



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。



しあわせの風ふくしま



ネタは新鮮な「常磐もの」、
シャリはかまど炊き。
自分で握り、職人の鮨と食べ比べる、
楽山ならではの鮨体験です。

海の恵みを知り、己が握る。

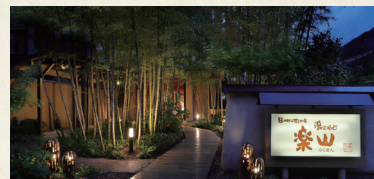
常磐ものの本格鮨握り体験

元鮨職人が教える、“学び×味わう”
ガストロノミープラン

ふくしまが誇る海の幸「常磐もの」。
その豊かな味わいを、ただ食べるだけでなく、
“自分の手で握る”という体験とともに楽しむ特別プランです。
をご用意しました。当館の料理長は、
かつて鮨職人として活躍した本格派。
職人の技と海の恵みを、もっと身近に、もっと深く味わえる
体験型ガストロノミープランをご用意しました。



6つの真っ赤なかまどから立ち上る湯気とともに、土地の恵みを活かした温かな“おばんざい”が並ぶ。素朴で力強い味わいの料理とお手前料理を組み合わせ、土地の味をそのまま感じていただける夕食です。



体験のあとは、湯のやど楽山の温泉「美人の湯」でゆったりと癒しの時間を。自然に囲まれた露天風呂や湯けむりに包まれるひとときは、旅の記憶をより豊かにしてくれます。

Time Schedule

1泊2日コース

10:15 当館 集合『握り鮨体験』
12:00 昼食
13:00 入浴
13:30 チェックイン
(チェックイン後は自由にお過ごしくださいませ)
18:00~ガストロノミー夕食
7:30~朝食
10:00 チェックアウト

日帰りコース

10:15 当館 集合『握り鮨体験』
12:00 昼食
13:00 入浴
13:30 解散



「常磐もの(じょうばんもの)」とは

福島県沖の「常磐(じょうばん)海域」(旧常陸国と磐城国の沿岸)で獲れる、身が引き締まり味が良いとされる魚介類の総称です。親潮と黒潮がぶつかる「潮目の海」で餌が豊富なため、1年を通して約200種類もの多様な魚が水揚げされます。



湯のやど楽山 ガストロノミー参加料金

1泊2食ご宿泊+体験付き

26,700円~ (税込)

日帰り体験

8,000円~ (税込)

◎自宅で作れる「手巻き寿司セット(巻きす+しゃもじ)」プレゼント
◎料理長特製「寿司酢レシピ」付き

◎ご予約・お問い合わせ

ふくしま・磐梯熱海温泉 湯のやど 楽山

024-984-2325

【受付時間】9:00~20:00

〒963-1309 福島県郡山市熱海町熱海5-39

詳しくは
こちらから

