

「いちごと話しながら、共に成長する」 温泉いちご 白上和夫氏

温泉いちごを考案した白上和夫氏は、熱い情熱を持って毎日真剣に生きている。栃木県内ほとんど全てのいちご園を回り、独自の手法で温泉いちごを開発した。土の代わりにやしらがらを使い、酸素、水を吸い上げる力をアップさせ、温泉熱で根をあたためる。肥料は独自の配合を完成させ、栄養を与えず、植物が本来持つ生命力をうまく引き出すようにしている。こまめな温度湿度調整はかかせない。高温多湿は基本条件だけど、上げ過ぎても病気になるやすく、その調整は、その日の状態で判断するしかない。おいしいいちご作りの最大の決め手を一言でいうと、「いちごと毎日話し合うこと。」数多くいるスタッフたち



にも多くは指導しない。毎日いちごと話していくことで、いちごも人も共に成長できると信じている。「手を抜けばすぐに表れる。しかし、手を尽くせば尽くだけ返してくれる。」そんな熱い想いで作られている温泉いちごを、山水閣では1月より夕食のデザートとしてご提供いたします。一口では食べきれない大きさ、酸味と甘みの絶妙なバランス、お楽しみに。



続いて冬の特別料理2品を、おすすめの地酒とともにご紹介いたします。
「牛握り寿司と純米生吟醸下野和醸」
一高原のめぐみー
那須黒毛和牛を握りでいかがでしょうか。それに合わせたお酒が、「下野和醸」。寿司にはやはり純米酒で。
辛口の中に宿る、かすかだがふっくらとした甘みが口の中に広がります。
牛握り寿司(5カン)…950円
純米吟醸 下野和醸 1合…1,575円

「山水閣」

濃厚な味を持った
である唐墨。
はその名も「山水閣」。
こ合う酒、
開発された「山水閣」。
ながら、
抑え、
さないようにしています。
と、ぬる燗で
ござい。



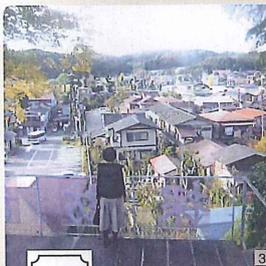
料理長特選
乾物珍味3点セット…950円
純米吟醸
山水閣 1合…1,575円



那須歴史探訪館



9:00~17:00
定休日 毎週月曜日、
月曜日が祝日の場合はその翌日、
12月27日~1月5日。
入館料 大人200円、
小中学生100円



2 探訪館の中へ入る。 3 芦野の街を見おろす。
4 不思議でステキな建物。

那須歴史探訪館は芦野城や旗本芦野氏の陣屋の麓、通称「根古屋」と呼ばれる地域にあります。門の隣には土蔵があり、歴史の趣ある建物が私たちを迎えてくれます。門をくぐると那須歴史探訪館の入り口。和紙が一面にはられた自動ドアをくぐる不思議な感覚。探訪館の建物も隈研吾氏の建築で、芦野石を使用しています。中に入るとガラスの壁から日の光が差し込み、外観同様、中もとても特徴的。そんな建物も楽しみながら、那須の歴史を学びました。また門を抜けて正面を見ると、芦野の町が、和みます。



1 遊行柳が見えてきました。
2 到着です。
3 こうやって芭蕉も触ったかも。



田んぼの中にぽつんとたっている遊行柳。松尾芭蕉が1689年4月19日ここを訪れた。芭蕉の句碑には

遊行柳

「田一枚植て立去る柳かな」と記されていました。傍の田植えが終わってしまいうまでそこで安らかな時間を過ごした芭蕉。一体何を思っていたのでしょうか。大きな柳を見上げながら、そんなことを考えます。とても静かな時間が流れます。

手を掛けることを惜しまない、
本物のおいしき
「山水閣 本煉羊羹」
600g 2,300円

1 このときの温度は
200℃を超えています。
2 手造りへのこだわり
3 まごころ込めて充填していきます。



地元黒田原の名店、なかむらや志水さん。山水閣本煉羊羹もここで造られています。手造りの館を入れてから約30分。休むことなく杓子で練り続けます。この作業工程は大抵のところは機械化。それでも手で練ることにこだわります。だから、この羊羹は本物でやさしい味。もちろん、添加物、甘味料は使用していません。600gのずっしりした大きさがご用意しています。

通販

お待ちせました!今年もゆずの季節がやってきました。地元産の厳選したゆずをピールにして使用。チョコレートで丁寧にコーティング。ほろ苦い大人のチョコレートに仕上げました。紅茶はもちろん、ウイスキーにもよく合います。

地元産ゆずを使用した、
大人のチョコレート
「ゆずチョコ」
70g 890円



*お問い合わせ
ご予約は

TEL 0287-76-3180

※RRC会員のお客様は、5,000円以上
まで お買い上げで送料無料となります。

1久の 6を語る

」
の季節がやってきました。
えば恒例のピンゴ大会。
が
ます。
と。



ラウンジ206の看板は、
そっと光り輝きます。



マスターがあなたに合った
カクテルをご用意いたします。



スタッフに囲まれて、サンタさんが
困っています(笑)