がんもどき、が出されている。 ないことだ。 こはんでは定番とも 朝ごはんには海のものをお出しす その代わり、 いえる焼き魚が 手作 「旅館

味しさがぎゅっと詰まっている。 元の牛乳で手作りするヨー ヤのご飯や手作り豆腐を温泉で煮る 元農家さんから直接仕入れたツヤツ そんな山喜の朝食には、 そのメニュー 地元食材を最大限に生かしてい 郷土料理のねぎからし、 地元の美 -グルトな

地

地元食材の美味しさを届けたい

伝わってくる。 んに地元の美味しい なかでも特徴的なのは、 食べてほし い、という思いが からは、〝お客さ ものを知ってほ 旅館の朝



若手板前と協力し合いながら料理を仕上げる。

かく美味しいものが溢れているのだ

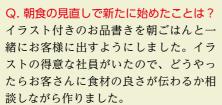




くると、 ぎからしとも相性抜群だ。 と橋本さんは意気込む。 て箸が止まらない美味しさだ。 んじん、銀杏など具材が詰まっていわふわの豆腐のなかに木くらげやに きたがんもどきを一口頬張ると、ふ 彩り豊かなメニューが並ぶ。 から、なるべく山のものを出したい ると、季節野菜の煮物やお浸しなど しまうほどの柔らかさで、薬味のね してみると、 その後アツアツの状態で運ばれて 実際に山喜の朝食をいただいてみ 鍋が高温になり温泉が白濁して ひと際目を引くのが温泉湯豆腐 いよいよ食べ頃。早速口に 豆腐がとろりと溶けて なかで

宿が一体となった朝食の磨き上げ は、今後も続いていくだろう。ぜひ 一度はお試しいただきたいこだわり 旅館の社長や女将、そして板前。

女将さんにインタビュー





ONSEN RYOKAN山喜 山口 リエさん

## Q. 朝食の見直しをして気づいたことはありましたか?

今回朝ごはんを見直した際に、今までなんとなく漠然としていた地元 の美味しいものを一つひとつ具現化してメニューに加えていきまし た。そのお食事をお客様に提供し「美味しい」というご感想をいただく と、改めてこのまちには誇れる食がまだまだあったんだとポテンシャ ルの高さを再認識しました。

Q. 旅館のお食事に関してこれから挑戦してみたいことは何ですか? 宿の食事は夕食がもちろんメインとしてありますが、『朝ごはんが名 物の宿』にしていきたいです。他の旅館では夕食と比べて、関心が薄 くなりがちな朝食を磨き上げることで、うちの宿のウリにもなると思 います。



## 朝食イッピン物語 朝ごはん日本一へ挑む!

## おもてなしの





昨年から市内で始まった「朝食イッピン物語」。地元産の食材をふんだんに使ったり、 既製品から手作りに調理の仕方を変えたり…温泉街全体でこれまでの朝食を見直し、

に足を踏み入れてみました。

周囲の声を大切に、これからも 美味しいものを提供したい―



8

ONSEN RYOKAN山喜 橋本 祥司さん

新しくレベルアップしていこうという取り組みです。

広い視野で満足度の高い

食事を

今回はお客さんに最高の朝ごはんを食べてもらうために、裏側で活躍する板前の世界

のため、 めている。 高校卒業後、

ことがより重要、と感じたそう。 変えたらお客さんがもっと喜んでく に型にはまらないで広い視野を持 本料理の基礎を習得したそう。その です」と彼は話してくれた。 れを形にしていくのが私の仕事なん イデアを聞いて、 れるのでは?という社長や女将の も柔軟な発想で社長や女将の右腕と 人としてのプライドも大切だが、 ん。10年にわたる東京での修行で日た料理の世界に入ったという橋本さ して活躍してきた。「料理のコ RYOKAN山喜の料理長を務 地元に戻り10年前からONSE 今回の朝食イッピン物語 橋本さんは修行中に、職 かねてから憧れだっ 色々試しながらそ コを 常 そ で つ

平成30年3月5日号 平成30年3月5日号