



ゆうメール

おとぎの宿 米屋

こめつぶ

vol.46



26周年プラン

【期間：12月2日～2月28日(日～金)】

冬の季節を愉しんでいただくためにさまざまな特別プランをご用意しました。ぜひこの機会におとぎの宿 米屋へお越しください。

PLAN 1 【レイトチェックアウト12:00】でお得に満喫プラン

●1泊2食付 お一人様 **26,000円**(税別)

※こめつぶ割引は適応外。

※お部屋はAタイプもしくはBタイプツインルームに限ります。※祝前日・休前日・特日を除く。※2名様以上のご利用となります。

PLAN 2 【連泊】でお得に滞在プラン

●お一人様 **67,000円**(税別)～

※お部屋は特別室をご用意いたします。

※祝前日・休前日・特日を除く。

※2名様でのご利用となります。

※ご予約の都合で2泊目のお部屋が変わる場合があります。※こめつぶ割引は適応外。

[Aプラン] 2泊5食(オーガニックランチ付き)

滞在中は館内でゆっくり過ごす方におすすめ！ランチを済ませて外出もOK！

[Bプラン] 2泊4食(オーガニックランチ)

2泊目の朝はのんびりしたい方におすすめ！朝昼兼用のランチをご用意いたします。

PLAN 3 食事も温泉も満喫【ひとり旅】プラン

●1泊2食付 お一人様 **38,000円**(税別)

※お部屋はおとぎの里のいずれかのお部屋をご用意いたします。(指定不可)

※祝前日・休前日・特日を除く。

※1泊2組限定。※こめつぶ割引は適応外。

[Aプラン] 夕食は「食の杜 穂」のカウンターで、おすすめのお酒とお料理。(コースに合ったお酒付き)

[Bプラン] 夕食は個室でゆっくり。YONKAエステ割引クーポンとオーガニックコスメのお土産付き



森のおへそ OSUSUME

2019年お正月恒例
【100,000円福袋】〈10本限定〉



●2019.1/1 AM10:00 販売開始
平日限定特別室2名様2泊をご利用いただけます。
※無くなり次第終了。※1組様1本だけの販売とさせていただきます。※ご購入は現金のみ。※有効期限は2019年1月～2019年7月31日まで。特日は利用できません。※宿泊希望日満室の際は受け付けできません。※いかなるときも返金はいたしかねますので有効期限が切れる前に必ずご利用ください。※お電話でのお申し込みのみとなります。

“サプミーレ”新登場！

天然植物抽出エキス・天然由来成分だけで作ったオーガニックコスメ。食品と同じように使用期限があります。



お年玉にPOCHI-PON!

フタを開けた時の「ポン！」という音が華やかさを演出します。筒の中にお札を入れてお年玉にも大変おすすめです。



●2018. 冬号

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作られています。



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。

米屋 冬の手しごと市

「湯に入りて湯に入らざれ」
 何事も適度が良いという意味の
 ことわざがあります。
 北風の吹く季節は、
 あたたかい温泉が恋しくなりますが、
 旅館の楽しみは
 お風呂だけではありません。
 日頃の疲れを癒しながら、
 あたたかな館内で手しごと
 勤しんでみてはいかがですか？
 ゆかりのある作家さんをお呼びし、
 ワークショップを企画しました。
 米屋から皆様へ。
 冬の過ごし方の提案です。



まずは米屋のお箸を作ってください。漆芸ユニット「let craft factory」のふたりが教える、マイ箸作りからご紹介。自分好みの長さ、色でご家庭でも使っていただけのお箸を手作りします。普段はなかなかできない本格的な漆塗りを体験してみませんか。
 帽子作家のnacoさんには、毛糸で編んで作るヘアゴムを指南いただきます。カラフルで優しい手触りの毛糸を編んで、冬らしいひとときを過ごしましょう。
 麻糸を使ったストラップ作りを

LESSON.01

【漆箸づくり】
 旅の思い出に。漆塗りのお箸作りませんか

《各回5名様》

好みの長さで漆のマイ箸を作りませんか。長さを選んで絵付け、漆塗りまでの作業を行います。

●講師：平井岳
 ●参加費：3,500円(税別)
 ●開催日：12月6・7日、1月17・18日、2月21・22日 ●時間：15:30～

LESSON.03

【そば打ち教室(宿泊者限定企画)】
 一枚のまな板で作る簡単そば教室

《8名様限定》

まな板でおそばを打ってみましょう。参加者の方にはご宿泊当日、もしくは翌日のお昼ご飯としてお出しします。

●講師：斎藤利恵(そばりえ)
 ●参加費：3,500円(税別)
 ●開催日：2月25日
 ●時間：12:00～(所要時間90分)

