



須賀川支店

料金後納郵便



ゆうメール

おとぎの宿米屋

こめつぶ

vol.45



おとぎの宿



地元で働く幸せを米屋で見つけませんか？

スタッフのほとんどが福島県出身です。
人が好き、温泉が好き、自然が好き、米屋にはそんな思いを持った仲間が集まっています。
一人ひとりがおもてなしのプロとして活躍しています。



日本で数少ないBIOホテル
米屋オリジナルの
おもてなしスタイルです

2019年度来春
正社員募集
はじまりました。

中途採用も随時
行っております。
採用担当:石井



●2018. 秋号

おとぎの宿



福島県須賀川市岩瀬字笠木168-2
TEL.0248-62-7200 <http://www.e-yoneya.com>
BIO HOTELS JAPAN (一般社団法人日本ビオホテル協会) 会員

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。



環境にやさしい植物油
インキを使用しています。



この印刷製品は、環境に
配慮した資材と工場で製
造されています。



責任ある森林管理により
生まれたFSC® 認証紙を
使用しています。



オーストリアのビオホテル「Bergzeit (ベルグツァイト)」、全てがビオ色



デメターを取得したバイオダイナミック野菜農場「ブラッサーホフ」



ミュンヘンのゴミゼロ、プラスチックフリーショップ「OHNE (オーネ)」



「ビオホテル協会」事務局の方との勉強会

ドイツ・オーストリア
ビオホテル協会研修を終えて

未来のために、 今私たちにできる事

先日、私たちはビオホテル発祥の地を訪れました。行き先はドイツ、オーストリア。そこでは人々の中に自然にビオが取り入れられ、暮らしの中で実践されていました。今回は旅の中で感じたことを、現地の様子とともにお伝えします。

環境と体に心地よい ビオ先進国の暮らし

山々に囲まれ、美しい景観が広がるドイツ・バイエルン地方。ここは隣り合うオーストリア・チロル地方とともにビオやエコロジー

の先進地として知られています。例えば、街中のオーガニック系食材のスーパーを視察したときのこと。こちらは、ゴミを出さず、石油由来プラスチックを一切使わないことを掲げたお店で、スパイス類やコーヒード豆などはすべて量り売りされています。買い物をする

人はそれぞれに瓶やエコバックを手にお店へ。食品ロスを防ぎ、資源を大切にすることを意識が人々の中で共有されていることを実感できました。

また、ドイツで一番厳しいと言われる「デメター」というオーガニックの認証を取得した農場では、エネルギーも自分たちで廃材を燃やして作っています。その土地で育てた野菜や家畜をその土地で食すのと同じように、エネルギーも自給自足する取り組みには、とても刺激を受けました。

滞在したホテルもとにかくエコ！ ヨーロッパのビオホテルはバカンスなどで長期滞在し、アウトドアやトレッキングを楽しむ人が多いのが特徴。玄関先ではスタッフがかわいらしい民族衣装で出迎えてくれ、しっかりエコやオーガニックを証明するマークも飾られています。センスのいいインテリアはすべて無垢の木材や天然由来素材。朝食は100%オーガニックのビュッフェスタイルでし

たが、肉やハム、ソーセージの畜産品やチーズ、バターと言った酪農品、フルーツが何種類もあつてとても満足できました。特別にバックヤードも見せてもらいましたが、スタッフが自分たちで掃除はもちろん、クリーニングも行なっているそう。手間を惜しまず、お客様がゆったり過ごせる空間作りが徹底されています。

ホテルの中だけでなく、生産者や街で暮らす人々からも、ビオなライフスタイル感じることができた今回の旅。ヨーロッパではビオは身近でトレンドイヤーなものとして根付いているようです。

地域とともに歩む

米屋が目指すビオの姿

米屋は2016年に日本で2番目のビオホテルとなりました。認証にあたって食材やスキンケア製品に定められた基準を満たすもの

ビオを取り入れた酪農場「ベルクホフキンヤー」
牛や豚は全て放牧。酪農体験もできる民泊施設も併設している



「ずのかい」による国産野州麻使用の手績み糸や紐・本建て正藍染など、体や環境に優しいもので作成した布やアクセサリー、雑貨を展示しており、多くのお客様がご来場くださいました。なかでもオーガニックコットンやハンブ・リネン糸などを使用した機織りは、初めての経験でもとても素敵なものに仕上がりました。

