

食の磨き上げ進む

北陸新幹線芦原温泉駅開業まであと半年。新型コロナウィルスの五類移行後、初めての夏を迎え、あわら温泉は盛り上がりしております。今回注目したのは、全国トップクラスの評価を得ている福井県の食！旅館で提供する料理の変化について書きたいと思えます。

私が大手旅行会社で「修業」し、旅館へ戻ったのは二〇一〇（平成二十二年）年でした。若旦那の主観ですが、まだまだ団体旅行が盛んな時期。料理は宴会に出すお膳に力を入れていた印象でした。「十二品以上、付けよう」「料理は見栄え良く、料金は抑えて」と。品数が多く、ボリュームのある料理がスタンダードだったように思います。

旅館料理



ひと言で言うと、宴会料理風の会席。席に座るまではどんな料理か分からず、お客さまからは「どこの旅館も似たような食事スタイルだ」との話を度々伺いました。近年の料理スタイルはガラッと変わりましたよ。ここが面白いのです！

余談ですが、当館の総料理長は入社二十一年目のベテラン。JALファーストクラスの内食を監修した料理長！。おかげさまで、旅のプロが選ぶ、二二年度「人気温泉旅館ホテル250選」の料理部門は十三位でした。

その土台にあるのは、団体旅行の時代から、福井の本当においしいものを一品ずつお出しすることに力を入れてきた当館の歴史。先代の祖父や現社長である父がつくった、

庭園露天風呂付客室別邸「個止吹気亭」、離れ「ゆとろぎ亭」で懐石料理を提供してまいりました。今で言うと、まさに「二刀流」。料亭での一品出しもやっています。

脱線しましたが、本題です。今はもっとさまざまなスタイルで料理を提供しています。その一つが超人気の「大人の極上ディナービュッフェ」。バイキングではなく、キッチンで作り立ての料理をお客さまにご提供します。ハモのしゃぶしゃぶに中トロを握ったおすし、和牛ステーキなど。私個人のお勧めは、締め料理長自慢のだし茶漬けを食べることです。途中で満腹になってたどり着けない方もおります（笑）。

さらなる進化版が、福井の最高に美味しい若狭牛を利用

した「旬のお造り&究極のA5ランク若狭牛しゃぶしゃぶフルコース会席」です。料亭でお出した若狭牛しゃぶしゃぶが人気だったため、昨年四月に「ダイニング福楽」をリニューアル。季節の前菜、新鮮な海の幸、そして福井の誇る若狭牛の組み合わせは大ヒットです。締めうどん、デザートまでおなかもちも大満足、間違いなし。

当館のお食事の種類は今、日本懐石料理に個室料亭料理、ディナービュッフェ、そして若狭牛しゃぶしゃぶ懐石など四つ以上。味わい尽くすには、四泊以上は必要でしょう。そして「食」の磨き上げは、温泉街全体で進んでいきます。内装にもこだわったビュッフェレストラン（東尋坊がモチーフです）にしたり、「朝食も福井らしいメニューを」と、朝食を大改造したり。

さあいくぞー！

あわら温泉はから無茶苦茶おもひろい！

グランディア芳泉
山口高澄常務



レストランの蔵で提供する「大人の極上ディナービュッフェ」の人気メニュー



ダイニング福楽で人気の「旬のお造り&究極のA5ランク若狭牛しゃぶしゃぶフルコース会席」のメニュー

温泉街の外にも、おいしいものはたくさん。迷ったら私のYouTube「若旦那と若女将の旅館チャンネル」を見てください！ 県内のお店を発信しています。あちこちに足を運び、百五十件ほどアップしてきましたが、ネタは尽きません。福井のいいところは全国一！ お客さまの満足度アップを目指し、旅館料理もまだおもしろく、なりますよ。確かな技術とサービスマンで、もっとおいしく、もっと楽しく！

さあいくぞー！ あわら温泉は、そして旅館は、今から無茶苦茶おもひろい。