

下呂温泉 飛騨川に佇む100帖空間の豊風呂物語の宿 小川屋
 楽天トラベル主催 朝ごはんフェスティバル(R) 2014 優勝
 ～ 二年連続日本一の栄冠を手にとり～



100帖空間豊風呂



当館「小川屋」(名称:株式会社小川屋、所在地:岐阜県下呂市湯之島570、代表取締役:野村 勝)は、日本三名泉に数えられる下呂温泉のもと、60年以上続く伝統のおもてなしと、飛騨川に佇む絶景のロケーション、100帖空間の豊風呂でお客様に愛されて参りました。

この度、「朝ごはんフェスティバル(R)2014」頂上決戦が9月2日に東京にて行われました。当館は和のおもてなしと医食同源を用いたスイートルーム「碌間～Rokkan～」専用メニューである「薬膳粥」と「地鮎一夜干しの茶香炉炙り焼き」にて優勝し、二年連続日本一の栄冠に輝きました。

朝ごはんフェスティバルとは、楽天株式会社トラベル事業主催の朝ごはん日本一を決める大会。約1,000施設の中から「Web投票」で多くの【いいね!】を獲得した施設が全国5地区に分かれ「地方大会」に進み、実食審査のうえ計6施設が「頂上決戦」に挑み「日本一の朝ごはん」を決定致します。頂上決戦の審査員には、料理の鉄人、神田川俊郎氏や中村孝明氏、料理研究家の浜内千波氏などが招かれました。

■参考URL

楽天トラベル『朝ごはんフェスティバル(R)2014』

○特設ページ <http://travel.rakuten.co.jp/special/asafesta/>

次ページ以降に「朝ごはんフェスティバル(R)2014」に提供致しました碌間専用の朝ごはんと、当館の概要説明を記載しておりますので、合わせてご参照くださいませ。

スイートルーム『碌間〜Rokkan〜』自慢の朝ごはん紹介

「和食」の世界無形文化遺産認定や「おもてなし」など、日本への関心が高まる中、改めて和のおもてなしとはなにかと考えさせられる機会を得ました。その結果、健康は食から始まります。身体に優しく食べやすいように調理する日本料理の基本を提供することこそが小川屋のできるおもてなしだという答えにたどりつき、すべてのお客様が安心して頂ける医食同源を用いた朝食をつくりました。また薬膳だけに留まらず、お客様の朝の表情を想像してお献立を書き上げました。



薬膳粥

中医学理論に基づいた食養生である薬膳粥。疲労回復・滋養強壮など薬用効果の高い鮑、タウリン・グリコーゲンが豊富な高機能食材である干し貝柱を筆頭に、低カロリー、アンチエイジング効果の高い食材をふんだんに使用しています。



地鮎一夜干しの茶香炉炙り焼き

肉厚で程よく脂ののった下呂産鮎を一夜干しすることにより旨みを閉じ込め、鮎本来の甘味と風味を堪能いただけます。さらに茶香炉で温めることによりお茶の爽やかな香りがアロマ効果と相まって朝の柔らかい時間を演出致します。



調理長 川向 和美



■会社概要

会社名:株式会社 小川屋
 所在地:岐阜県下呂市湯之島570
 客室数:96室(最大収容人数478人)内バリアフリー客室1室あり
 施設:宴会場・洋式宴会場・会議室・喫茶・お好みコーナー
 ラウンジ・カラオケルーム・卓球場・麻雀室・エステルーム
 足湯・貸切風呂・大浴場・露天風呂・売店
 TEL :0576-25-3121 FAX :0576-25-3268

<ご取材にあたって>

- ご取材いただける場合は、担当:寺尾又は山崎までご連絡ください。
- 取材をして頂ける場合は、読者・視聴者への宿泊券プレゼント等も検討させていただきます。お気軽にお問合せ下さいませ。よろしくお願い致します。

和みの豊風呂物語の宿

飛騨路 下呂温泉 **小川屋** 

下呂温泉 小川屋 担当:寺尾・山崎
 TEL:0576-25-3121 FAX:0576-25-3268
 Mail:y-yamasaki@gero-ogawaya.net
 n-terao@gero-ogawaya.net