14日、15日は機織り機を使い、ハンカチやタオル、ストールを自分の手から作り上げるワークショップも行われ、担当の岩瀬さんが親切丁寧に教えてく



7月14〜16日に「日本古来の麻と正藍染展」が多目的ホールで行われました。倭文の会(し

「日本古来の麻と正藍染」のワークショップ
日本人に愛されてきた麻の魅力を手織りの機織り機で体感しました

こめつぶ日記

米屋
こめつぶ日記
vol.03



【次回】自然布の機織り体験は12月7・8・9日にも開催します。

初めての機織りは、右から左へ横糸を入れて目をつめて、次は左から右へ横糸を入れて目をつめて、順番がひとつでも異なると糸がよれてすぐに間違えていることに気づく...とても繊細でしたが楽しい作業でした。オーガニックコットンとリネンの糸で少しアレンジを加え素敵なハンカチが完成しました。

また、当日は厳選したお米を、米屋の湧き水で炊き、おいしい海苔と自然栽培の梅干し、天然の鰹節の具のお結びも販売され、お腹も心も満たされました。



洗剤にもこだわっているためクリーニングはすべて自分たちの手で



オーストリアのピオホテル。さまざまな環境認証を取得している

を使用しているほか、二酸化炭素の排出量削減にも取り組んでいます。それに加え米屋が目指すのは、地元の生産者の方々のつながりを深めることです。きっかけは東日本大震災と東京電力福島第一原発事故。福島の農産物に対する根強い風評被害のために、バイオ認証を受けた私たちだからできることがあると考えました。たとえば福島にはアニマルウェルフェアの農場で育てられた卵、自然栽培のお米、自然栽培米の日本酒など、安全安心に配慮して活動を続ける生産者は少なくありません。いずれも厳しい検査をクリアし、安全性を認められたものばかり。彼らの丹精込めて作った食材を宿で提供できたら、少しは力になれるかもしれない。そんな思いが、今の私たちが後押ししています。地域とつながり助け合うことは、バイオと無関係ではありません。より良い未来のためにできること、それをこれからも考え続けていきたいと思っています。

BIOHOTEL 3th ANNIVERSARY

【平日限定】ご利用期間：9月2日(日)～11月30日(金)

🎁 ご宿泊でいずれか1つプレゼント!! 選べる3つのプラン

PLAN 1

レイトチェックアウトは12時。
ゆっくりとお寛ぎください。
お帰りの際に
自然栽培米を使用した
米屋特製
お結びをお土産に。



PLAN 2

秋の別注料理
「温故地産」の1品を
お夕食時にご用意
いたします。

※お1人様1品お選びください。
※松茸料理は除きます。



PLAN 3

スパ「風」×YONKAの
ご利用可能なクーポン
お1人様2,000円分
プレゼント!!

※60分以上のコースのご利用に限ります。
※施術はお1人様ずつになりますので予めご了承くださいませ。
※ご予約の状況によってはお受けできない場合がございます。お早めのご予約をおすすめいたします。

※こめつぶ会員の割引も適用いたします。※ご予約の際に、こちらも併せてお申し付けください。

SPA 風 × YONKA PARIS

フランスのスパブランド「YON-KA」
温泉とトリートメントで肌に潤いと輝きを



●ゴマージュ スクル 30分 6,000円

ボディの角質ケアと栄養補給のコース。背中や脚、腕、デコルテ等。気になる箇所をひとつお申し付けください。

※デトックスボディ60分にオプションとしてお付けいただくと、よりしっとりモチモチでずっと触れていたい肌へと導きます。

●エッセンシャルホワイト

90分 19,000円

夏に受けた紫外線のダメージを修復し、シミにアプローチ。顔や首に加えてデコルテもケアしていくので、日焼けの差も目立たなくなります。(こめつぶ会員様特別コースです)

