

あなたが探していた旅館がここに  
あります。



標準料理コースイメージ ※内容は毎月変わります。

～新しいスタイルの創作懐石～  
選べる3つのコース料理  
+ 信州の山の幸バイキング

全コース共お食事は基本的に館主手打ち信州そば切りですが、御飯の選択も可能です。

標準料理コース

当館が自信を持ってお勧めするコース料理です。  
刺身やメインの肉料理又は魚料理をお一人ずつお選びいただけます。

ミニ料理コース

女性やご年配の方向けに量を控えたコース料理です。  
選択メニューが少なくりますが、お手頃の料金が魅力です。

料理長特選おまかせコース (4名様~10名様にて承ります)

料理長が選び抜いた地元の食材、山海の旬の素材を使った特別コースです。

泊食分離料金システム

ご利用の目的やご予算に応じて、夕食の要る、要らないなど食事の内容とボリュームをお選びいただけるシステムです。

素泊まり料金 + 朝食代 [2,100円] + 夕食代 A・B・Cより選択

ご利用の目的やご予算に応じて、夕食の要る、要らないなど食事の内容とボリュームをお選びいただけるシステムです。

- テーブル席 15箇所(2名様×1/4名様×13/6名様×1)
- 座敷席 3箇所(4名様×2/8名様×1) ●廻りごたつ席 2箇所(8名様×2)

お食事料金表

◎お日帰り料金 (入浴料含む) ◎ご宿泊の場合

A 標準料理コース	8,400円	6,300円
B ミニ料理コース	5,250円	3,780円
C 料理長特選おまかせ料理コース	13,650円	11,550円

・ご朝食はプラス2,100円にてご用意致します。  
・ご宿泊は下記の宿泊料金表をご覧ください。

標準料理コースより2品(前菜と揚げ物又は焼き物)少なくなります。又、チョイスの種類も少なくなります。

料理長が選び抜いた地元の食材、山海の旬の素材を使った特別メニュー。チョイスはごさいません。6日前までにご予約下さい。

※料金は全てサービス料・消費税込みです。

平日素泊まり料金表 ■オフシーズン(11月下旬~7月中旬) 日は毎年カレンダーにより変わります

(金額は大人1名様当たりの素泊まり宿泊料金(消費税込))

※土曜・休日はプラス1,050円 ※4月26日~5月5日は除く ※ツインルームの3名利用時( )内料金はエキストラ使用の場合。  
※オンシーズン(7月下旬~11月中旬)、ゴールデンウィーク、年末年始などの特別期間については当館ホームページをご覧下さるか、直接お問い合わせ下さい。

室タイプ	定員	室数	1名様	2名様	3名様	4名様	5名様	6名様	7名様	8名様
1 シングル	1	6	6,300							
2 バリアフリー和風ツイン	2	6	13,650	7,350	(5,250)					
3 和室8畳(3F)	3	3	15,750	9,450	7,350					
4 和室8畳(6F)	3	2	17,850	10,500	8,400					
5 新和風ツイン	2	5	17,850	10,500	(7,770)					
6 新和風キングサイズダブル	2	2	19,950	11,550						
7 和室8畳+6畳	5	1	23,100	12,600	9,450	8,400	7,350			
8 和室10畳+ツイン	6	1	26,250	14,700	11,550	10,500	9,450	8,400		
9 和室10畳+6畳	6	2	26,250	14,700	11,550	10,500	9,450	8,400		
10 和室8畳+6畳(露天風呂付)	5	1	30,450	16,800	12,600	10,500	9,450			
11 和室10畳(眺望室・半露天風呂付)	4	1	30,450	16,800	12,600	10,500				
12 和室12畳+6畳	7	2		16,800	12,600	11,550	10,500	9,450	8,400	
13 和室10畳+ツイン(バリアフリー・露天風呂付)	6	1		22,050	17,850	15,750	13,650	12,600		
14 特別室15畳+8畳	9	2		22,050	17,850	14,700	12,600	11,550	10,500	9,450
15 貴賓室15畳+ツイン+リビング	8	1		24,150	18,900	15,750	13,650	12,600	11,550	10,500

※料金は予告無しに変更する場合がございます。

信州/松本あさま温泉  
元気になる宿



信州/松本あさま温泉



〒390-0303 松本市浅間温泉1-28-16  
TEL:0263(46)0573 FAX:0263(46)5178  
URL: <http://www.asama-tamanoyu.co.jp/>  
E-mail: [front@asama-tamanoyu.co.jp](mailto:front@asama-tamanoyu.co.jp)

