡りプラン

提供期間：2026 年 1 月 7 日（水）～3 月 29 日（日）

料金：1 泊 2 食付 19,800 円（税込）～ ※入湯税別途 150 円

【詳細・予約受付ページ】<https://reserve.489ban.net/client/yosikawaya/0/plan/id/237280/stay>

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

匠のこころ 吉川屋 広報・販売促進担当 今村 TEL：024-542-2226 MAIL：kikaku@yosikawaya.com

## ご家族連れにもぴったりの宿

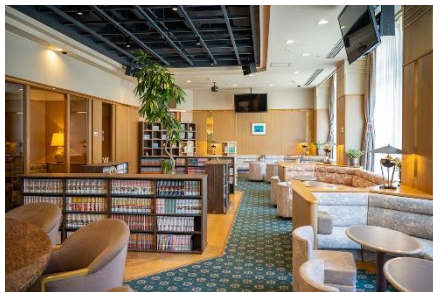
当館は、お子様連れのお客様にも好評いただいております。

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、ソフトドリンクやお菓子、アイスクャンディーなどを揃えたフリースタンドコーナーも好評です。「ジュースが出る蛇口」フルーツジューススタンドもご紹介します。



キッズスペース「あそびば」



ブックラウンジ「ふくろう」



「ジュースの出る蛇口」フルーツジューススタンドも！

## 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/>

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会主催の「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。



露天風呂「さるあみの湯」



貸切風呂もご紹介します



凌雲閣和室（12.5 畳）

**【旅館概要】** かむろみの郷/穴原温泉 匠のこころ 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://yosikawaya.com/>

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

Instagram：[https://www.instagram.com/kamurominosato\\_yoshikawaya/](https://www.instagram.com/kamurominosato_yoshikawaya/)

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



＜報道関係の方からのお問い合わせ先＞

匠のこころ 吉川屋 広報・販売促進担当 今村 TEL：024-542-2226 MAIL：kikaku@yosikawaya.com