

SEKITAITEI ISHIDA SHIKIDAYORI

四季便り

2025年秋号

南信州 阿智村昼神温泉旅館



〒395-0304

長野県下伊那郡阿智村智里332-3

TEL:0265-43-3300 FAX:0265-43-3322



公式 HP



女将の日記



Facebook



Instagram



四季便り 2025秋号

2025年9月1日発行

発行／石苔亭いしだ

編集／石苔亭いしだ

UNNAMED.llc



限定30個

予定数になり次第
受付終了とさせて
いただきます

※塩釜焼きは、お重に入っております。写真と実際が異なる場合がございます。

御料理献立(一例)

- <先附> 丸十満月豆腐 百合根
クコの実 美味出汁
- <前菜> 毬繰 木の子菊花浸し
銀杏零余子松葉串 市田柿博多
炙り秋刀魚押し寿司 菊花長芋うるか
- <お椀> 黄金鱧と松茸の土瓶蒸し
銀杏 三つ葉 酢橘
- <造り> 紅葉鯛 本鮓 槍鳥賊松笠 甘海老
- <凌ぎ> 栗ご飯
- <焼物> 秋鮭杉板焼き
菊蕪 はじかみ 衣被
- <強肴> 信州牛と木の子の朴葉焼き
- <煮物> 季節の焚き合わせ 菊花館
- <酢物> 戻り鯉焼霜サラダ
- <食事> 新米コシヒカリ
- <香物> 三点盛り
- <留椀> 焼き茄子 赤出汁
- <水菓子> ぶどう三姉妹 焼きいもプリン

※松茸は産地の指定が致しかねます。また仕入れ状況によっては他の木の子へ変更となる場合がございますので、予めご了承ください。
※献立内容は、仕入れの状況等により変更させていただきます場合がございます。予めご了承ください。

秋の味覚の饗宴を 石苔亭いしだで愉しみませんか

「食欲の秋」とも言われるこの季節、南信州にも旬の食材がたくさん実り、味覚の豊かさが一層深まってまいります。このたびは、「重陽の節句」や「中秋の名月」といった秋の風習にちなんで、秋の味覚をふんだんに盛り込んだ献立をご用意いたしました。

産卵のために山川へと戻ってきた身の締まった秋鮭を、杉の板ではさみ香ばしく焼き上げた「秋鮭の杉板焼き」や、秋の味覚を代表する「松茸」など、季節の風情を存分にご堪能いただける会席料理をご提供いたします。

だんだんと赤や黄色に彩られてゆく南信州の風景の中、温泉と旬の料理とともに、心静かなひとときをお過ごしください。

いしだのおせち

特製三段重 60,000 送料別
円(税込)

信州牛 塩釜焼き150g付き

【予約お申し込み】 お電話・FAXにて

【お届け日】 12月31日(水)

TEL 0265-43-3300

FAX 0265-43-3322



ふるぽ

「本年より ふるさと納税サイトからもご注文いただけるようになりました。この機会に是非 阿智村への寄付をご検討くださいませ。「ふるさとチョイス」よりお申し込みいただけますので、「ふるさとチョイス」で「阿智村」とご検索下さいませ。

- 送料別途かかります。ヤマトクール便(冷蔵)でご配送させていただきます。
- お届けは、2025年12月31日(水)になります。
- FAXでのご注文は、係よりご予約承りのお電話をもちまして、ご予約完了とさせていただきます。
- ご予約完了後、当館より「ご予約確認書」と「お振込み用紙」を送らせていただきます。
- お支払い方法は、事前振込み・現金のみとさせていただきます。
- お振込み手数料は、お客様のご負担にてお願い申し上げます。
- 12月13日以降のキャンセルは承る事ができません。予めご了承くださいませ。

