



PLAN

1日3組限定 新卒スタッフ応援プラン

【プラン適用期間：2026年7月2日～8月31日 ※8月8～16日は除く。】



このたび、米屋に新しいスタッフが仲間入りいたしました。研修期間を経て、新卒スタッフがいよいよデビューいたします。ご滞在中は、お部屋のご案内からご夕食のご用意まで、新卒スタッフが担当させていただきます。チェックアウトの際に、ご感想をお聞かせいただければ幸いです。

基本宿泊料金より 3,300円OFF

なお、4月に入社したばかりのスタッフが対応いたしますため、至らぬ点もあるかと存じます。あたたかく見守っていただけるお客様にご利用いただけましたら幸いです。

※ 本プランはお電話でのご予約にて承っております。※ こめつぶ倶楽部割引併用可。※ 他プラン・各種割引との併用はできません。

INFORMATION

小湯 de 水風呂

水風呂が最高に気持ちの良い季節がやってきました。今年は春からはじまり、9月までは大浴場の小湯は地下水の水風呂です。ぜひミストサウナと合わせてお楽しみください！



年末年始のご予約について

2026年12月31日(木)・2027年1月1日(金)はご連泊のみのご宿泊とさせていただきます。ご予約はお電話にて。

【予約受付開始日：2026年6月1日(月)朝10:00より】



詳細はこちら

おとぎの宿 otoginoyado yoneya

福島県須賀川市岩渕字笠木 168-2
TEL.0248-62-7200 <https://www.e-yoneya.com>

こめつぶ通信は、こめつぶ倶楽部会員様と近年にご宿泊されたお客様に送付しています。会員は1年更新です。期限が切れてしまうと会員特典が受けられなくなってしまいます。自動更新にはなりませんので、ご注意ください。



WEB

ONSEN



温泉かき氷

米屋の夏の定番！温泉かき氷を期間限定でご用意しております。まろやかな口どけがクセになる温泉水の氷で作る、自家製シロップのかき氷です。

【ご提供期間】7～8月(なくなり次第終了)
【ご提供時間】15:30～17:30

夏の足湯

あつ～い夏にこそおすすめしたい、足湯。夏場は、熱中症対策に冷たい飲み物や冷房、意外と身体が冷えがちな季節です。足湯に入ること、冷房で冷えすぎた身体を整えたり、負担をかけずに血行を促進して、こもった熱を外へ逃す効果が期待できます。入浴時間は10分程度が効果的。血行が良くなると、気付けば汗をかいていることも多いので、脱水状態にならないようこまめな水分補給をしながら、無理せずお楽しみください。



※ 写真はイメージです。

SUMMER SPOT

① 乙字ヶ滝 米屋から車で約15分

那須連峰に源を発する阿武隈川唯一の滝。水が乙字の形をして流れ落ち、水かさが増すと100mの川幅いっぱいになる様が小ナイヤガラ滝と言われ、「日本の滝100選」に選ばれています。松尾芭蕉も訪れ、句碑が滝見不動尊御堂の傍らに建立されています。左岸にある乙字ヶ滝遺跡は、約2万年前の須賀川市で最も古い遺跡です。

【住所】福島県石川郡玉川村竜崎字滝山



② 古寺山白山寺 米屋から車で約20分

奈良時代から1300年間、地元の人たちに大切に守られてきた古寺。参道の樹齢200～300年のアカマツの並木は、県の天然記念物に指定されています。また、参道や境内に約30種、6000株のアジサイが咲き誇るアジサイ寺として知られています。

【住所】福島県須賀川市大字上小山田字古寺



③ 嘉嘉果樹園

米屋から車で約15分

甘みがあって旨みのある桃や梨を、自家製の有機発酵肥料を使用し、自然由来の力で栽培。米屋のかき氷も嘉嘉さんの桃を使用しています！県内外からお取り寄せされる方も多く、直売所だけでなくオンラインでも販売しています。

【販売時期】桃：7月下旬～8月中旬頃
梨：9月上旬頃
【住所】福島県須賀川市和田道72



3匹の こぶた

SUMMER

84



この物語を読むたびに、子どもながらに3番目のこぶたのようにコツコツ、頑張り屋さんでありたい…と思ったものです。主菜は夏の暑さを吹き飛ばす!? 過去にも大好評だった短角牛のステーキ・アッシュが登場! お楽しみに♪



KOMETSUBU限定

主菜変更

ヒレが食べたいプー! プラン

【対象期間：2026年6月1日～8月31日】

夏のおとぎ会席の主菜を「短角牛ヒレステーキ」へ変更! KOMETSUBU特別価格でご用意いたします。

通常 おひとり様 +3,850円 (税込)

▶ おひとり様 +3,300円 (税込)



※皆様同じ主菜でご用意いたします。※こめつぶ倶楽部割引適用可、他プラン・割引併用不可。

※写真はイメージです。

離れ88・おとぎの丘「なずむ」ご宿泊のお客様のお料理はおとぎ会席をグレードアップしたコースにてご用意しております。

A LA CARTE

旬のものをアラカルトでご用意しました。ご宿泊3日前までにご予約くださいませ。【提供期間：2026年6月1日～8月31日】※写真はイメージです。



▲メニューの詳細は公式HPもご覧下さい。



岩手県産短角牛石焼

ヒレ 12,100円 (税込)

サーロイン 8,800円 (税込)

国内生産1%の希少価値の高い肉用牛。春から秋に放牧され、質の良い赤身肉は旨味が強く肉本来の味を楽しめます。



鹿児島県産うなぎ 白焼

7,700円 (税込)

湧水・完全無投薬の環境の中、愛情深く育てられ、雑味や臭みが全くない、希少なオーガニックうなぎ。



うなぎ

3,850円 (税込)

うに好きにはたまらない、甘くてとろける生うなぎをたっぷりと握りで。



とうみぎと

枝豆とえびのかき揚げ

3,300円 (税込)

福島ではとうもろこしを「とうみぎ」と呼びます。旬の食材のかき揚げは食感や風味も絶品。



川俣軍鶏の唐揚げ

2,200円 (税込)

福島県川俣町の特産品「川俣軍鶏」。しっかりとした肉質で噛めば噛むほどジューシーな肉汁が溢れます。

The Three Little Pigs

むかし、3匹のこぶたの兄弟が、それぞれ自分の力で暮らしていくために、家を建てることになりました。

1番上のこぶたは、のんびりしていて少しめんどくさがりな性格で、早く楽に暮らしたいと思い、わらで家を作りました。

2番目のこぶたは、少し気楽で手間をあまりかけたくない性格で、木の家を建てました。

3番目のこぶたは、落ち着いていてしっかり者の性格で、安全に暮らすために、時間と手間をかけて丁寧に、レンガで丈夫な壊れにくい家を作りました。

3匹が住みはじめてからしばらくすると、お腹をすかせたオオカミが森の中を歩き回り、食べ物を探しているうちにこぶたたちの家を見つけました。

この続きはおとぎ会席で…。

