

スイートルーム『碓間』自慢の朝ごはん紹介



朝フェス優勝の栄冠を頂き、様々な方より温かいお声掛けをいただきました。たくさんの御縁を頂く中、「おもてなし」に始まり、「和食」の世界無形文化遺産認定など、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・肝機能改善など薬用効果の高い鮑、タウリン・グリコーゲンが豊富で、疲れを癒す高機能食材である干し貝柱を筆頭に利尿・解毒・美肌効果の高い冬瓜、美肌効果の高い松の実、アンチエイジング効果のある枸杞の実、美容効果や風邪予防によい蓮根など1日の生きる活力を養います。

～鮎の一夜干し～



肉厚で程よく脂ののった飛騨川の鮎を一夜干しすることにより、鮎の旨みをギュッと閉じ込め、鮎本来の甘味と風味をご堪能いただけます。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な時間を演出します。



小川屋 料理長 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：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。お気軽にお問合せくださいませ。宜しくお願い致します。

和みの登風呂物語の宿

飛騨路
下呂温泉

小川屋



下呂温泉小川屋 担当：山崎までお願い致します。

TEL：(0576)25-3121 FAX：(0576)25-3268

Mail：y-yamasaki@gero-ogawaya.net