

MANMAGA

今年の合言葉は
「75th+1(プラスワン)」
新たな一歩を踏み出した76年目
未来を目指し、これからも前へ



NEW TOPICS

洞爺湖万世閣ホテルレイクサイドテラス ビュッフェレストラン リニューアルオープン

万世閣創業75周年 特別対談 社長 浜野×食の達人たち

登別移転開業25周年・定山溪開業20周年

大塚吉則教授の温泉講座 登別温泉

東京ディズニーリゾート研修へ行ってきました!

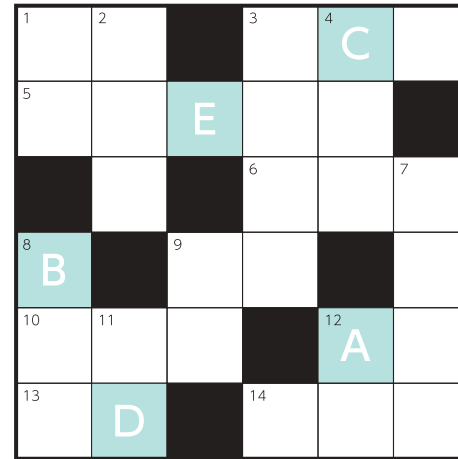
万世閣総調理長 成田文男が行く! 北海道 絶品食材探しの旅

クロスワードパズルに挑戦して

ホテルペア宿泊券・ランチ付日帰り入浴券プレゼント!

合計10組20名様に当たる!

タテのカギとヨコのカギをヒントに白枠に言葉を当てはめて、クロスワードを完成させ
A~Eに入る言葉を見つけてください。正解された方の中から抽選でプレゼントをご用意!!



A	B	C	D	E
---	---	---	---	---

A~Eに入る文字を並べて応募しよう!

1等

万世閣グループ3館共通

ホテルペア宿泊券

5組10名様

2等

万世閣グループ3館共通

ランチ付日帰り入浴券

5組10名様

※洞爺湖万世閣ホテルレイクサイドテラス、登別万世閣は土・日・祝限定。

タテのカギ	ヨコのカギ
①まだ着たことのない衣類を身につけること 新しいスーツに〇〇を通す	①鳥のように〇〇を飛びたいな
②洞爺湖万世閣ホテルレイクサイドテラスの レストランがリニューアルオープン! 作り手の顔が見える「〇〇〇キッチン」が魅力	③足だけでも温泉でリラックス 定山溪万世閣ホテルミリオネのラウンジでは パンを食べながら楽しめます♪
③動物を英語で	⑤万世閣スタッフも研修で行きました! 人気のテーマパーク「東京〇〇〇〇リゾート」
④敷き布団の上に敷く薄い布	⑥登別では「登別地獄〇〇〇」や「登別温泉湯〇〇〇」など 楽しいイベントが盛りだくさん!
⑦物の外形を形づくっている線。顔の〇〇〇〇	⑨「朝」の反対
⑧前方をきちんと見よう。〇〇〇運転は危ないよ	⑩実現に向けて計画を記した〇〇〇書
⑨混〇〇、森林〇〇、日光〇〇	⑫函館ではこの漁が盛んです
⑪ゴッドハンド。〇〇の手	⑬壁に〇〇あり障子に目あり
⑫盤上で白い石と黒い石が戦います	⑭登別温泉の有名な観光スポット「〇〇〇谷」

応募
方法

ハガキでのご応募

ハガキに郵便番号、住所、氏名、年齢、電話番号、Eメールアドレスとクイズの答え、万世閣及び季刊誌へのご意見・ご感想をご記入の上、下記応募先まで郵送にてご応募ください。

インターネットでのご応募

下記URL、または右記の2次元バーコードで専用ページよりご応募ください。
携帯・スマートフォンからでもご応募いただけます。

www.manseikaku-hotels.co.jp/present/

応募
宛先

〒060-0042 札幌市中央区大通西11丁目4 大通藤井ビル10F
株式会社 萬世閣「マンマガプレゼント応募係」

応募期間
当選発表

2017年7月31日(月)まで(当日消印有効)
商品の発送をもって発表に代えさせていただきます。

※ご応募の際にいただいた個人情報は、本企画のご連絡及び、季節のご案内等に使用させていただきます。



スタンプ3個で
ディナーご招待!

MANMAGA スタンブラリー

2017年
6月15日(木)～8月14日(月)まで

日帰り入浴またはご宿泊の際、フロントに本誌をご提示ください。3館全てのスタンプを集めるとディナービュッフェ(バイキング)にご招待いたします!