【プログラム概要】

(エッセンシャル ホワイト)シリーズ製品に加え、プロユースのピーリング剤を使用し、肌トーンを明るく均一に整えながら、気になるしみやくすみを集中ケア。乾燥肌、敏感肌、たるみ肌など、一人ひとりの肌質やコンディションに合わせて使用製品をカスタマイズするため、美白だけでなく肌全体のレベルアップまで叶います。

YON-KAとは...フィット・アロマテラピーから生まれた、違いを実感できるテララーメイドケア。パリ発プロフェッショナルスパブランド。



53
作目

かちかち山物語

おとぎの畑で大暴れ!
たぬきが巻き起こした騒動は
意外な展開に:

- 《1話》カラフルさらだ畑 (先付)
- 《2話》今夜はごちそう (椀物)
- 《3話》荒らされた畑 (お造り)
- 《4話》秘密の相談 (しのぎ)
- 《5話》いざ、山へ! (主菜)
- 《6話》ごめんなさい (酢物)
- 《7話》心を癒やすもの (食事)
- 《8話》めでたし、めでたし (デザート)



”
秋
のおとぎ会席
“

だんじゃ、
畑荒らしたやづは

次回 冬のおとぎ会席は「鶴の恩返し」。おたのしみ!



1

純米吟醸 田村 仁井田本家
 自然農法の米で造られた酒。
 すっきりした味わいで料理との相性も○。

4
HIRASCH zohing kauptal
 (ブルジュンターベンツ)
 リースリング カンブターレ

繊細な柑橘系の香りを持つオーストリア産のBIOワインです。

3
純米生詰 大和屋善内
 峰の雪酒造場

爽やかな酸とライチのような程よい甘みは、女性にもおすすめです。

2
純米大吟醸 一吉
 国権酒造

梨や桃のフルーティで上品な香り。食前酒やシャンパンの代わりに。

お飲物4種紹介
 のみものつれづれ



※写真はイメージです。
 松茸の炭火焼 10,800円
 松茸の土瓶蒸し 3,240円



秋の味覚を代表する松茸。今年も国産松茸を炭火焼と土瓶蒸しをご用意いたします。松茸は収穫時期に合わせてご提供する予定です。

福島名物 天ぷら対決！あなたならどっち！

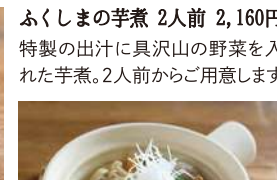
きのこづくし天ぷら 1,500円
 採れたての天然きのこをみそ風味の天ぷらでご提供いたします。

VS

天ぷらまんじゅう 1,080円
 主に会津で食されているまんじゅうの天ぷら。秋の野菜と一緒に楽しみください。



いかにんじん 1,080円
 福島を代表する郷土料理を、米屋流にアレンジしました。



ふくしまの芋煮 2人前 2,160円
 特製の出汁に具沢山の野菜を入れた芋煮。2人前からご用意します。



にしんの山椒漬け 1,080円
 身欠きにしんと山椒を漬けこんだ会津地方の郷土料理。

温故地産

タベモノのモノガタリ

本当の贅沢とは何かを考えました。
 季節ごとに提供いたします。
 3日前までにご予約ください。

YONEYA EVENT

【仁井田本家蔵元と呑む日本酒の会】

福島県にはおいしい日本酒がたくさんあります。今回は「こめつぶびと」(P11)にも登場していただきました、酒米にこだわりを持ち、米屋との繋がりも深い仁井田本家18代蔵元・仁井田穂彦さんをお招きして、お料理とお合わせた日本酒の会を開催いたします。

- 日時/2018.10/4(木)18:00~
- 参加費/30,000円(税別)1泊2食付 入湯税別(限定20名)

※2名様でお申し込みください。ご宿泊のお部屋はおまかせになります。お食事は秋の特別会席をご用意いたします。



食の杜「穂」

1日4組様限定!

