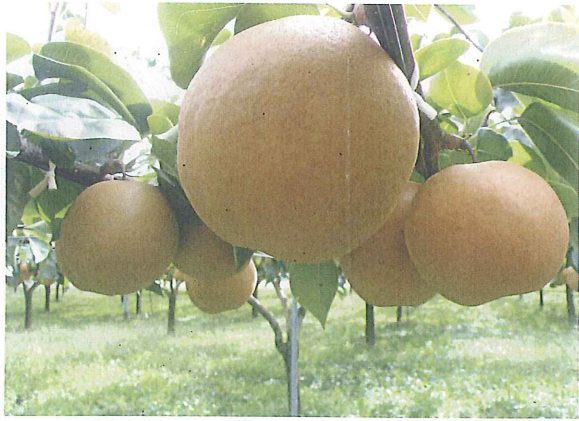


栃木県が生んだ
大きくてジューシーな梨「にっこり」



まだまだ大きくなります。(昨年10月12日のにっこり)

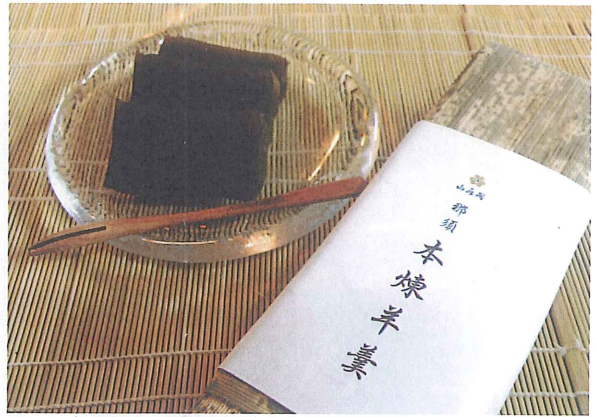
なんて大きいだろう！
栃木県にしかないこの梨「にっこり」を見た人はまず、この大きさとして重さにびっくりします。そして必死に皮をむいて、食べてまたびっくり。ほんとに甘いんです！
にっこりは豊水と新高のかけ合せで作られました。重さは1kgを超えるものがあり、大きいほど糖度が高く、ジューシーという傾向があります。
10月中旬～11月中旬に収穫。
日持ちがよいというのも特徴のひとつで、冷蔵庫で保存すれば、お正月にも食べられます。ぜひご賞味ください。



みどり梨園 阿久津さん

にっこり梨
(特大1kg以上)
2個入り 1,800円

餡から手造りのやさしい味
山水閣 本煉羊羹



上品な甘さが広がります

手造りのやさしい味が伝わります。
餡から手造り。
機械を使用せず、杓子を使用して職人の手で練っています。もちろん添加物、甘味料は使用していません。本物の味はいくら食べても飽きません。大きなサイズでご用意。ずっしり感が手に心地よくなじみます。



なかむらや志水さん
手造りにこだわります

山水閣 本煉羊羹
(約 600g)
1本 2,300円

ご注文、お問い合わせはお電話で承ります

TEL 0287-76-3180

*PRC会員のお客様は、5,000円以上のお買上で送料無料となります。

研修日誌

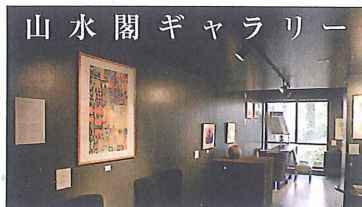


こんにちは。
サービススタッフの八木沙織です。
ご夕食でみなさまに好評いただいている「岩魚の塩焼」。その岩魚のふると、塩谷町の尚仁沢に行ってきました。まずは、お世話になっている仁平養魚場さんへ。仁平さんの手間と愛情を込めて育てられている岩魚は、今年も成育状態、良好◎ということで、ホッと一安心。

生まれたばかりの稚魚は、本当に可愛らしいんです。みんな元気に育ってね。
高校の水産科出身の大島さん。えさやりの見事な手さばきに仁平さんも感心されていました。大島さんすごい！
続いて、この岩魚たちが元気に育つ源、名水100選、尚仁沢へ。30分ほど散策して湧水地へ到着。豊富な湧き水、年間変わらず11℃と安定した水温、そしてなんといっても見事な透明感が、おいしい岩魚を育ててくれているんだな、と実感。岩魚の気持ちになって湧き水をゴクゴク。つめたい！おいしい。ここで育った岩魚だもの、おいしいわけだ。
今日のこの想い、感動をお客様に伝えたいなあ、と強く思った研修でした。



1. 仁平さんから今年の生育状況を聞いています
2. 尚仁沢湧水地へ向かっています
3. 稚魚に初めてのえさやり
4. 湧水地 きれいな湧き水がとめどなく流れます



つながるひろがるアート展 Nasu 2010 | 期間11月6日～28日

つながるひろがるアート展Nasuは、「障害をもつ人の絵画によるセラピー」といえる活動です。那須の施設が協力し、それぞれの特色を活かして展示いたします。魅力的な構図、色使い、じっと見ているとやさしい気持ちになります。山水閣では、別邸ギャラリーで展示いたします。ぜひご覧ください。



編集後記



暑い夏でした。
秋が短いという予報もありますが、紅葉は楽しみです。写真は伊勢丹限定のおせち三段重(52,500円)。伊勢丹全店で10月末から予約開始です。もうおせちの話か。みなさん、早く来ないと秋も終わってしまいますよー。

那須高原の宿 山水閣

発行 山水閣だより編集部
325-0301 栃木県那須郡那須町湯本206
TEL 0287-76-3180 FAX 0287-76-3080
http://www.sansuikaku.com

那須高原の宿 山水閣
www.sansuikaku.com

那須別邸 回
www.bettei-kai.jp

One ウェディング TheOne
www.nasu-theone.com