※ディナービュッフェ(バイキング)は、3館のうちいずれかのホテルで1回限り有効 ※本誌1冊につき1名様無料
※完全予約制です。ご利用の際は各館までお電話下さい ※下記表示価格は、サービス料・消費税・入湯税込みの料金です



洞爺湖にいだかれた、やさしいスパリゾート

洞爺湖万世閣
ホテル レイクサイドテラス

〒049-5721 洞爺湖町洞爺湖温泉21番地
TEL. (0142) 73-3500

アクセス

バス	JR洞爺湖駅より道南バスで約20分 「中央通」下車
車	道央自動車道虻田洞爺湖ICより車で約10分

日帰り入浴※2歳以下無料

- 入浴のみ:大人1,000円/お子様(3歳～小学生)500円
[受付時間]7:00～20:00
[浴場利用可能時間]7:00～10:00、13:00～21:00
※タオルレンタル代別途400円
- ランチビュッフェ付:大人2,000円/お子様1,000円
11:00～14:00(最終入場13:30)
※ランチビュッフェは土・日・祝日のみ営業
※タオルレンタル代別途400円
- ディナービュッフェ付:大人6,000円/お子様3,000円
18:00～21:00(最終入場20:15、LO.20:30)
※要予約 ※混雑状況により営業時間に一部変更の場合あり
※タオルレンタル代別途400円



温泉の風情にやすらぐ、格別のリゾートホテル

登別温泉
登別万世閣

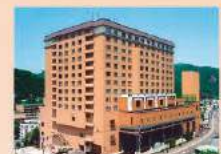
〒059-0551 登別市登別温泉町21番地
TEL. (0143) 84-3500

アクセス

バス	JR登別駅から道南バスで約17分 「登別温泉ターミナル」下車
車	道央自動車道登別東ICより車で約10分

日帰り入浴※2歳以下無料

- 入浴のみ:大人1,100円/お子様(3歳～小学生)550円
[受付時間]11:00～18:00
[浴場利用可能時間]13:30～20:00
※タオルレンタル代別途300円
- ランチバイキング付:大人2,200円/お子様1,100円
11:00～14:00(最終入場13:00)
※ランチバイキングは土・日・祝日のみ営業
※タオルレンタル代含む
- ディナーバイキング付:大人3,700円/お子様1,850円
17:30～21:00(最終入場20:00、LO.20:30)
※要予約 ※混雑状況により営業時間に一部変更の場合あり
※タオルレンタル代含む



札幌の奥座敷に、心と和ます寛ぎの湯宿がある

定山溪万世閣
ホテル ミリオネ

〒061-2302 札幌市南区定山溪温泉東3丁目
TEL. (011) 598-3500

アクセス

バス	JR札幌駅からじょうてつバスで約80分「定山溪」下車 地下鉄真駒内駅からじょうてつバスで約50分
車	道央自動車道北広島ICより車で約70分

日帰り入浴※2歳以下無料

- 入浴のみ:大人1,500円/お子様(3歳～小学生)800円
[受付時間]11:00～20:00
[浴場利用可能時間]12:00～21:00
※タオルレンタル代別途300円
- ランチビュッフェ付:大人2,400円/お子様1,800円
11:00～14:00(最終入場13:30)
※タオルレンタル代含む
- ディナービュッフェ付:大人5,000円/お子様3,400円
17:30～21:00(最終入場20:00、LO.20:30)
※要予約 ※混雑状況により営業時間に一部変更の場合あり
※タオルレンタル代含む



シェフが鉄板で焼き上げる人気のエイジングビーフステーキや、新鮮なお刺身、サクサクの天婦羅、自家製チーズ使用のシュークリームも食べ放題

LIVE KITCHEN ライブキッチン

作り手の顔が見え、安心してできたての美味しさを味わえる、見ても食べても楽しいレストランにしたいという思いからライブキッチンを増設。30日間熟成させて旨みを凝縮したエイジングビーフステーキやピッツァ・刺身・寿司・天婦羅・パスタ・デザートと充実のメニューに。シェフがフライパンをおおる音、わきたつ旨さと香り、食材の鮮度や舌触りなど五感で楽しむビュッフェレストラン。



旬の食材をたっぷり使った和洋中の豊富なメニュー

電話受付 限定 1日10組 限定 マンマガ読者限定 特別プラン

※部屋タイプホテル一 ※夕・朝食はレストランにてビュッフェ ※7月6日、8月11日～15日は除外
※休前日、8月1日～8月10日はお一人様2,000円増、7月15日・16日、9月16日・17日、
10月7日・8日はお一人様4,000円増 ※お子様料金はお問い合わせ下さい
※表示価格はサービス料・消費税・入湯税込みの料金です

期間中、洞爺湖万世閣ホテルレイクサイドテラスへお電話でご予約された方は特別価格でご宿泊できます。

■期間：2017年7月～2017年10月末まで
■料金：平日4・5名1室 大人お一人様 …… 7,710円
平日3名1室 大人お一人様 …… 8,790円
平日2名1室 大人お一人様 …… 9,870円