手しごと
 ぴったり
 の季節

ぬくぬくお部屋で、米屋ゆかりの職人さんたちが直に伝授いたします。

LESSON.04

【麻のストラップ教室】
 糸を紡いで仕上げた麻でつくりま

《各回5名様》

魔除けの意味もある麻は、邪馬台国の時代から身に付けられていました。気軽に持ち歩けるストラップです。

●講師：奥野昌美
 ●参加費：3,000円(税別)
 ●開催日：1月25日、2月14・15日
 ●時間：15:00～18:00

LESSON.02

【ポンポンヘアゴムづくり】
 ポンポンがポイントのヘアゴムを手作りしよう

帽子作家のnacoさんが簡単に作れるポンポンヘアゴム作りのお手伝いをしていただけます。

●講師：naco
 ●参加費：1,500円(税別)
 ●開催日：1月5、6、11、12日
 ●時間：15:00～20:00 随時

LESSON.05

【おつまみ3品教室】
 お酒にあう米屋のおつまみ教えます

《各回5名様》

総料理長が男性でも気軽にできるおつまみレシピを教えてください。ご自分の作ったおつまみは格別です。

●講師：総料理長
 ●参加費：2,000円(税別)
 ●開催日：1月10日、23日、2月6日
 ●時間：16:30～17:30 随時

※人数が少ない場合日時が変更になる場合があります。

教えてくださるのは「倭文の会」の奥野昌美さん。麻は日本人が古来より身につけていた私たちになじみの深い素材です。その歴史を学びながら、手仕事の楽しみにも触れてください。
 そして男性にもおすすめなのが、家庭でも簡単にできるまな板を使ったそば教室。吉田総料理長が晩酌にぴったりのおつまみレシピを教える料理講座とともに、ご夫婦での参加もお待ちしています。
 米屋ならではの「体験」を旅の思い出にお持ち帰りください。



こめつぶ日記

新コスメ登場と身体に優しいお水のお話。

新登場のスキンケアのご紹介



オーガニックコスメ・ナオベイの一部商品の製造中止に伴い、この秋より、お部屋にご用意をされているスキンケア一式をサブミールに変更させていただきます。さすだきまし

由来100%の完全無添加スキンケアで日本で製造しています。中でもパウダーウォッシュはきめ細かいフワフワの泡がお顔を優しく包み、洗い上がりはさっぱり、もちもち。お泊りの際にもぜひお試しください。

米屋の地下水がおすすすめなワケ

『万病を防ぐ「水」の飲み方、選び方』という書籍があります。それを読んだところ、水が人の身体にもたらす効果

米屋
こめつぶ日記
vol.04

はとでも大きいものだと実感しました。米屋では地下水を主にシャワーの水や温泉の加水用に使ってき



人間の体は、成人男性の約60パーセント、成人女性の約55パーセントが水できている、その水は血液やリンパ液となり栄養を運び、老廃物を排出し体内環境を整えてくれていると言います。ミネラル豊富な米屋の自然の水を、ぜひお召し上がりください。

YONEYA EVENT

■植物から織りなす布と手しごと展 《2018.12/7(金)~9(日)》

東北において一般的な布であった大麻布などの自然布と生活の中の手しごとに焦点を当てた展示。大麻布…聞くとも夏のイメージが強いですが、かつて麻は一年間通して日常着として着られていました。そのほかさまざまな植物由来の布に注目していただきたくこの展示会を企画しました。

【宵衣堂 小野健太さんのお話し会】

●日時/2018.12/7(金) ●参加費/1,000円(税別)
幼い頃から日本文化に心惹かれ、剣道・茶道・能楽・友禅染・武術・香道など和のお稽古に広く親しみながら育った小野さんは、麻を中心とした自然布や結城紬の展示会・公演、着物を現代に活かす活動を行なっています。人と布と自然のつながりについてお話しいただきます。



手績み麻糸をつかって 【幸せ呼びこむ糸かけ曼荼羅作成】

●日時/2018.12/9(金) ●講師/MAMU 柳町てる子
①麻柄(板は合板)釘打ちから作成 6名様限定
時間/11:00~16:00(昼食休憩込み)
参加料/17,200円(税込み)※材料代と米屋おむすび付き
②32ピン(板は合板)糸かけのみ 6名様限定
時間/11:00~13:30(昼食休憩込み)
参加料/6,480円(税込み)材料代と米屋おむすび付き
※申し込みはTEL.0248-62-7200、FAX0248-62-7131。