●ご予約専用フリーダイヤル

0120-46-0575

加瀬清志の  
信州お宿拝見

其の拾  
松本あさま温泉

# ホテル 玉之湯

●松本市

ふれあいにも心温まる  
心地よい時が流れる宿

信州には全国的にも名の知れた温泉地がいくつもあり、それぞれにその温泉地ならではの風情や特徴から多くの宿泊客を集めている。

信州の宿を訪ね歩いて20年の加瀬清志が、1泊2日の滞在記として長野県内のあさま温泉の魅力にあふれた宿を紹介する「信州お宿拝見」。

10回目は松本の奥座敷と呼ばれるあさま温泉の「ホテル玉之湯」に出かけた。

文 加瀬清志 写真 鶴野力

加瀬清志 (かせ きよし)  
放送作家、エッセイスト、テレビ、新聞、雑誌などさまざまな分野で活躍中。長野県に惚れ込み佐久市に移住して20年、長野県の良さを伝えるべく日々活動している。

## 高齢者に優しいのが嬉しい バリアフリーの宿のつくり

東京の友人が「浅間温泉は浅間山の近くにあるの?」と電話で尋ねてきた。群馬県と長野県の境にある浅間山と、松本市街にある浅間温泉ではかなり離れているのだが「浅間」の名前が同じなので勘違いしているようだ。

「どこに泊まる予定?」と聞くと「高齢の母と行くので車椅子でも入れる宿を探している」という。「それなら玉之湯はどうかな」と私が返事をしたのは、長野県内の知人から「玉之湯はバリアフリーの宿として有名だよ」と聞いたことがあったからだ。

友人に勧めたからには一度は泊まってみようと思ひ拝見することにした。

JR松本駅からタクシーで15分ほど。松本城から信州大学、松本総合体育館の横を通り温泉街に入るとすぐ左手に6階建ての建物が見えてくる。

玄関から広いロビークラウンジが奥まで続いていて、ご主人の山崎良弘さんに出迎えてもらう。到着のおもてなしは冷たいそば茶と温泉まんじゅう。宿のホームページに「松本あさま温泉」と書かれていたので何うと、やはり「浅間山の麓にあると思つていらっしゃるお客様が大勢いらっしゃるので、松本の次には浅間をあさまと平仮名で表記



ロビークラウンジでおもてなしのそば茶と温泉まんじゅうをいただく



和風でありながらツインベッドの部屋も人気が高い



宿泊したバリアフリー対応の露天風呂付き和洋室。広さは80㎡もある



手すりなどを設えた信楽焼の浴槽。床続きの庭からの風が気持ち良い

を打つていた。

聞けば「玉之湯」は信州そば産地表示推進協議会から、信州産のそば粉のみを使うとか、全工程が手作業による手打ちであるなどの条件を満たした店だけに与えられる「信州そば切りの店」と認定されているという。約1時間、捏ねて纏めて伸ばして切つて、その所作を見ていると本物を味わせる期待感が高まる。

その横では総料理長の草間民安さんが信州の山菜や野草の天ぷらを揚げており、自由に取るができる。

食膳には食前酒のアンス酒。前菜としてホオズキを器にした玉子の黄身味噌漬、アユの酒蒸し、スズキのゆうあん焼き、糸瓜の煮浸し、ナガイモのゼリー寄せ、ホタテのすり身のトウモロコシ仕立て、ウドのブルーベリー煮、吸い物はヨモギ真丈。お造りは信州サーモン。蒸し物はウナギと丸ナスの挟み蒸し。肉料理は牛の朴葉焼き。冷し鉢はトウガンやエビを胡麻味噌ダレでいただく。酢の物はトリ貝やキュウリなど。季節の素材を生かした創作懐石料理はそこそこ総料理長の技巧とセンスを見ることができる。そして、ご主人手打ちの信州そば切り。腰があつて食感が良く、喉ごしがなめらかで、そばの香りがフワツと口のなかに広がる絶品の

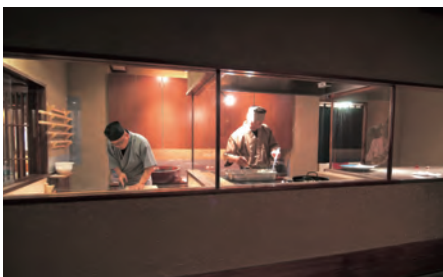


骨まで軟らかい鯉のうま煮。手間ひまかけた絶品の味

一枚。これにオレンジムースなどのデザートが標準のコース料理。肉料理または魚料理は5種類のなかから事前に選ぶことができるのだが、今回は別注文で鯉のうま煮もいただくことにした。

正直、驚いた。私はこれまで信州で150回以上は鯉のうま煮を食べているが、これほど骨まで軟らかいうま煮を食べたことがない。総料理長によると火加減や味加減を調節しながら3日間煮込むのだそうだが、この一品を食べに来るリピーターが多いというも頷ける。