豪華特典付き

- ①夕食時自家製チーズ入りソフトクリームお一人様1個付き
- ②左記料金で西館和洋室、または中央館洋室に客室をグレードアップ(先着5組限定)

洞爺湖万世閣
ホテルレイクサイドテラス TEL. (0142) 73-3500



Before

出来たての料理が楽しめるライブキッチン

TOYAKO MANSEIKAKU HOTEL LAKESIDE TERRACE BUFFET RESTAURANT RENEWAL OPEN 2017.4.28



上：明るく開放感のあるレストラン
下：建材はあたたかみのある木や石を使用

INTERIOR 内装

大きな窓からは明るい日差しが差し込み、美しい洞爺湖の景色が一望できる。高い天井と白く塗装したレンガは開放感を演出。また、北海道の木や石を使うことで自然のぬくもりを感じられる空間へ。

CHEESE チーズ

現在北海道では牛乳の消費量低迷により廃棄処分が社会的な問題に。そこで微力ながらも地域酪農に貢献したいという思いから、レストラン内にチーズ工房を新設。富良野の牧場から仕入れた生乳を使用したチーズは、本来の成分を損なわない風味豊かな味わい。モッツァレラチーズやゴダチーズを始め、今後も様々な種類の自家製チーズを提供予定。



PIZZA ピッツァ

ライブキッチン内の石窯で焼き上げる本格ピッツァ。ホテルミリオネのベーカリーで作った自家製生地の上に、当館の自家製チーズをたっぷり乗せ、シェフが目の前で焼き上げる。モチモチ食感の生地と、風味豊かなチーズのハーモニーは当館ならではの美味しさ。



上：シェフが絶妙な焼き加減を見極める
下：焼ききたてをそのままご提供



上：自家製モッツァレラチーズは石窯焼きピッツァにもたっぷり
下：一から丁寧に作る自家製チーズはワインとの相性も抜群

社長 浜野 × 食の達人たち

食材と生産者の魅力を引き出し、一味違う感動を、次の世代に伝える。 ANNIVERSARY +1

今回は「食」をテーマに、地域の食材の魅力をお客様の感動へとつなぎ

若手の育成に心を砕く3館の調理長と、社長 浜野が万世閣の未来を語り合います。



定山溪万世閣
ホテルミリオーネ
調理長
小林 秀康
こばやし ひでやす

登別万世閣
調理長
一戸 文之
いちのへ ふみゆき

洞爺湖万世閣
ホテルレイクサイドテラス
調理長
兼行 俊彰
かねゆく としあき

株式会社 萬世閣
代表取締役社長
浜野 清正
はまの きよまさ

当たり前品の美味しさを、料理に気づきと感動を

浜野 万世閣として食を提供する上でまず大切なこととして、例えば、おから、煮しめ、金平ごぼうなど、お客様がご家庭で口にしている料理こそ決して手を抜かず、丁寧に作ることが大切だと思っています。定山溪ではその一環でパン作りを始め、洞爺湖では自家製のチーズを作り、ビュッフェのように大人数で召し上がっていただく場所でもご提供しています。

お泊まりのお客様が温泉を満喫し、テールにつけば「あれ、普段食べているのに一味違って美味しいね」と、一品一品に気づきや感動がある。そしてリーズナブルである。それが万世閣として実現したいことです。

兼行 洞爺湖万世閣ホテルレイクサイドテラスでは、レストランリニューアルを機にチーズ工房・燻製室・ピザ窯を備え、夏には近郊農家の野菜と自家製チーズを使ったピザを出したいと思っています。地元の方たちにも日常的に食べに来ていただけるレストランを作りたいですね。

一戸 登別万世閣は比較的小さい分、お客様に寄り添った料理を提供できます。スタッフも揃い、着実に評価にも繋がってきました。「今日はお客様がこんな風に喜んでくれたよ」と日々伝えると、現場も真剣に取り組む。良いことも悪いことも共有できる。そのことを強みにすべきだと思います。

小林 定山溪万世閣ホテルミリオーネは、

築地市場です。とにかく大きくて、たくさん新鮮な魚が全部ピクピク動いている。新鮮な魚だからこそできる料理がそこにあるんだなと思いましたね。

兼行 御膳では、自分が修業時代を通して使い慣れている本州の食材もお出しします。北海道内のお客様が多くいらっしゃるため、「北海道産が美味しいのはもちろん、本州にも美味しい食材があるよ」と、知ってもらいたいです。

挨拶から独り立ちまで、厳しくも人の育つ調理場に

浜野 話は変わるけど小学生当時、私はホテルの調理場で血洗いをしていました。社長の息子に対しても「おい、坊主！」という感じで、元気が良いのだけど、とても怖い。厳しい雰囲気がありつつ、親方がきちんと下の者を教えている。あの雰囲気が好きでしたね。

