

 OTOGINOYADO YONEYA

KOMETSUBU

● おとぎの宿 米屋 / こめつぶ



おとぎの里リニューアル中! 2021年秋オープン予定!

おとぎの宿  otoginoyado
yone ya

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

【 こめつぶ通信は、こめつぶ俱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。】

宿泊予約は
こちらから
▼



VOL. 55
2021 SUMMER

SPA

● トラベルサイズYON-KA製品付特別MENU

● タイムレジスト 90分 26,400円

夏の日差しに疲れた肌を、独自のエイジングマッサージでダメージをケア。しわやたるみ、マスクやホルモンバランスによる肌荒れ、炎症性老化にも有効でハリのあるなめらかで密度の高まった若々しい肌へ導く、オールマイティーなエイジングフェイシャルトリートメント。

● 溫活フィットマヌスル 90分 24,200円

温熱効果によるデトックスで代謝を促進し、老廃物排出を促す。日頃汗をかく習慣がない方はぜひ。コリや固くなった脂肪を解し、汗を体の外に出てスッキリさせるボディトリートメント。

● 事前予約特典

前日までのご予約で特典をお選びいただけます。

① 5%OFF (or)

② お肌のお悩みに合わせカスタマイズした特別オプションをプラス

【BodyまたはSpa Packages】

フェイスマスク・お悩み別マッサージクリームプラス(浮腫み・セルライト・たるみ等)

【FacialまたはSpa Packages】ヘッドマッサージ・ハンドマッサージ・フットマッサージ

/ SPA / SHOP / ECO /

6・7・8月
事前予約
限定



SHOP

米屋オリジナルエコバッグ第2弾!
ちょっとそこまでお買い物に、お散歩に。タンブラーやA4サイズの本
も入ります。(コットン100%／本体
約W320xH250xD100mm)



NEW
人気のオリジナルドレッシングにたまねぎが仲間入り。甘い有機栽培の玉ねぎと有機醤油を合わせたほつとするお味。ぜひご賞味ください!



● エコバッグ・ミニトート 990円
● おめざめドレッシング・
たまねぎ 972円

ECO

【東北初】トライブリット型V2Xシステムを導入し、
EV(電気自動車)充電スポットを設置しました!

エネルギーも環境にやさしいものを使用していきたいという思いから、
温泉の排湯熱利用のヒートポンプに続き、再生可能エネルギーである
【太陽光発電+再生リチウムイオン蓄電池+V2Xシステム】を導入しました。
これにより、CO2削減と緊急災害時のエネルギー自立が可能になりました。
太陽光からの蓄電とEVからの放電を利用し、停電などの非常時も安心して館内でお過ごしいただけます。



・ご宿泊のお客様に限りご利用いただけます。(1,000円/1泊)

※10kW中速充電器(CHAdE MO規格)※23時～ご出発までに充電完了となります。

ONLINE
SHOP /



夏のうた

64
作目

夏のおとぎ会席

/ SUMMER /

夏を思い、子どものころ親しんだ曲はどんな歌を思い浮かべますか。なつかしい歌を口ずさみながら楽しい食事の時間をおとぎ会席と共に。ミネラルたっぷりで、今が旬の味が濃い4年ものの、「夢牡蠣」(復興の夢を詠め込んだ牡蠣)も登場します。緊張感のある日々から解き放たれ、ほっとするひとときを大切な方とお過ごしください。



/ A LA CARTE /

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。

※通常価格を表示しています。

			
<p>牡蠣炭火焼き 1人前 2,200円</p>	<p>短角牛ステーキ ヒレ 1人前 150g 11,000円</p>	<p>うなぎ白焼き 1人前 5,500円</p>	<p>メロンボンチ 3,300円 ※6月末頃から入荷予定。</p>

【6/1~7/29・平日限定(月~木)】

●別注料理全品半額プラン

このプランで予約された方は、別注料理が全て半額でお楽しみいただけます。

※こめつぶ割引併用可。

※3日前まで要予約。

※メニューの詳細は

公式HPをご覧下さい。



自然本来のワサビづくりを。

/ SPECIAL ・ 三代目が行く！ /



員で話し合い、知恵を出し合い、何とかここまでやつてきました」と佐々木健三副組合長は当時を振り返ります。佐藤栄一組合長の案内で山へ向かうと、きれいに整地された場所には、吾妻山麓から溢れる湧水に沢山のワサビが育っていました。「この地域では年間を通じて水温が11~13度に保たれ、美味しいワサビを育てることができます。そして、出荷までは1年半以上かかり、年中作業が必要なので少し大変。でも、ワサビを喜んでもらえると嬉しいね」と佐藤組合長はにっこり。米屋には、3年もの年月をかけて育てたワサビを提供していただいています。この夏のお料理にも登場します。

お楽しみに。

福 島市の佐原わさび生産組合を訪ねました。高齢化や原発事故の影響でワサビ栽培の継承が課題となっていました。皆、素人でワサビを栽培したことなく、簡単に行ったり、本で調べたり。全の財産として引き継ぎたいと、2014年4月、有志6人で組合を結成しました。「皆、素人でワサビを栽培ませんでした。情報をかき集め、他県のワサビ栽培を勉強しに行ったり、本で調べたり。全



宿泊者限定のお楽しみ！温泉かき氷はじめました。

/ 番外編 /



今 年も夏がやってきました！暑い日に温泉で汗をかいた後はひんやり温泉かき氷をどうぞ！

1 いちごちゃん 1,100円
オーガニックのいちごをベースにしたふわふわの氷に自家製練乳ソースをかけて召し上がれ。

2 まっちゃん 1,100円
温泉水の氷にオーガニック抹茶と自然栽培小豆の自家製あんこ、練乳ソースをかけて。