



# KOMETSUBU

●おとぎの宿 米屋 / こめつぶ



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



VOL. 54  
2021 SPRING

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。



【米屋の朝食がリニューアル!】

## ●発酵できれいになる朝ごはん

米屋の朝ごはんを食べて、体の中も心も美しくなりたいという願いを込めてお作りしています。ご出発の朝は活力がみなぎるようなメニューで素敵な1日を。

日本古来から私たちの身体になじみのある発酵食品を使用し、きれいを導く発酵食品と米屋こだわりの安心安全な食材で朝ごはんをご用意しました。

## ●発酵食品は「きれい」のスーパーフード

01 腸内環境を整え代謝アップ  
善玉菌を増やし、腸内細菌のバランスを整える働きをもつ

02 栄養たっぷり、免疫力もアップ!  
細胞の再生や老廃物の抽出などのメリットが期待される

03 デトックスしやすい体づくり  
消化促進の効果が期待され、胃や腸に負担がかかりにくい

04 再生、アンチエイジング  
抗酸化力が高く、フレッシュな美肌と身体をキープ



## 新型コロナウイルス予防対策について



おとぎの宿米屋ではお客様とスタッフの健康と安全を考慮し、滞在時には安心して過ごしいただけますよう、左記の取り組みを実施しております。ご理解ご協力の程お願い申し上げます。

## 【数量限定】

### ●温活ドレナーージュ

60分 16,000円(税別)

### ●事前予約で20%OFF

※割引は上記コースのみ適用可、併用不可。

身体を温めることで免疫力を上げる、極上トリートメント。あたたかいオイルでボディを包み、調子を整えます。入浴後のトリートメントはさらに効果を高めます。





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日前までご予約ください。

※他メニューもご用意しておりますので、詳細は公式HPもご覧ください。

- 岩手産短角牛の石焼き(ヒレ/サーロイン)  
10,000円(税別)/7,000円(税別)



- 岩手産短角牛のしゃぶしゃぶ  
2人前 6,000円(税別)



- 春の炭火焼き(はまぐり・たけのこ・そらぶ)  
各1,500円(税別)



/ 季節トピックス・米屋の味噌作り /

毎年2月に仕込む味噌づくり。18時間水に浸した30kgの大豆を、大鍋で3時間あまりコトコトと炊きあげます。ふっくらと仕上がった大豆を潰し、米麴と塩を合わせたところによく混ぜ合わせます。一説では子どもを産んだことのある女性の掌には、とても発酵にいい乳酸菌が宿っているそうで、お母さんスタッフの手を借りました。最後は空気を抜くように叩きつけ桶に入れて完成です。スタッフで仕上げた味噌はおよそ90kg。半年の発酵を経て、今年の初秋ごろよりお料理に使われる予定です。お楽しみに!



/ SHOP /

森のおへそ オンラインショップ

ONLINE SHOPは  
こちらから▶



- Tシャツ(ロング)M・L  
10,000円(税別)
- Tシャツ(半袖)M・L  
8,000円(税別)

オリジナルTシャツ第三弾!  
「一生着たくなる」がテーマのオーガニックコットンTシャツ。ラグランスリーブで動きやすく、ボディラインが出にくいデザインにしました。ステイホームが多い中、着心地の良いTシャツで過ごしてみたいかでしょうか。

# 春のうた

63  
作目

春のおとぎ会席

人は歌を口ずさむことで心が明るくなり、知らずとして免疫力も高まる。おとぎ会席は体にも心にも優しいものでありたい、という思いから2021年は「うた」をテーマにご用意いたします。春の訪れを感じながら、心はずむひとときをお過ごしくださいませ。



●グレードアッププラン●

短角牛が美味しいのは春!

主菜の焼きすきをプラス料金で変更できます。  
2名様より承ります。

- 短角牛しゃぶしゃぶ +2,000円(税別)
- 短角牛石焼 +3,000円(税別)

※3日前までご予約ください。