兼行 私はスタッフ全員がきちんと挨拶ができることが大切だと思っています。仕事以前に人間として、番大切な部分ですから、若手に限らず、周囲に伝え続けなければなりません。

一戸 スタッフ達には、自分の根底にある意欲を忘れないでほしい。「料理が好きだから、この仕事を始めたんですよ」と。料理に興味をもち、好きになるからこそ勉強する。

若いスタッフの指導でも、まずは自分のやり方で焼かせてみて、次に正しいやり方で

館内でチップを燃やして作る、野菜や魚のスモーク料理が今年の目玉です。進化するお客様のニーズに合わせて日々取り組んでいます。



魚から野菜まで食材の宝庫、料理人を悩ませない北海道

兼行 洞爺に面する噴火湾では活ボタンエビやタコ、時鮭も水揚げされますが、一番の人氣は何といってもホタテ。お客様の目の前で殻焼きでお出しするとても喜ばれますね。

小林 食材に恵まれているのは定山溪も一緒ですね。旬になると留寿都の農家からアスパラなどを直接仕入れ、ラワンブキやワラビなども届きます。北海道全域の食材を使い、生の食材の少ない冬場であってもできるだけ北海道産を意識します。お客様の人氣が高い「インカのめざめ」は独特の甘みが特徴のジャガイモで、夜はふかし、朝はフライドポテトとしてお出ししています。また、魚や野菜を隔週ごとのメニューで、ご提供するグリルコーナーもご好評いただいています。

焼いて食べさせる。「この違いが分かるか」と。食べて感じて、体験しないと分からないのです。宿題を徐々に与えながら、少しずつ若手が前進できるようにしています。私自身も、教えるための勉強を続けなければと思っています。

小林 定山溪は若手スタッフが多く、私は調理場ではかなり厳しく教えます。スタッフがミリオーネ出身と胸を張り、色々な場所での料理を提供できるようになり、きちんと独り立ちができる状況を整えること。それが最終的には、お客様の満足にも繋がると思っています。

浜野 海外の調理人が日本で働ける制度も整っており、日本料理を学びたいという人も増えるでしょう。愛情をもって厳しく接し、その中で人が育っていく。そんな調理場になってほしいと思っています。



本連載の3回の対談では、普段、万世閣の現場を支えている皆さんと本音で語ることができました。お客様の評価が急上昇している部署もあり、本当に頭が下がる思いです。ありがとうございました。(浜野)

浜野 例えば、近郊の農家さんから「良い野菜が採れたから、今日取りにおいで」と声がかればすぐに伺い、お客様に召し上がっていただくときは、「これは〇〇町の〇〇さん



一戸 ジャガイモひとつとっても、北海道産は香りも美味しさも全く違います。私は本州で働いた経験を通してそのことを実感しているため、現場スタッフには北海道で仕事ができることの価値を知ってほしいし、お客様にも北海道産の食材の美味しさを味わっていただきたいと思っています。

浜野 北海道は食材が豊富だからこそ、逆にその魅力が伝えないことももある。生産者の顔がしっかりと伝わるのが大切ですね。

兼行 そうですね。夏は近郊の農家からトマトやプロッコリーなどを仕入れます。伊達や羊蹄山麓のジャガイモも美味しい。近くの食材をできるだけ多く使うよう、仕入担当者と打ち合わせをしながら献立を立てます。お客様が洞爺に来て、洞爺の温泉に入り、生産者の方が心を込めて作った洞爺近郊の食材を召し上がっていただけるよう工夫を凝らしています。



浜野 農家さんのお客様として万世閣に泊まりに来てくださることもある。地域としてお付き合いしながら今後も人間関係を築いていきたいですね。

食材を体験する面白さ、土地の料理との出会い

兼行 それぞれの土地の料理や食材は、強く記憶に残りますね。淡路島で初めてアナゴの薄造りを食べたときは驚きました。

一戸 北関東ではよく川魚を使っていますが、囲炉裏に刺して焼くのが一番美味しい。「どうやらあの味が表現できるのだろう」と試行錯誤して、焼きながら水を抜くと臭いがなくなることが分かりました。

小林 私が一番刺激を受けたのは東京の

登別移転開業25周年・定山溪開業20周年

登別万世閣

1968年に「登別ホテル万世閣」として開業。大手旅行会社が表彰する全国優良旅館に2年連続で選ばれるなど、きめ細やかなサービスを心がけ多くのお客様に喜んでいただきました。1992年に登別温泉の入り口である現在の場所へ移り、「登別万世閣」として今年で25周年を迎えます。登別地獄谷から湧き出る硫黄泉を堪能できる大浴場を設け、近年ではキッズスペースなどの新たな施設もでき、小さなお子さまと一緒にご家族旅行をサポートしています。