この他に自家製の刺身コンニャク、



食事処・料亭「天ノ川」では、ご主人がそば打ち(左)を、総料理長が天ぷらを揚げる

## 軟らかい鯉のうま煮に驚き コンサートでふれあいの時を

ことができる。このほかにも車椅子のまま利用できる食事の席やトイレなど、バリアフリーの宿を名乗るだけにその設備は充実している。

さっそく部屋付きの露天風呂を楽しむ。夕暮れの涼やかな風が心地良い。

夕食は2階の食事処・料亭「天ノ川」でいただく。入り口の左側にそば打ちの設えがあり、ご主人が信州産のそば粉と安曇野の天然水でそば



温泉旅館らしきいっばいの朝食。ご飯は3種類が用意されている

右：「松本のまちと、あさま温泉が大好き」と語る女将の山崎圭子さん  
左：「信州そば切りの店」ならではのそばを打つご主人の山崎良弘さん



信州の素材を季節感あふれる創作懐石料理へとあしらった夕食

**多くの人にあさま温泉の魅力を知ってもらおう工夫**

翌朝、寝汗を流すために再び部屋の露天風呂に。朝の光のなかで湯船からあふれ出る湯を眺めていると、身体も心もほぐされてこの温泉のすばらしさを実感した。

朝食も料亭「天ノ川」でいただく。白い器にはウドのきんぴら、梅ワサ

聞いて歌ってみんなで楽しむ。「車坐コンサート」は司会を女将の山崎圭子さんが務め、日替わりでバイオリンやアルパ、そして、木彫家でありシンガーソングライターの手仕事屋さち兵衛さんなどの演奏を聴きながら、まさにふれあいの時間を過ごそうというもので、年間300日以上行っているとか。

「ある意味で玉之湯らしさがいちばん出ているのがこのコンサートかも」と女将は笑った。

就寝前に1階の大浴場「芭蕉」に行き、ゆつくりと湯船に浸かっていると車坐で同席したお客さんが「やあ、久しぶりに声を出して歌いましたよ。懐かしかったですねえ」と声をかけてくれた。総檜の露天風呂のなかでコンサートの余韻が心地良く広がっていく。



宿に隣接する「つけもの喫茶」の店内。手作りの漬け物が並ぶ

び、信州サーモンの山椒炊き、カマボコ、だし巻き玉子、ワカサギの甘露煮。鮭の塩焼き、ワサビ海苔、味噌汁。さらにバイキング形式で手作り豆腐、野菜の煮物、温泉玉子、サラダ、梅干し、びつ辛キュウリ、ブルーベリーヨーグルトなどが自由に食べられ、ご飯は白米、お粥、酵素玄米の三種類が供される。

「玉之湯」ではこうした食事や部屋を目的や予算に応じて、素泊まりから1泊2食付きまでいろいろな宿泊スタイルの料金システムをとっているという。

出立前に女将が「昨年すぐ近くに『つけもの喫茶』を開いたのでご覧に

なりませんか」と誘ってくれた。地元農家の手作り漬け物にご主人手打ちの信州そば切りなどが味わえる店で、ここにもあさま温泉の良さをもっと知ってもらいたいという宿の姿勢が見て取れる。

私が聞いていた「バリアフリーの宿」は、心も身体も地域も「元氣になれる宿」であった。

**つけもの喫茶**

営業時間：11:00～20:00(土・日は23:00迄)  
定休日：火曜日  
メニュー：信州そば切り 800円  
天ざる 1,600円  
信州そば切りスペイン風 800円  
スペイン産そば地ビール 800円 等



〒250-0286 松本市浅間温泉1-28-26  
☎0263-46-0573  
④ 宿泊スタイルによりさまさま(人数・部屋・料理など希望の宿泊スタイルで問い合わせください)  
客室：36室(15タイプ)  
IN：15時 OUT：11時  
http://www.asama-tamanoyu.co.jp/



野菜やワサビなど信州ならではの食材が食欲をそそる

ワラビの酢味噌和え、そばサラダ、野沢菜、ダイコンの浅漬けなど、地元の素材を使ったおかずがバイキング形式で食べられる。

夕食のあと、館内では「車坐コンサート」が開かれると聞き、1階の会場に向く。板の間の古民家風の懐かしい雰囲気、漂う空間は「ふれあい広場・車坐」と名付けられ、信州在住のフォークグループ「雅&健」と中村雅彦さんと吉良健一朗さんが歌っていた。

信州に縁のある歌からスタンダードナンバー、そして長野県の観光キャンペーンソングにしたいような「ふるさとへ帰ろう」など、お客さんからのリクエスト曲も含めて1時間半ほど、