本物の味をそのままご家庭へ。

いしだのおせち

ご好評いただいております当館の特製おせちは、福を呼ぶといわれる品々をぎゅっしりと一つ一つ丁寧に盛り込んだ、料理長こだわりのおせちです。

冷凍保存せず、冷蔵でのお届けとなるため、そのまま美味しく召

し上がっていただけます。

また、毎年大変ご好評いただいておりますため、お早目にご予約いただけますと幸いです。

是非ご自宅で本物の味をご堪能いただき、華やかな良い新年をお迎えてください。



長野県伊那市より取り寄せた「高遠棒ほうじ」を使用。渋みを抑え、甘味も感じられるように丁寧に焙煎されたほうじ茶をラテにしました。

また、期間限定のペアリングとして地元阿智村の和菓子の老舗「春木屋」より、栗あんにセミスイートチョコをコーティングしたお菓子「夢のうつつ」をご用意。栗あんとチョコレートの濃密な甘さが、ミルクの優しい口当たりとおだやかに薫るほうじ茶の香ばしさをさらに引き立たせます。

ほうじ茶ラテセット

1100円

喫茶 朝比奈

秋のメニュー

秋のメニュー
マロンラテ(ホット)
1100円

マロン本来のほっこりとした甘みと濃厚な栗の風味を味わう贅沢な1杯。エスプレッソのほろ苦さとのバランスが絶妙です。



もっと“旬”を味わいたい… そんなお客様へ、さらに特別なお料理をどうぞ！



焼き松茸…一人前5,500円～
松茸天婦羅…1人前3,300円～
松茸ご飯…1合3,300円
子持ち鮎塩焼き…1本1,650円 ※2本から承ります
(いずれも消費税込)
また、通常の出汁巻き卵や馬刺し、黒毛和牛の塩釜焼きも通常通り承っております。
お気軽にお申し付けくださいませ。

※松茸料理については時価となります。
流通の状況で量・金額が変わってまいりますので、予めご了承くださいませ。
※当日のご注文の場合、ご用意に時間がかかる場合がございます。
また、仕入れ状況でご注文いただけない場合もございますので、予めご了承くださいませ。

松川町でりんごの収穫体験！

長い日照時間と適度な寒暖差を生かし、松川町は古くから「くだもの里」として知られてきました。魅力といえば、なんといってもくだもの種類と農家件数の多さです。さくらんぼ、ブルーベリー、プルーン、桃、ぶどうなど様々な栽培されるくだものの中でも、やはり主力はりんごです。シーズンの長さ、来客者の多さ、農園の数。どれにおいてもりんごは松川町ナンバーワンのくだものなのです。

しかも、りんご栽培の南限と梨栽培の北限が重なることは、「りんご狩りと梨狩りのハシゴ」ができる全国でも極めてめずらしいロケーションなのです。秋から冬の澄んだ空気、アルプスの山々もひととき美しい季節どうぞごゆっくりとお楽しみください。

ご予約はおHPからご確認ください

お客様にて掲載されている農園へ直接、ご連絡いただき予約を行ってください。



りんご・なし 60分食べ放題

- ・大人(中学生以上) 700円～
- ・子供(3才～小学生) 400円～
- ・3歳未満 無料

※時期により追加料金(+200円)で「なし」「りんご」一緒に食べ放題もあります。
※もぎ取って食べられなかった場合はお買い上げいただきます。



ヤークー様がお帰りになりました

令和7年7月6日(日)青空眩しい正午のひとときに、ヤークー様の昇神祭が執り行われました。ヤークー様は、2020年1月に人々の厄や災いを祓う神様として、地元小学生と宮崎駿監督に命名して頂いたものです。



例年は6月30日の夏越の大祓と時期を合わせての開催となりますが、今年は特別に、「黒戌仁様」による奉納舞台も同時に執り行われました。今回は「剣舞」や「あわのうた」を通して、ご来場の皆様や当館の厄払いをしていただきました。