勤続36年 調理課 主任
橋本 康雄
はしもと やすお

大先輩を前に緊張していますががんばります！

インタビュー
勤続2年 バンケット
工藤 隆史
くどう たかふみ

A1

和食担当の責任者として、料理の仕込みはもちろん、味見や盛り付けの**最終チェック**もしていました。

A2

スタッフ全員が**切磋琢磨**しながら仕事をしていたと思います。25年経った今でも、みんなで協力し日々の業務にあたっています。

A3

特に、**お子さまと女性に優しいホテル**だと思います。キッズスペースや授乳室などの設備も整い、お客様に喜んでもらいたいという気持ちをもったスタッフがたくさんいます。

A4

館内2階にあるお食事処「**郷の味しらかば**」にぜひいらしてください。改良を重ねた**スープが自慢**のラーメンは絶品です！

開業当時よりたくさんのお客様 大先輩のお二人に私たち

Q1

開業当時の
仕事内容は？

Q3

自分のホテルについて
「これは自慢できる！」と思うところは？

さまと共に歴史を創ってきた がインタビューしました！

Q2

開業当時の
仕事場の様子は？

Q4

調理担当として
「ぜひこれを食べてほしい」という料理は？

面白い話をたくさん聞きたいと思います！

インタビュー
勤続2年 レストラン
小野 翔
おの かける

定山溪万世閣 ホテルミリオーネ

1997年、「定山溪万世閣ホテルミリオーネ」は300室以上の客室やコンベンションホールをもつ大型リゾートホテルとして開業しました。札幌市中心部から車で40分の温泉地として恵まれた立地もあり、札幌市内の様々な企業様にもご利用いただいています。近年では3年がかりのリニューアルを経て、地元北海道産の建材を使用したぬくもりあふれる空間へと生まれ変わりました。



勤続28年 調理課 和食担当
船藤 英明
ふなとう ひであき

A1

和食一筋28年！開業時にヘルプとして洞爺から定山溪に来ました。

A2

夜な夜な^{あじ}鮓をさばいていたくらい、朝早くから夜遅くまでみんな必死に働いていました。その経験が今に活かされていると思います。

A3

他のホテル以上に「**旬**」を**届ける**ことにこだわっていて、常に季節を意識しているところがミリオーネの強みだと思います！

A4

刺身を担当しており、いかに新鮮な状態で提供するだけでなく、盛り付けを考えたり、日々工夫をしているので、ぜひ食べていただきたいです！

ホテル内の施設や 先輩スタッフがお客様におすすめ



登別といえばやっぱり温泉！

勤続22年 施設
工藤 英喜
くどう ひでのぶ

当館の温泉は、地獄谷から引いている硫黄泉。温泉成分が沈殿した「**湯の花**」が広がる湯船で、源泉ならではの気分を楽しんでください！

甘辛いタレとの相性抜群！



勤続7年 予約
田中 智恵
たなか ともり

お食事処「郷の味しらかば」で、18:00～20:00までの2時間限定で提供しているワンコイン定食がお気に入り！中でも「**濃厚とろ玉豚丼**」は絶品です！サラダやお味噌汁もついて500円はとってもお得！

自分だけの
とっておきの場所を見つけて
お客さまにオススメ
したいです！

紅葉谷の
景色が大好き！



勤続9年 フロント
本多 妙子
ほんだ たえこ



国道36号線や高速道路を使って当館にお越しいただく際、必ず通る「**紅葉谷**」の景色が大好きです！秋の紅葉はもちろん、冬の雪景色や春から夏にかけて**鮮やかな緑**の葉を揺らす木々が元気をくれます！

先輩たちの背中をみて、万世閣の一員として精一杯がんばります！

料理、周辺地域など したい“とっておき”を聞きました！

入社以来ずっと
変わらないおいしさです！

勤続5年 レストラン
東 伸彦
あずま のぶひこ

当館のビュッフェレストランの1番人気は、なんといっても実演コーナー。エイジングビーフステーキや石窯焼きピッツアなど、アツアツをお楽しみいただけます。ですが！私がおすすめしたい一品は「**三元豚の甘酢あんかけ**」です！やわらかい食感と程よい酸味がたまりません！

隠れた
人気商品です！



勤続5年 売店
福士 律幸
ふくし のりゆき

サウナにとにかくハマっています！

5年後、10年後
先輩たちのように
成長できるよう
がんばります！！

勤続20年 調理
稲見 泰司
いなみ たいじ



当館には、やや高温のスチームサウナと、息苦しさが少ないミストサウナがあります。水風呂とセットで3回入ることで、ディープリラックス効果があります。サウナ後に、露天風呂の椅子に座って景色を眺めながら**足湯**を楽しむのもおすすめです！

