

寺泊温泉の古くからの一軒宿が再出発 “食べるアート”の料理で宿の魅力を刷新 一皿目から心をつかむ、料理でよみがえる旅館の物語

寺泊の里山で温泉宿を営む有限会社寺泊温泉北新館(代表:右近 弘美、新潟県長岡市)は、2025年7月1日より、料理人・橋本久信氏が監修する特別な料理の提供を開始いたします。



夕日に輝く波と佐渡島をイメージした新潟産蟹のクロケット

■ 新たな挑戦の背景

約100年の歴史がある寺泊温泉北新館ですが、2色の自家源泉や新潟・寺泊の地魚を活かした手作りの料理などに定評がありながらも、温泉地としての知名度の低さや価格設定の難しさから、長らく慢性的な赤字体質に悩まされてきました。

本来であれば高単価でもご満足いただける客室を備えているにもかかわらず、それを十分に活かしていきれていない現状を打破すべく、当館では日帰り入浴の受け入れを終了。宿泊のお客様に、より静かで贅沢な温泉時間を提供できる宿へと舵を切りました。

そうした中で繋がったのが、数々の名旅館で料理長を歴任し、「食べるアート」と称される料理を生み出してきた橋本久信シェフとのご縁です。

女性のお客様にもこれまで以上い喜んでいただける宿を目指し、このたび料理の全面刷新に踏み切ることとなりました。

■ 新料理の特徴

今回橋本シェフが監修する新メニューは、寺泊や新潟の食材、食文化をベースに構成されています。とりわけ、寺泊の名物ベニズワイガニに焦点を当てた料理は、本メニューの柱となる存在です。

見た目にも美しく、随所に物語が込められているのも魅力のひとつです。たとえば冬の海岸にふわり舞う「波の華」をイメージしたお造りや、夕波と佐渡島をイメージしたベニズワイガニのクロケットなど、視覚と味覚の両方で風土を感じられる工夫が散りばめられています。フレンチのような洗練された見た目ですが、温泉宿のくつろぎにふさわしく、お箸で召し上がっていただける、“ほっとするごちそう”を目指しました。

新メニューを実際に提供したところ、最初の一皿が運ばれた瞬間に「わぁ」と声を上げて喜ばれるお客様が多く、料理をスマホで撮られる光景が増えました。

■ 料理監修：橋本 久信 (はしもとひさのぶ)

「吉祥開運亭 無尽蔵」、「鳥遊ぶ森の宿 ふたり静」
「天空の森」など数々の名旅館の料理長を歴任。

就任中のお宿ではJTBトラベル、じゃらんネット、

楽天トラベルアワード、一休.comなどで、数々の受賞歴を誇ります。「感動を呼ぶ料理」「食べるアート」と称される創作料理を得意とし、その指導で関わった施設では食事評価4.0→4.8へと導きました。

■ 寺泊温泉 北新館の概要

名称 : 寺泊温泉 北新館

所在地 : 〒940-2521 新潟県長岡市寺泊年友1039

URL : <https://hokushinkan.com/>



温泉付きの特別室「のどか」



冬の海岸にふわり舞う「波の華」をイメージしたお造り



お花畑のように華やかなスイーツ

■ 本件に関するお問い合わせ先 ■

有限会社寺泊温泉北新館(新潟県長岡市寺泊年友1039)

TEL:0258-75-2172 | Mail:info@hokushinkan.com

担当:藤田