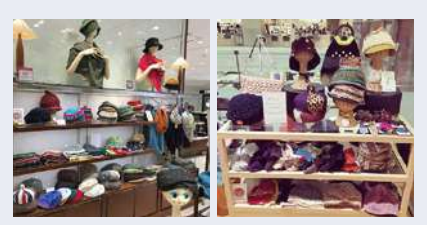
■「田村の鶏」を食す会 《2018.12/13(木)》



生産者の「けるぶ農場」佐藤喜一さんをお招きして、希少な鶏、「田村の鶏」を味わいます。総料理長が料理を仕上げます。自然栽培の雑穀や野菜で育まれた鶏はしっかりと味わいでとってもジューシー。なかなか食べることのできない「田村の鶏」を、この機会にぜひお召し上がりください。(8名様限定)
●参加費/ご宿泊:お一人様+5,000円(税別)
お食事コースのみ:お一人様20,000円(税別)

■kittyuna -キッチンナー- 《2019.1/4(金)~1/13(日)》

「Kittyuna」は帽子セクターが運営するトリップ型セレクトショップです。全国の百貨店やショップで期間限定販売の展開をしております。おとぎの宿 米屋での展示会は4年ぶりになります。オリジナルブランド「nacoknit∞」のオナニット帽を中心に、冬を楽しく暖かく過ごすための帽子や小物をご案内します。



SPA 風 × YONKA PARIS フランスのスパブランド「YON-KA」 ※1週間前までにお申し込みください。 YONKA 全コース予約制となりました



新しくなったマッサージオイル

60年に渡る「アロマテラピー」と「アロマロジー」研究から誕生。100%天然のエッセンシャルオイルと植物由来の成分を贅沢に配合。4つの[肌効果][楽しい香り][なりたい気分]から選んでボディを磨き上げます。

- アロマテラピー: エッセンシャルオイルを使ったケア
- アロマロジー: 香りが心身にもたらす効果についての研究

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ーメイドケア。パリ発プロフェッショナルスパブランド。

<p>●DETOX ラベンダー ビターオレンジ ヘリクリスムイタリクム</p> <ul style="list-style-type: none"> ●老廃物排出促進 ●気分の沈静 	<p>●SILHOUETTE シダーウッド サイプレス ローズマリー</p> <ul style="list-style-type: none"> ●肌を引き締める ●気分をリフレッシュ 	<p>●RELAX マンダリン スウィートオレンジ</p> <ul style="list-style-type: none"> ●滑らかな弾力ある肌に ●気分を明るく元気に 	<p>●VITALITE ティアレフフラワー ジャズミン</p> <ul style="list-style-type: none"> ●潤いのある柔らかな肌へ ●気分を安らかに
--	---	---	---



“冬”のおとぎ会席
54作品 鶴の恩返し物語

ある夜のお客様



穏やかな夕食



あたたかい心に感謝

2005年の秋からスタートした
おとぎ会席も54作目となりました。
昔ながらの製法で作られた調味料と、
人と自然に優しい食材を使用し、
すべて手作りでご提供しています。
どうかみなさまに喜んでいただけますように。

雪の降るある日



冬はお燗がおいしい季節。でもお燗と一口に言っても、温度帯によってぬる燗(40℃～)、上燗(45℃～)、熱燗(50℃～)など呼び名が変わり、味わいも変化します。さまざまな温度で楽しんでいただける日本酒をご用意いたしましたので、ぜひお食事とともにお試しください。

お飲物4種紹介
のみものつれづれ

1
純米にこり酒
花泉酒造



2



純米酒
会津娘
高橋庄作酒造店

3



純米燗
にいだしぜんしゅ
仁井田本家

4



特別純米 本生
天明燗 HOMURA
曙酒造



新鮮な蟹を炭火で炙るだけで驚きの甘みや旨みがあふれます。冬の醍醐味です。※天候の都合で入荷が無い場合もあります。ご了承下さい。

たらば蟹の炭火焼 10,000円(税別)



めぐまれた海のミネラルが豊富な三陸海岸の牡蠣を炭火焼でお楽しみください。※天候の都合で入荷が無い場合もあります。ご了承下さい。

雄勝産牡蠣の炭火焼(2個) 2,000円(税別)



地元産の鮭と自然栽培の野菜を米屋自家製味噌と天鷹酒造、仁井田本家2つの酒蔵の酒粕で煮込みました。冬ならではのほっとする味です。

身体があったまる 粕汁 1,500円(税別)