登別温泉 豊富な泉質と効能を知る

登別温泉といえば硫黄の匂いと、「温泉のデパート」と呼ばれるほどの多くの泉質で知られますが、豊かな森と温泉で過ごすことで、様々な効果が期待できます。温泉・自然療法に詳しく、登別勤務の経歴もある北海道大学大学院の大塚教授に伺いました。



北海道大学大学院
大塚 吉則 教授

PROFILE

昭和54年北海道大学医学部医学科卒業。平成3年温泉医学の研究を開始。ミュンヘン大学温泉治療研究施設を経て、平成18年北海道大学大学院教授就任。温泉をはじめ健康科学、自然療法、保健地医学など自然環境を基にした健康づくりを日々研究している。主な著作：「そもそも、すべてが「体質」のせいなのか?」2012年Medical Tribune、「新版 温泉療法」2012年クルーズ

リラックスで効果もアップ、登別温泉で入浴と森林浴を

自然豊かな環境に恵まれた登別温泉。森林内には遊歩道が整備され、その途中には溢れ出る温泉で天然の足湯を楽しめる場所もあります。かつてテレビ番組の企画で、ある女性のまねタレントさんとの森林浴コースを歩いたこともありました。川のせせらぎを聞きながら森の中を歩くと、心身ともにリラックスしてきます。ホテルに到着後はすぐに入浴するのではなく、部屋でお茶を飲んだり、温泉街をゆっくり散歩するのも良いでしょう。心身をリラックスさせてからの入浴は体にかかる負担が減り、その効果もアップします。

長い歴史をもつ硫黄泉の効能、禁煙療法にも使われている

登別では温泉街に近づくにつれて、硫黄の匂いが立ち込めてくるのが分かります。

「温泉地に来たな」と実感する瞬間です。

16世紀、中国で著された「本草綱目」という薬草の解説書があります。薬草だけではなく、水・石・その他、治療に役立つものは何でも載っており、なんと温泉も登場します。この書物によれば、硫黄泉は筋肉の凝り・手足の運動障害・皮膚病・脱毛などに有効とされ、「病気でなければ入ってはいけない」との記述もあります。実際、中国には多くの温泉があり、私も中国の旅行産業大会に招かれて、貴州の剣河温泉に向かったこともありました。現在は国家政策で新たな温泉リゾート開発が進められています。日本では、硫黄泉の蒸気を吸うと痰の切れが良くなることから「痰の湯」とも呼ばれます。さらに興味深いことに、硫黄の匂いを嗅いでから煙草を吸うと不味く感じるそうで、フランスでは禁煙療法に使われています。

食塩泉は保温効果が高い 登別で実感した温泉療法の凄さ

登別温泉は旧泉質名で分類すると9種類の泉質を楽しめますが、例えば「食塩泉」の呼称は「ナトリウム塩化物泉」に変わり、さらに平成26年には鉱泉分析法指針が改訂され、いくつかの旧泉質名は使うことができなくなりました。しかし、旧泉質名には歴史があり、その情緒ある呼び名はこれからも伝承されていくものと思います。ここでは、旧泉質名で説明することにししましょう。食塩泉は国内で最も多く、塩分と皮膚表面の脂肪・タンパクなどが結合して膜を作るため制汗作用があり、高い保温効果特徴です。登別温泉には他にも重曹泉、酸性泉などもあり、色々な泉質を楽しめます。本来、温泉の効能を得るには適切な栄養管理・運動療法を行い、数週間は規則正しい生活を送ることが必要ですが、日帰りや泊2日であれば、泉質を楽しんでリフレッシュできれば

目的を達したと考えて良いでしょう。私が留学先のニューヨークから北大登別分院に赴任したのは26年前のことです。分院長から「入院した糖尿病の患者は皆、血糖値が改善して退院している」と聞いたときは、治療のための入院なのだから血糖値が改善するのは当然ではないかと思ったのですが、実際に勤務を始めて驚きました。温泉プールでの運動浴では温熱作用で筋肉の凝りや関節の痛みが和らぎ、浮力で足腰への負担が軽くなり楽に運動できる様子で、患者はとても楽しそうに水中運動を行っていたのです。また、温泉入浴により自律神経系、ホルモン分泌系、免疫系などが正常化されることを知り、温泉のもつ力の凄さを実感しました。私自身も毎日病院の温泉に浸かっていると風邪をひかないことに気づき、「温泉は健康の源だ」と思うようになりました。しかし、最近ではなかなか温泉に入る機会がなく、風邪をひきやすくなったのが残念です。ぜひまた温泉に出かける機会を作ってゆつくりと過ごし、体の健康を保ちたいものです。

四季の移りを感じる東屋付き露天風呂（登別万世園）

東京ディズニーリゾート研修へ行ってきました!

