

# 奥飛驒に、新しい“おこもり”の宿誕生 「The,おこもりの宿 夢流し」10月6日開業 ～ 1日3組限定の夢の宿泊。料理人の夢と挑戦～

宿泊施設の料理コンサルティングを行う合同会社ボヌール(代表 橋本久信、岐阜県高山市)は、北アルプスの雄大な山々に抱かれた奥飛驒に、1日3組限定の特別な隠れ宿「The,おこもりの宿 夢流し」を2025年10月6日、開業しました。



## ■ 夢を形に。橋本久信が選んだ「奥飛驒」という舞台

オーナーシェフの橋本久信氏は、「鳥遊ぶ森の宿 ふたり静」や「天空の森」など、日本を代表するラグジュアリー旅館で料理長を務めた経歴を持ち、現在まで全国の宿で料理コンサルティングを手がけ、数々の宿の料理改革を成功させてきてきました。

「自らの料理の世界を表現できる舞台を持ちたい」という夢を胸に、全国の温泉地を巡り歩く旅へ。

その中で出会った奥飛騨の雄大な山々と豊かな自然、飛騨の山の幸と富山湾の海の幸、さらに高山市の観光ポテンシャルに惹かれ、この地での開業を決意しました。

## ■ “おこもり”の真髓を体験する特別な時間

「夢流し」は、日常の喧騒から離れ、心と体を解き放つ“おこもり”の時間を提供します。

1日3組限定、全室に源泉かけ流し温泉とサウナを完備し、離れの特別室には専用の内風呂・露天風呂を併設。窓の外には四季折々の山景が広がります。

食事は地元食材を活かした創作会席をご用意。自然との一体感、季節ごとの景観、滋味豊かな料理が五感を満たします。

## ■ 奥飛騨の恵みが織りなす「感動の料理」

オーナーシェフ橋本久信が手掛けるのは、奥飛騨と富山湾の旬食材を贅沢に使った創作会席。飛騨牛のとろける柔らかさ、北アルプスの清流で育った岩魚や奥飛騨サーモンの上品な旨み、寒暖差が育む甘み豊かな野菜——すべてがこの土地の恵みです。

素材の持ち味を引き出す一皿とともに、山景と湯けむりの中で至福の時間をお楽しみいただけます。

## ■ 日本初の試み、料理人を育てる道場併設

「夢流し」は、日本初の試みとして料理人育成道場「橋本道場」を併設します。

橋本シェフは、全国の宿で料理改革を成功させ持ち、楽天トラベルの食事評価を短期間で4.0から4.8に引き上げた実績も。そのノウハウをもとに、全国の旅館料理スタッフを一定期間受け入れ、奥飛騨で実践的な技術と感性を磨く機会を提供します。

## ■ 奥飛騨温泉郷 栃尾温泉 The,おこもりの宿 夢流しの概要

名称 : 奥飛騨温泉郷 栃尾温泉 The,おこもりの宿 夢流し  
所在地 : 〒506-1423 岐阜県高山市奥飛騨温泉郷栃尾 4 4 8  
URL : <https://yumenagashi.jp/>



オーナーが惚れた奥飛騨の山景色



一棟まるごとのスイートルームには大きな庭園風呂が



和の隠れ家の佇まい

### ■ 本件に関するお問い合わせ先 ■

The,おこもりの宿 夢流し(岐阜県高山市奥飛騨温泉郷栃尾 448)

TEL:0578-84-0328 | Mail:info@yumenagashi.jp

広報担当:橋本