

**地元食材の美味しさを届けたい**

そんな山喜の朝食には、地元の美味しさがぎゅっと詰まっている。地元農家さんから直接仕入れたツヤツヤのご飯や手作り豆腐を温泉で煮る湯豆腐、郷土料理のねぎからし、地元の牛乳で手作りするヨーグルトなど、地元食材を最大限に生かしている。そのメニューからは、お客様に地元の良い味を知ってほしい、食べてほしいという思いが伝わってくる。

なかでも特徴的なのは、旅館の朝ごはんでは定番ともいえる焼き魚がないことだ。その代わり、手作りがんとどきが出されている。「旅館の朝ごはんには海のものをお出しするのが一般的。でも、地元にはせ



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から、なるべく山のものを出したい」と橋本さんは意気込む。

実際に山喜の朝食をいただいてみると、季節野菜の煮物やお浸しなど彩り豊かなメニューが並ぶ。なかでも、ひと際目を引くのが温泉湯豆腐だ。鍋が高温になり温泉が白濁してくると、いよいよ食べ頃。早速口にしてみると、豆腐がとろりと溶けてしまふほどの柔らかさで、薬味のねぎからしとも相性抜群だ。

その後アツアツの状態では運ばれてきたがんとどきを一口頬張ると、ふわふわの豆腐のなかに木くらげやにんじん、銀杏など具材が詰まっている箸が止まらない美味しさだ。

旅館の社長や女将、そして板前。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のイッピンたちだ。

朝食イッピン物語 朝ごはん日本一へ挑む！

プロフェッショナル

おもてなしの達人



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、新しくレベルアップしていこうという取り組みです。

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ー

広い視野で満足度の高い食事を

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



ONSEN RYOKAN山喜 料理長 橋本 祥司さん

女将さんにインタビュー



ONSEN RYOKAN山喜 女将 山口 リエさん

Q. 朝食の見直しで新たに始めたことは？

イラスト付きのお品書きを朝ごはんと一緒にお客様に出すようにしました。イラストの得意な社員がいたので、どうしたらお客さんに食材の良さが伝わるか相談しながら作りました。



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っています。



1がんとどきは出来立てを出すために直前に調理 2自家製のヨーグルトにイチゴを添えるこのまちらしいデザート 3郷土料理のねぎからしも手作りの一品 4毎日その日のメニューの打ち合わせを行う