創業75周年という記念すべき年を迎え、スタッフ一丸となって更なるステップアップを目指し研修旅行へ!
“一流のおもてなし”についてたくさん学ぶことができました!

東京ディズニーリゾートを体験!

東京ディズニーランド、東京ディズニーシーに行きパーク内を体験! セミナープログラム「ディズニーアカデミー」も受講!
東京ディズニーリゾートならではの“おもてなし”の秘密をたくさん体感しました。

東京ディズニーリゾート セミナープログラム「ディズニーアカデミー」

ディズニーの世界観を学びながら心と体で学ぶ企業・団体・学校向けのセミナープログラム。パーク内で実践している「おもてなし」に対する考え方や取り組みを学び、「気づき」を得ることができます。



フロント
久保 拓也
くぼ たくや

同じ目線で接する!

しっかりお客様と目線を合わせ接することを心掛けるようになりました。ファミリー専用チェックインカウンターでお子さまが泣き出して床に座り込んでしまった時に、ひざをつけて同じ目線になりぬいぐるみを使って話しかけるとニコッと笑顔に!お母様が喜んでくれたのも嬉しかったです。

自分なりの接客を!

研修後、レストランでデザートが差し替え中のため、「残念ね」と話されていたお客様を見て、差し替え後にデザートを直接お席までお持ちすると大変喜んでくれました。マニュアルにはなくても自分で考えて接客することも時には大切だと実感した瞬間でした!



パンケッタ
地口 幸乃
ちぐち ゆきの

洞爺

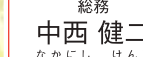
「安全」を第一に!

東京ディズニーリゾートで最も大切なのは「安全」だと学び、売店でもお客様の安全のために店内レイアウトを見直しました。割れ物の置き場を変えると商品の落下も少なくなり、お客様にとってより安全な空間をつくることができました。



売店
坂田 和彦
さかた かずひこ

洞爺



総務
中西 健二
なかにし けんじ

洞爺



レストラン・ラウンジ
山本 恵理花
やまもと えりか

定山溪

気づいたら今すぐ行動!

前よりお客様の細かい様子にも気づけるようになり、レストランで窓側席のお客様が腕をさする姿を見て、席移動のご提案やひざ掛けをお渡しするなどすぐに行動を起こせるようになりました。お客様とのコミュニケーションひとつひとつをこれからも大切にしていきたいです。





予約
木村 智美
きむら ともみ

定山溪

いつでも笑顔で!

調理師としてどんなおもてなしが出来るか考え、レストランのライブキッチンに立つときには笑顔や挨拶を意識するようになりました。するとお客様の笑顔も返ってくるように!気持ちがしっかり伝わっていると実感しています。

スタッフへの気遣いも忘れずに!

みんなに「見ていたよ!知ってるよ!」の意味を込めて声をかけるようにしています。素敵な所を伝えることでやる気や笑顔に繋がり、その結果お客様への良いサービスへも繋がる。お客様へは勿論、スタッフへの声かけも大切にしていきたいです。

親しみやすい挨拶を!

研修後、東京ディズニーリゾートで実際に行われている挨拶の方法を取り入れています。一方的にせず、「いらっしゃいませ、こんにちは」と声をかけるとお客様からも「こんにちは」とお声が返ってくるように!コミュニケーションのきっかけとなりお客様との距離が前よりぐっと近くなった気がします。

番外編

研修最終日は東京観光も! 東京スカイツリーやお台場、浅草、皇居などに行ってきました!



東京スカイツリー撮影に夢中!



浅草を満喫!

フーミンの! 絶品レシピ

春掘り長いも饅頭

春掘り長いもの強い粘りと甘味を活かし、かわいらしい和風の蒸し物をつくりました!

材料(3人分)

長いも.....300g
片栗粉.....20g
菜の花.....適量
砂糖・塩.....適量

鶏そぼろ餡

鶏ひき肉.....80g みりん.....小さじ1.5杯
醤油.....小さじ1.5杯 おろし生姜.....適量
酒.....小さじ1.5杯 水溶き片栗粉.....適量

作り方

厚手の鍋またはフライパンに油を入れ、鶏ひき肉を炒める。酒、みりん、醤油で味を付け、おろし生姜を入れて香りを付ける。最後に水溶き片栗粉を適量加えて完成。

べっこう餡

出汁(鰹・昆布).....大さじ10杯 みりん.....大さじ1.5杯
醤油.....大さじ1杯 水溶き片栗粉.....適量

作り方

出汁、醤油、みりんを鍋に入れ火にかけ、煮立ってきたら弱火にし水溶き片栗粉を加える。片栗粉がなじんできたら再び煮立たせ、とろみがついてきたら完成。

作り方



① 長いもは皮を剥き、2〜3cmの銀杏型に切った後、酢を入れた水にさらしてぬめりを取る。中火で約20分間茹でたらざるに上げ、水気を十分にきる。



② 長いもを鍋に戻し弱火にかけ、粉吹き長いもを作る要領で長いもの水気を完全に飛ばす。その後ボールに移し、ヘラでしっかりと潰す。粗熱が取れたら、長いもの重さの10%程度の片栗粉と砂糖、塩を少々加え、ほんのり甘い味付けをする。



