



温泉 料理 旅

ASAKASO

浅香荘

Gastronomy Tourism

未来の旅を創造する『ガストロノミーツーリズム』

ガストロノミーとは、食を通して土地の風土や文化、人と出会い、その地域の物語を五感で感じる新しい旅のかたちです。

オールインクルーシブ宿で 発酵×温泉ウェルネスステイ

発酵と温泉でストレス軽減

磐梯熱海の豊かな自然に包まれたASAKASOで、“発酵×日本酒×温泉”を五感で味わう特別なウェルネスプランです。発酵食品を自ら仕込み、味わい、学ぶ体験。福島県の地酒の飲み比べ。そして、心と腸を整える温泉滞在。体の内側からゆるやかに満たされ、ストレスから解放される“ととのう旅”のガストロノミープランをご用意しました。



Time Schedule

- 15:00 チェックイン
- 15:10～発酵食品体験
- 18:00 ガストロノミータ食(利き酒体験)
※オールインクルーシブ
- 7:30 朝食
(体験で作った発酵食品をいただく)
- 10:00 チェックアウト

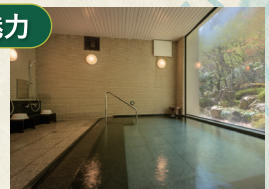
福島県産の発酵食品や地酒をご案内する本プランでは、三五八漬けや味噌づくりなどを実際に体験いただけます。翌日は、郡山市の老舗「太田屋味噌こうじ店」へ。味噌・麹づくりに触れて、福島に根づいた発酵文化をより深く感じていただけます。
(※見学は希望者のみ／定休日：水曜)



福島の地酒3種の利き酒を組み合わせ、
「味わう・整える・学ぶ」を同時に感じていただけます。ふくしまが誇る「常磐もの」も！

当館温泉の魅力

当館の温泉は地下から湧き出したお湯を、直接、湯舟に引湯。その都度、温度が変化するため、スタッフが±0.5℃単位で丁寧に温度管理を行っています。



ASAKASOはオールインクルーシブ



お食事時やラウンジのお飲み物、貸切風呂などが料金に含まれています。(滞在中は、お財布を気にせずお楽しみいただけます)

ASAKASO浅香荘 ガストロノミー参加料金

1泊2食ご宿泊+体験付き

34,100円~ (税込)

- ◎太田屋味噌こうじ店のお味噌(お土産)
- ◎福島地酒3種 飲み比べ付

◎ご予約・お問い合わせ

ふくしま・磐梯熱海温泉 ASAKASO 浅香荘

024-984-3157

【受付時間】9:00～18:00

〒963-1309 福島県郡山市熱海町熱海5-40

詳しくは
こちらから