「カウンター席」「テーブル席」どちらかお選びいただけます。

総料理長がコーディネートする料理は、口に運ぶと笑顔がこぼれます。主菜は旬の食材をメインにご用意いたします。

※ヴィーガンコースもご用意しております。詳しくはお問合せ下さい。
 ※料金は通常宿泊料金の5,400円増となります。
 ※3日前まで要予約。※毎週水曜日はお休みとなっております。

おすすめ
 です!





仁井田本家 | 仁井田^{やすひこ}穩彦さん

創業1711年を数える仁井田本家の18代目蔵元。東京農業大学醸造学科を卒業後、酒問屋での修行を経て家業に携わる。1994年に蔵元に就任。2010年からは杜氏も兼任し、自然米100%、純米造り100%、自然派酒母100%の酒造りに挑んでいる。主要銘柄は「しぜんしゅ」「穩」「田村」。

食 事と一緒にいただくお酒は、料理の味わいを引き立て、楽しい時間を演出してくれるもの。米屋では福島の地酒を中心に、さまざまなタイプの食中酒を取り揃えています。なかでも特別な思いでおすすめているのが、郡山市に蔵を構える仁井田本家の日本酒です。

仁井田本家は無肥料・無農薬の自然米と天然水のみで仕込む、自然派の酒造りを掲げた全国でも珍しい酒蔵。体や環境に配慮したもののづくりの姿勢は、ピオホテルとして出発した米屋が理想とするおもてなしに通じるものがあります。

「同業者から大変な道を行っているねとよく言われます(笑)。それでも私たちが大切にしたいのは未来にバトンをつなぐこと。次の世代、そのまた次の世代にいい形で酒造りを受け継ぎたいんです」

そう語るのは、18代目蔵元で杜氏（酒造りの責任者）も務める仁井田穩彦さん。未来を見据えた取り組みは酒造りだけにとどまら

ず、糀や酒粕を使った発酵食品やスイーツの開発、蔵の敷地を解放したイベントの開催、自社田での米作りを通して自然派のこだわりに触れてもらう「田んぼのがっこう」など多岐に及びます。

「福島は原発事故の影響でハンデを負ってしまいました。しかし、これからはそれを逆手に取るくらい、福島といたら自然派」という認識を広めていきたい。100年後の未来に残す土台づくりを肅々とやっていくことが自分たちの使命なのかなと思っています」

いずれは裏山の木を使ったバイオマス発電も念頭に、自給自足の蔵を目指したいという仁井田さん。その視線は酒蔵の枠を越え、これからのライフスタイルを見つめています。そんな蔵元の考えに思いを馳せながら、米屋のお料理とともに仁井田本家のお酒を味わってみてはいかがでしょうか。

【仁井田本家】
福島県郡山市田村町金沢高屋敷1339
024・955・2222



こめつぶびと

〈第七回〉

100年後の未来に何を残せるか
老舗の酒蔵の願いとは

暮らしをつなぐ

vol.007

米屋で取り扱うおすすめの商品をご紹介します。



●萬古焼の土鍋 2合5,184円、3合7,344円／THE 飯茶碗 各2,484円

萬古焼の土鍋と「THE 飯茶碗」

さあ、新米の季節です
おいしいごはんを召し上がれ

お

いしいごはんは炊き方が命！手軽な炊飯ジャーもいいですが、土鍋で炊いたごはんは、やっぱり格別です。そこでおすすめしたいのが萬古焼の土鍋です。萬古焼とは三重県の伝統的な焼物で、抜群の耐熱性を誇ります。使い方も簡単で、直火にかけて20分でふっくらおいしいごはんのできあがり。調湿効果もあるので、例えば鍋ごと冷蔵庫へ入れて、そのまま電子レンジで温め直しても炊きたての味が楽しめます。

お茶碗をお探しなら、「THE 飯茶碗」をどうぞ。誰にでも持ちやすい形状を追求した口径12cmの大きさが、手にしっくりと馴染みます。昔ながらの茶碗の原型を復刻し、シンプルながら飽きのこないデザインに仕上げました。有田、清水、信楽、瀬戸、益子の5種の産地から、お好みの器をお探しください。どちらもシヨップ「森のおへそ」で販売中です。