③ 約50gを手に取り、平らに伸ばす。その上に鶏そぼろ餡約15gをのせて包み、まわりに片栗粉をまぶしながら丸い形に整える。



④ 器に入れ、中火で約15分間煮ます。最後にべっこう餡をかけ、菜の花を添えれば完成!

菜の花の代わりに、ほうれん草やいんげんでも美味しく召し上がれます!

POINT

① 生地を伸ばすときは、まな板に片栗粉を振っておきます。そうすることで生地がくっつかず、表面にツヤも出ます。



② 生地を包むときは、手を丸めボールを転がすように。最後は指先でつまみ、しっかりおさえます。



定番の「とろろ」がもっとおいしく!



長いもの定番料理といえば「とろろ」。醤油で食べるのももちろん美味しいですが、スーパーで簡単に手に入る「白だし」がおすすめ。砂糖やみりん、旨味調味料などが含まれているので本格的な味になります!

北海道

天川農園の天川です!
よろしくお願ひします!



ねえ、フーミン! /

万世閣総調理長



成田文男が行く!

絶品食材探しの旅

第5回 | 春の留寿都村でこだわりの食材を探す!

前回のマンマガvol.5で予告したとおり、

再び留寿都村にカムバック!!

甘くて美味しい、絶品「春掘り長いも」

について天川農園に取材してきました!



長いものいろいろ

1 長いもってどんな食材?



健康に良い成分の宝庫!

長いもは、健康的な生活にかかせない栄養成分がとにかく豊富!中でも、ミネラルやタンパク質が多く含まれているため、体を強く、元気にする働きがあるといわれています。

女性にとっての強い味方!

ミネラルの中でも、長いもには余分な水分を排出してくれるカリウムが豊富。そのため、女性の悩みのひとつであるむくみにも効果があるといわれています。また、皮膚や毛髪を健康を保つビタミンB6やビタミンCも豊富です。



肌にも良いなんて!!
女性の味方ですね!

皮の近くは特に栄養満点!
皮ごと料理するのもおすすめです!



長いものいろいろ

2 長いもには「春掘り」と「秋掘り」があるんです!



長いもは収穫時期によって「春掘り」と「秋掘り」の二種類に分類されます。雪の下に長いもを眠らせ、4月〜5月になってから収穫されたものが「春掘り」。通常、寒さが厳しい地域での栽培は難しいですが、雪が布団の役割を果たすため、越冬させることが可能です。春になるまで待つ間に、甘味や旨味成分が凝縮されます。「秋掘り」は、北海道の中では道東など寒さが特に厳しい地域で栽培されていて、11月〜12月の積雪前に収穫されたものをいいます。みずみずしさとサクッとした食感が特徴です。春掘りと秋掘り、それぞれに特徴があり好みに応じて楽しめるのも魅力です。



長いものいろいろ

3 天川農園の長いも



天川農園では、「ルスツ1号」という春掘りの長いもをつくっています。長年にわたり何度も改良を重ねたことで、通常のものとは比べると粘りが強く、深い甘味の特徴です。この甘味は、夏と冬、そして朝と晩の温度差が10度前後あるという留寿都村の気候にも関係しています。



勉強になるな〜
自慢のチーズとも相性良さそう!

「春掘り」は甘みが強いから煮物、焼物など火を通した料理にも最適!
「秋掘り」は生で食べるのもおいしいよ!



同じ食材でも収穫時期によって全然食感が違うんですね!



今回お世話になったのは...

天川農園 北海道虻田郡留寿都村

天川農園では、気候の特徴を活かした野菜を数多く出荷しています。代表的なものとしては、長いも、大根、雪の下人参など。長いもの出来を左右する種いも(長いもを作る上で元となるもの)の栽培をはじめから20年。今では、留寿都村で種いもを作っているのは天川農園のみ。「これからもおいしい長いものために頑張りたい」とお話しいただきました!



お客様に食材の特徴を踏まえたご案内が出来るように頑張りたいです!

自家製チーズを合わせたメニューもぜひ考えてみたいです!

農家さんの思いを大切に、おいしい料理を作りたいです!

洞爺 パンケット 林 亜規
はやし あき

洞爺 チーズ工房 原田 丈彦
はらたけ ひと

定山溪 調理 黒滝 大輔
くろたき だいすけ