氷見の鯛と自然栽培の大根を使用しました。大きめにカットした大根には鯛の旨味が凝縮されています。冬のお楽しみ料理のひとつです。

米屋特製 鯛大根 1,500円(税別)

地酒とともに、田舎のおつまみはいかがですか？



おつまみ3品 1,620円

総料理長特製の「いかの塩辛」は、毎年この季節になると「食べたーい！」の声があがる人気メニュー。米屋のレシピで上品に仕上げた福島郷土料理「いか人参」「棘の山椒漬け」もぜひ召し上がってみてください。どれもお酒がすすむこと請け合いです。



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

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!





けるぶ農場 | 佐藤喜一さん

郡山市出身。国内外で農業研修を経て、「けるぶ農場」を設立。養鶏や野菜の有機栽培を経験する中で、自然栽培へ転向し、自家採種にも取り組む。2018年からは震災後に休止した鶏に再び取り組む。1万坪以上の敷地で自然と調和した作物栽培と鶏が遊ぶ森づくりを目指している。

農場の敷地内で育てた自然栽培の雑穀や野菜を食べ、郡山の地酒で知られる仁井田本家の仕込み水を飲み、陽の光が降り注ぐ鶏舎の庭でのびのびと走り回る鶏たちは、確かにとても幸せそう。性格も穏やかで毛艶もぴかぴかと輝いています。また、庭にはイロハモミジや藪椿、沈丁花など郡山

【けるぶ農場】
福島県郡山市田村町細田字嘉成96
024-9555-3891



こめつぶびと

〈第八回〉

のびのびと健やかに
自然と調和した環境が
“幸せ”な鶏を育む

米

屋がビオホテルを志して以降、いつも示唆に富んだアドバイスをくださる「けるぶ農場」の佐藤喜一さんが、震災以降休止していた養鶏に、再び取り組むことを決意しました。これまで自然栽培でさまざまな野菜を育てていた圃場には鶏舎が建ち、現在130羽の鶏たちが暮らしています。「昨年ぐらいいからさまざまな場面で鶏たちを意識するようなメッセージをもらい、本当に自分がやりたいことは何か考えたんです。その中で『楽しく美しく幸せな鶏を育てる』というキーワードが浮かび、今ならまたできるかなと思っただけですね」

に古くから自生していた植物が植えられ、こちらも鶏たちと共に成長中。「いずれは鶏舎を森のようにしたい」と語る喜一さん。

「元々の植生が残っているとここは自然災害にも強いんです。ここが鶏たちが遊ぶ農場でありながら人間が崩しすぎた環境を元に戻す場所になることで、畜産の新しいモデルを示せたら」

十分な運動と、自然栽培の食べもので育まれた「けるぶ農場」の鶏は、脂身が少なくジューシー。臭みがなく鶏本来のすっきりとした味わいで、焼き物、煮物、揚げ物、蒸し物とどんな料理にしてもおいしいと言います。中でも喜一さんのおすすめは「水炊き」。お出汁が絶品なのだとか。米屋でもこの冬のメニューの一品として「けるぶ農場」の鶏を使った料理をお出しできるよう準備中です。どうぞ、お楽しみに！

暮らしをつなぐ

vol.008

米屋で取り扱うおすすめの商品をご紹介します。



●(右)「北限の黒羽茶 特選棒ほうじ茶」(左)「北限の黒羽茶 洗みの煎茶」各432円

北限の黒羽茶

須賀川に縁あるお茶で
心安らぐひととき

宿

に到着してほっとひと息つく時、お食事の後の余韻を楽しむ時。くつろぎの時間にお茶は欠かせないものですね。米屋でお出しするお茶はすべて「黒羽茶」。茶栽培の北限として知られる栃木県大田原市産のお茶です。その歴史は古く、江戸時代にはすでに栽培されていた記録があるほど。また茶畑のある地域は、かつて米屋の地元・須賀川市から移住した住民が多く、地名に「須賀川」の名が付いています。そんな由来に縁を感じて扱い始めたのがきっかけですが、「黒羽茶」は茶専用の肥料のみで育てた無農薬栽培。香りが良く、ほどよい渋みと甘味が特徴です。シヨップ「森のおへそ」ではお土産用に、まろやかで優しい口当たりの「棒ほうじ茶」と、渋みのあるすっきりとした「煎茶」の2種類を販売しております。ぜひご家庭でも「黒羽茶」をお楽しみください。