

未来の旅を
創造する

ガストロノミー
ツーリズム
Gastronomy Tourism

春・立夏 篇

春

—4月—

立夏

—5月—

「一本の水路」が拓く郡山

未来を潤す「一皿」と、物語の裏側を歩く旅

明治の日本を支えた国家プロジェクト「安積疏水」。猪苗代から郡山盆地へ、命の水を運ぶ「一本の水路」は単なる水路では無く、この地の文化・経済・そして温泉の発展を紡いできた物語そのものです。本プランでは、語り部によるセミナー、通常は立ち入れない歴史的建造物の裏側、そして水路の恩恵を凝縮した至高の美食を通じてあなたの知らない郡山の深層へのご案内します。



2026年4/8(水)~9(木) 1泊2日

- 会場/宿泊: ホテル華の湯
- 定員/8名様(少人数制で質の高い体験をご提供致します)
- 講師/鈴木 美枝子氏
(がんばっぺチャリンコ/「一本の水路」ブランド認証団体)
- 【1日目】「一本の水路物語」見学/
上戸頭首工・田子沼分水工
- 【2日目】明治の息吹を感じる「裏側」見学/
沼上発電所外観見学・丸守発電所内部見学

1泊2食ご宿泊 大人お1名様 **27,500円**(税込) 入湯税 150円別途

お部屋はタイプによって料金が変わりますのでお問合せください。

「土」から手作り

「手・技・食」の再発見

郡山の豊かな土に触れ、伝統を紡いできた「手」の技に学び、その土地の「食」を自分たちの手で楽しむ。「ニッケイファーム」「しのや」「あさか野窯」「海老根和紙」。郡山ブランドを支えるトップランナーたちと共にこの土地の呼吸を指先から感じてみませんか。



2026年5/20(水)~21(木) 1泊2日

- 会場/宿泊: ホテル華の湯
- 農業体験/
ふくしまを代表する農家さん
ニッケイファームでの畑見学
野菜ソムリエ藤田浩志氏・しのやによる講和
- 「手」の体験・ワークショップ/
「あさか野窯(陶芸)」と「海老根和紙漉き」の
プロの技に触れる創作時間
※体験いただきました作品は後日郵送させていただきます。

1泊2食ご宿泊 大人お1名様 **27,500円**(税込) 入湯税 150円別途

◎ご予約・お問合わせ

ふくしま・磐梯熱海温泉 ホテル 華の湯
TEL.024-984-2222 FAX.024-984-2408
mail: info@hotelhananoyu.jp



初夏
—6月—

未来の旅を
創造する

ガストロノミー
ツーリズム
Gastronomy Tourism

初夏篇

「常磐もの」が紡ぐ情熱のストーリー

五感で感じるふくしまの宝、魂のガストロノミー

震災や数々の困難を乗り越えながら、福島海では、海と共に生きる漁師たちの営みが受け継がれてきました。「常磐もの」とは、福島県から茨城県にかけての「常磐沖」で、親潮と黒潮が交わる「潮目」の豊かな栄養を受けて育った魚介類。脂乗りがよく、身が締まっていることから、高品質なブランド魚として高く評価されています。本プランでは、ふくしまの海の歩みや背景を、現場を知る漁業関係者の言葉からひも解き、栄楽館グループの料理長たちが腕を振るう一夜限りの特別料理をお楽しみいただきます。それは単なる食事ではなく、ふくしまの宝を未来へつなぐ、情熱の物語を味わう旅です。

聴く

漁師の「生の言葉」から始まる、福島海の物語。震災を経て「常磐もの」「福とら」へとつながってきた歩みや、現場に立つ人々だからこそ語れる背景を、トップランナーたちの言葉とともにお届けします。料理の一皿一皿が、物語をまとい、より深い味わいへとつながります。



2026年6/12(金)~13(土) 1泊2日

- 会場/湯のやど楽山・ASAKASO ~五の香を感じる宿 浅香荘~
- 「常磐もの」特別講演/
 - ・相馬双葉漁業協同組合 石橋正裕氏
 - ・中澤水産有限会社(オーシャンプラザーズ) 中澤久仁彦氏、中澤由樹氏
 - ・株式会社東心水産 佐藤浩史氏
 - ・福島県漁業協同組合連合会
- 栄楽館グループの料理長達が腕を振るう一夜限りの特別料理
- 選べる宿泊/湯のやど楽山 ASAKASO~五の香を感じる宿 浅香荘~

※宿泊施設をお選びいただけます。

1泊2食ご宿泊 大人お1人様 **27,500円**(税込) 入湯税 -150円別途

ASAKASO 宿泊ご希望の方は上記料金をプラスお一人様2,200円追加となります。夕食時のお飲み物代は別途有料となります。ASAKASO 館内はオールインクループとなります。

味わう

栄楽館グループの各館料理長による「こだわり一品リレー」。「常磐もの」をテーマに自慢の腕を振るう特別献立を召し上がっていただく一夜限りの食の祭典です。



観る

目の前で繰り広げられる、職人技の共演。普段は見ることのできないプロの技を間近で体感できます。観て、味わう—五感—で楽しむ贅沢なひとときです。



学ぶ

元寿司職人の料理長が寿司握りをお客様の目の前で披露。職人の技を、特等席でお楽しみください。また、寿司について鮮度・温度・指先の繊細な力加減、シャリの解け具合、ネタの切り出し、そして「粹」とされる食べ方のレクチャー。目の前で繰り広げられる技を紐解きながら、寿司握りの奥深さを「学ぶ」。



◎ご予約・お問い合わせ

ふくしま・磐梯熱海温泉 ホテル 華の湯
TEL.024-984-2222 FAX.024-984-2408
mail: info@hotelhananoyu.jp

