

KOMETSUBU

●おとぎの宿 米屋 / こめつぶ

VOL. 53
2020 WINTER



おとぎの宿  otoginoyado
yoneya

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

宿泊予約は
こちらから



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。

YONEYAの魅力を再発見!

もっともっとお伝えしたい! 滞在中にはぜひ体験していただきたいことを5つのテーマからご案内します。米屋で過ごす時間は、いつもやさしく安らげるひとときであってほしい、そう願っています。



食

本物を食す!

米屋での食後はお腹いっぱいだけど、すっきりするような感覚になりませんか? からだに負担のないお料理、ミネラルたっぷりの地下水、次の日にひびかないオーガニックのお酒が揃うのは米屋だけ!



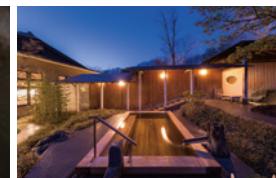
居

退屈は贅沢。

米屋でお気に入りの場所は見つかりましたか? 館内の図書コーナーで読みたかった本を見つけたり、カフェで自然栽培コーヒーを飲んだり、じっくりくる椅子を見つけたり。退屈を楽しむ、何もしない時間がいちばんの贅沢。

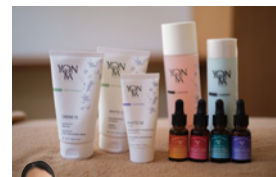


湯



とろとろ、ツルツル米屋の湯。

自家源泉から毎分550ℓの新鮮な湯が湧き出ています。湯上りはシャワーで流さず、角質を落とす効果が期待できるので、しっかり保湿を。翌朝の化粧ノリは抜群! 大浴場の小湯は源泉そのまま100%なので冬は絶対入るべし!



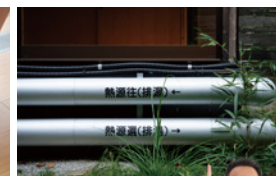
健

お肌も体も心も環境も。

身体のケアも安心なものを使ってほしいから、オーガニック認証やビーガン認証を取得しているコスメをご用意しています。国内の旅館では唯一体験できるYON-KAIは心身の状態に合わせたオートクチュールケアが特徴。



環



深呼吸を意識して。

米屋の空気はキレイだとよく言われます。灯油を一切使用せず、CO₂を70%削減しました。温泉の熱を活用し、館内の給湯や冷暖房のエネルギーに変換しています。今後は電気自動車充電設備や太陽光蓄電にも取り組んでいきます。



※他メニューもご用意しておりますので、詳細は公式HPもご覧下さい。



●たらば蟹の炭火焼 10,000円(税別)

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。



●短角牛石焼き ヒレ 10,000円／サーロイン 7,000円(税別)

国内生産1%という希少価値の高い短角牛。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。

森のおへそに新しい商品が仲間入り

/ SHOP /

👁️ 覗いて見てのおたのしみ。お酒の味がかわるかも。

🗨️ この開きはなーんだ。

🌿 ラベンダーのはちみつは初めて♡

💧 ボトルにいれて温泉水を持ち帰り！

👂 会津木綿がポイントのピアスとイヤリング

💎 フランスからやってきた！全身に使えるよ。フヤフヤーすべすべー

🧴 保湿効果もバッチリ。素敵な香りのハンドクリーム

📱  オンラインショップはこちらから

①IKKON ぐいのみ 大堀相馬焼 ②米屋オリジナル箸置 FUKUSHIMA 大堀相馬焼 ③スペイン産生はちみつ ラベンダー・マルチフラワー ④KINTO WATER BOTTLE ⑤会津木綿 ふくいるピアス・イヤリング ⑥オーガニックせっけん SAVONNIERE ⑦オリエンステラ ナチュラルハンドクリーム



ねむりひめ

62
作目

冬のおとき会席

100年の眠りについた姫は、王子様が迎えに来て幸せに暮らすことができました。様々なことに耐え忍ぶ時期があっても、時が来れば幸せで楽しい日々がいつかやって来ます。長い時間を待つ賢さも必要、本当の幸せは延期しても変わりの無いもの…