その後、通常メニューとは異なるお屋限定の「短歌膳」をご提供。普段とはひと味違う「短歌膳」の味わいに、参加された方々は舌鼓を打たれていました。



りんご畑でリフレッシュ。

食欲の秋！注目の「道の駅」 豊丘村



道の駅 南信州とよおかマルシェ

長野県下伊那郡豊丘村大字神福12410
TEL:0265-48-8061

営業時間 四季彩市場 9:00～18:00
きらら 9:30～17:00(水曜定休)
豊丘村観光案内所 9:00～17:00

豊丘村にある道の駅「とよおかマルシェ」。
「四季彩市場」のエリアで販売されている秋の美味しいものといえば、松茸です。地域で採れた時期になると松茸がずらりと並び、開店前から行列ができるほどの人気です。松茸は、昨年が豊作だったそうで今年も豊作が期待できると思います。また、りんご、なし、ぶどう、秋のくだものや野菜もたくさん並びます。
「きらら」では、人気の焼きたてパンの他に、地元農産物をふんだ



んに使ったオリジナルジェラートも販売しています。
この道の駅では、他にレストランやスーパーなども併設されており、広場では定期的にイベントも行われています。観光で訪れる方だけでなく地元にも愛されている道の駅です。

食欲の秋！注目の「道の駅」 下條村



おろしそば



大名そば



道の駅 信濃路下條「そばの城」

長野県下伊那郡下條村睦沢4331-5
TEL:0260-27-1151

営業時間 9:00～17:00
休日:12月31日～翌年1月1日

阿智村のお隣、下條村の大きな城が目印の、道の駅信濃路下條「そばの城」。
2Fには大きなレストランがあり、石臼で自家製粉した上質な下條産の蕎麦を堪能することができます。様々なメニューが用意されている中でも、おすすめなのが、下條村で栽培される親田辛味大根を薬味に使った「おろしそば」です。また、人気メニューの中には「蕎麦の食べ放題」もあります。なお、新そばは11月中旬より食べることができます。



また、隣接する直売所「うまいもの館」には、秋には地元の果樹園のりんごや梨などが並びます。もちろん地元産の野菜も豊富です。たかどやフーズでは、自社で飼育した特選和牛を加工したファーストフードやテイクアウトフードが楽しめます。



みちゃん



ネロちゃん

お客様の声

Mさん

カメラと、都度いただける連絡で安心して預けられ、のんびり温泉を楽しむ事ができたことに感謝いたします。ご近所の犬友たちにさっそく紹介したいと思っていますし、またぜひお願いしたいと思っています。
この度はもが大変お世話になりました。



コタローちゃん

看板犬のジョーちゃん

お客様の声

Mさん

ケージの中だけではなく、プレイルームで自由にできたのはとっても過ごしやすかったと思います。
また、カメラがあることで今何してるかなって思った時に見ることが出来たので良かったです。プレイルームの様子も送ってくださりありがとうございました。

Paw House 料金表

Hotel

小型犬	3時間 ¥2,200
中型犬	3時間 ¥3,300
大型犬	3時間 ¥4,400
延長料金	1時間 ¥1,100

Stay

スタンダード	¥5,500
デラックス	¥8,800
スイート	¥13,200
時間外料金	¥550/30分

Option

散歩	¥550
ごはん(1回)	¥440
おやつ(1回)	¥330
マナーウェア(1枚)	¥110

※取扱いのサイズに限りがあります

*1年以内の狂犬病・混合ワクチン接種証明の提示が必要です。
*ノミ・ダニの発見時は病院での対応をお願いします。
*マーキング・排泄頻度によっては、おむつの着用をお願いすることがあります。
*送迎時のトラブル防止のため、必ずリード・キャリーでご来店ください。
*無人となる時間帯があります。
*常にスタッフが在中しているわけではありません。
*原則営業時間内での対応となります。
*吠え続ける・攻撃性の強い子はお断りする場合があります。
*チェックイン・アウト時間の変更は事前にご連絡ください。
*安全管理に努めますが、万が一の事故・体調変化等の責任は負いかねます。
*その他の詳細は事前に当施設ホームページにてご確認ください。



pet Inn Hirugami

Paw House



ルフィちゃん



アンちゃん



ライちゃん

お客様の声

Tさん

利用する前は料金が高めかな？と思いましたがフリーで過ごせる時間もしっかりあり、わんこファーストでこちらの要望も聞いてくださってLINEでの報告も嬉しいサービスで至れり尽くせりの内容に大・大・大満足でした。初めてのお泊りでとても心配でしたが安心して預けられることが出来ました！

