

北海道 東北 関東  
甲信越 北陸 東海  
関西 中国 四国 九州

頑張る大人のあなたに、癒やしのご褒美旅を。

RECRUIT SPECIAL EDITION  
じゃらんムックシリーズ

# 大人の ちょっと贅沢な旅

2020-2021 春夏

綴込み  
付録



北海道  
リゾートの  
楽しみ。



九州の  
観光列車が  
おもしろい。

この春、  
憧れのオーベルジュへ  
新緑の温泉宿  
ニッポンの花絶景2020  
おとな好みの和体験帖



初めての  
避暑地、  
泊まる。

RECRUIT



リサイクル

この本は  
リサイクルできます



前菜。季節の地元食材を使い、お酒が進むような料理を木箱の中に盛り付けて運ぶ



0120-210-289(VMG総合窓口)  
広島県竹原市本町1-4-16  
1泊2食3万250円~  
重山陽道本郷ICより10分

じゃらんnet

宿泊棟のひとつ。  
MOSO棟。町並み保存地区の景観に溶け込む



今も竹原で酒造りを行う3つの蔵元の日本酒を揃える



1.「鮮魚のボワレ うすい豆のア・ラ・フランセーズ」。  
泡はアサリの出汁のクリームソース。料理はすべて一例  
2.地元ブランド「峰下牛のグリエ」。肉料理のアップグレード版  
3.甘味も和洋がひと皿

江戸時代前期に塩田が開かれ、その後製塩業で大いに栄えた広島県竹原。往時の建物が残るエリアは町並み保存地区に指定され、ぶらり歩けば時計の針を巻き戻したかのようなノスタルジックな気分に浸ることができる。その町並みの中で2019年8月にオープンしたのがこちらの宿。ふたつの宿泊棟と、フロントを兼ねたレストラン棟からなる分散型施設で、いずれも由緒ある建物を改装して蘇らせた。

竹原ならではの時間は、食事中にも感じることができ。前菜には、近年復活した地元産の塩を添えて。春先までは、塩田跡地で育つ牡蠣も登場。料理のベースとなるのは、海と山からもたらされる瀬戸内の豊かな恵み。敢えて和洋にとらわれない調理法でコースを組み立てるのは、「ジャンルの垣根をなくすことで料理の幅を広げられるから」とシェフの神吉信輔さん。大切なのは、竹原の過去と今が重なり合うような時間をゲストに過ごしてもらうこと。製塩業と同様、竹原の町を潤した質の高い地酒が、料理をさらに味わい深くしてくれる。

**美食とリノベが古い町並みに新たな息吹をもたらす。**



上／ツインルーム一例。明治間に銀行として使われた建物をリノベーション 下／メゾネットタイプの客室「蔵」。1階にはかつての金庫を改装した部屋がある



上／レストランは大正時代に建てられた料亭を再利用。丸窓など当時の意匠をそのまま活かす 下／和とフレンチの融合で、食材の持ち味を最大限引き出す神吉さん



広島県・竹原

**NIPPONIA HOTEL 竹原 製塩町**

Nipponia Hotel Takehara Saltworks Town

江戸時代前期に塩田が開かれ、その後製塩業で大いに栄えた広島県竹原。往時の建物が残るエリアは町並み保存地区に指定され、ぶらり歩けば時計の針を巻き戻したかのようにノスタルジックな気分に浸ることができる。その町並みの中で2019年8月にオープンしたのがこちらの宿。ふたつの宿泊棟と、フロントを兼ねたレストラン棟からなる分散型施設で、いずれも由緒ある建物を改装して蘇らせた。