こんにちは！ PawHouseです。
オープン以来、さまざまなわんちゃんご家族に出会ってきました。初めてのお泊まりに不安を抱える子もありますが、その子の性格に合わせて距離を縮め、安心できる環境づくりを心がけています。プレイルームではご同意のもと、看板犬とのふれあいを楽しんでいただくこともあり、「怖がりな子が楽しそうにできて安心しました」といったお声もいただいています。
今回はお客様の声と、ご利用いただいた愛犬をご紹介させていただきます。

お客様の声

Oさん

スタッフも親切で、丁寧に犬に接しているのを感じました。家族でもあるペットを旅先で預ける事が出来るので、人間は安心してホテルでのサービスを楽しめました。今ペットと泊まれるホテルもありますが、やはりサービスがペット寄りになってしまうので、ペットホテルはとて有難いです。あちこちに広がると旅の選択肢が増えて良いなと思いました。



らんちゃん

お客様の声

Kさん

本当に丁寧に扱っていただけました。犬も環境に喜んでいたので、家族も旅行をしっかりと楽しめました。ありがとうございました！！



いしだの新人。



高橋 澄(18)

Q 出身地を教えてください。

A 幼い頃は母親の実家がある福島で育ちました。

Q 旅館に就職するまでについて。

A 就職するまでは飯田市の下伊那農業高校へ通っていました。高校では茶道班とインターアクト班に所属していました。

Q どうしてこの旅館で働きたいと思いましたか？

A 高校で食品開発や飲食業の接客について学んでいました。

高校の授業の一環でお茶づくりを学び、茶摘みから緑茶や紅茶をつくっていく中で、食品と接客のどちらも生かせるような仕事はないかと探していました。そんな中、SNSで「喫茶 朝比奈」の情報を知り、自分の能力を伸ばしたいと考え応募しました。

Q 実際に働かれてどうでしたか？

A 裏方の仕事もあるので大変なことも多いですが、学びが多いと感じています。

3月までは高校生だったので、社会人としてどのようなべきか、という事を少しずつ勉強できているように思っています。

Q 働いていて嬉しいこと、喜びは何ですか？

A お客様から接客を褒めてもらったり、お手紙を頂けるときはとてもうれしいです。

Q 働いていて大変なことは何ですか？

A お客様お一人お一人にあう接客をすることが難しく感じます。

Q これからの目標はなんですか？

A お客様に合わせたサービスを提供できるようになりたいです。

そして先輩方のように、お客様から感謝されるような仕事ができる人になりたいです。

Q 休日の過ごした方、趣味などありますか？

A 映画鑑賞が趣味で、派手なアクション映画よりもミュージカルチックな「グレイテストショーマン」や、少し前の洋画が好きです。最近初めて「ホームアローン」を観ました(笑)

Q 南信州の魅力は何だと思いますか？

A 自然が素敵な事ももちろんですが、住んでいる人が温かいところだと思っています。



植田 蓮珠(18)

Q 出身地を教えてください。

A 長野県飯田市です。

Q 旅館に就職するまでについて。

A 屋神温泉からも近い高校に通っていました。絵を描く事が好きで、高校生時代は美術部で絵をたくさん描いていました。

また、高校時代に接客のアルバイトをしていたこともあり、接客業にも興味を持つようになりました。

Q どうしてこの旅館で働きたいと思いましたか？

A 高校時代のアルバイトがきっかけで接客業に就職したいと考えていた時に、「いしだ」を見つけました。他の旅館も見えていましたが、ロビーの能舞台の美しさと迫力に衝撃を受けました。また、スタッフの温かな対応や所作振舞い、職場の和やかな雰囲気の魅力を感じ、ここで働きたいと思うようになりました。

Q 実際に働かれてどうでしたか？

A 第一印象で抱いた温かなイメージはそのまま、自分もこの会社の一員として働けていることを嬉しく思っています。

今後も一層お客様を暖かく迎えられるように努めていきたいです。

Q 働いていて嬉しいこと、喜びは何ですか？

A 自分が担当させていただいたお客様に、「また来たい」と言っていたいただいた時です。

Q 働いていて大変なことは何ですか？

A 常に自分の行動や所作振舞いに気をつけないといけないことが大変だと感じます。また、自分の責任でお客様に臨機応変な対応を心掛けなければいけないことも難しいと思っています。

Q これからの目標はなんですか？

A 来ていただいたお客様に心地よいひと時を過ごしていただき、「ここに来てよかった」と思ってもらえるような接客を目指していきたいです。また、社会人として一人前だと胸を張れるになりたいと思います。

Q 休日の過ごした方、趣味などありますか？

A 車を運転したり家で絵を描くなど、好きなことをして過ごすことが多いです。

Q 南信州の魅力は何だと思いますか？

A とても自然豊かで、安らぐことが出来るスポットが多いことです。



Theater room

シアタールーム

二人だけで、あの頃の思い出の映画をご覧になられてみてはいかがでしょうか。

事前のご予約も承っております。

※予約状況によりご希望に添えない場合もございます。

おすすめの映画。

Recommended movies

コーヒーが冷めないうちに (2018年製作)

監督:塚原あゆ子

出演者:有村架純、伊藤健太郎 など

本屋大賞にノミネートされ、「4回泣ける」と話題になったベストセラー小説が、有村架純ほか超豪華俳優陣を迎えて映画化。

不思議なカフェの一角にある、過去や未来にタイムトラベルできるという特別な席。ただし過去に戻るためには、守らなければならないルールがあった。どんなことをしても現実には決して変わらない。それでも過去に戻り、会いたかった人との再会を望む客たち。暖かく優しい気持ちにさせてくれる、心温まる感動的なヒューマンファンタジー映画。

おすすめの本。

Recommended book

香菜里屋を知っていますか

著者/北森 鴻 出版社/講談社

出会いはひととき、思い出は永遠。

突如、ピアバー《香菜里屋》からメニューが消えた。

マスター工藤と同じ店で修業したパーマンの香月は、友の変化を耳にし、かつて二人が経験した悲しい出来事を思い出す。工藤が待ち続けた人物が、ついに現れたのか——(「終幕の風景」)。

連作短編ミステリーの金字塔、感動の最終巻！



ミニコラム
今どき 田舎暮らし。

その6

今回は、「地域活性化」についてです。私はこの言葉が嫌いです。なぜなら、今、一刻も早く解決すべきは、日本全体の少子化です。これは国策で解決しなければならない問題です。いち地方の問題ではないのです。例としてあげますが、私は合併で市になった地域に住んでいます。中心部からは離れたこの地域には3千人住んでいます。小学校一貫校が1つだけで、小中学生全員でも30名ほどしかいません。毎年新入生が0〜数名です。で、今後も減少します。

わかる通り、もはや手遅れです。超高齢化、超少子化、人口が近い未来に半分にになります。今から活性化なんて言ってる場合じゃありません。今考えるべきは来るべき時に住んでいる人の生活をどう維持させていくかだと思います。

文/hide_



べんり

Convenient dried vegetables

やさい

乾燥野菜、

使うとわかる魅力。



長野県阿智村産

農薬不使用・化学肥料不使用

みょうが

15g 850円(税込)

小さく碎いて、そのまま薬味として振りかけて使えます。まためんつゆなどにそのまま入れるのもおすすめ。煮物やお味噌汁などにも。

長野県産

農薬不使用・化学肥料不使用

ズッキーニ

30g 1,000円(税込)

味噌汁を作る過程でそのまま入れれば、出来上がる頃にはほどよい食感に。同様にスープパスタや煮物にも。

べんりやさいは、野菜の美味しさをギュッと詰め込んだ乾燥野菜です。手軽に便利に使えるべんりやさいは野菜不足の方に特におすすめです。「べんりやさい」と名付けたのは、簡単便利に使えるからです。下処理や、切る手間もありませんし長期保存もできます。野菜によっては料理の途中に入れていただければ料理ができる頃には食べごろになります。とにかく使い方次第で便利に使える野菜です。