



**地元の新鮮な素材を  
好みにあわせて調理**

ウニ、アワビ、イカ、そして宍岐牛……。宍岐で捕れる新鮮な魚介類や、地元の食材を中心に、好みにあわせて料理を提供してくれる和食レストラン「和佳」。朝食では、玉子焼きや天ぷらを目の前で調理、新鮮な地野菜で作った海里ジュースも人気の一品。食事を目当てに宿泊する人もいるほどだ。



**宍岐牛や魚介類と地野菜の  
美味しい組み合わせ**

幻と称される宍岐牛、新鮮なウニやアワビ、そして地野菜。色とりどりの素材を美味しく組み合わせで一皿に。窓の向こうに広がる海を眺めながら、ゆったりした気分で食事ができるイタリアンレストラン「naomi」。朝食は、スタッフが収穫した野菜をふんだんに使ったヘルシーメニュー。





## 「東京発3時間・ 大阪発2時間半」の静寂 長崎・壱岐 海里村上で過ごす休日

福岡県の博多港から水中翼船に乗りおよそ1時間、目の前に現れるのは、玄界灘に浮かぶ島「壱岐」。その歴史は古く、中国の歴史書「魏志倭人伝」に「一支国」という記述が残されています。

海の幸・山の幸に恵まれ、自給自足ができる唯一の島といわれる壱岐。その「壱岐湯の本温泉」にある極上の宿が「海里村上」。「泊まった人にはわかる」と、口コミで広がりを見せている注目の宿です。

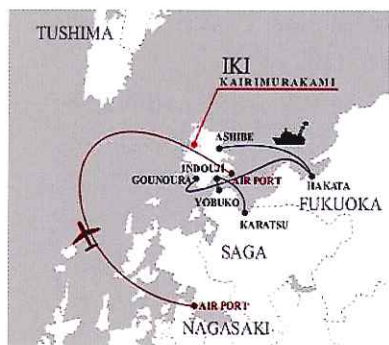
エントランスに一步足を踏み入ると全面に壱岐の海を見渡せる絶景のロケーション。客室はもちろん、ロビーやレストラン、露天風呂からも望めるすばらしい景色を充分に楽しんでもらいたいという思いを込め、毎日、窓ガラスが磨き上げられています。露天風呂は、源泉掛け流しの天然温泉。海に浮かぶ島々を赤く染める夕日や、満天の星空を楽しめるようなこまやかな配慮を感じます。

また、旅館では珍しく、「和食」「イタリアン」2つのレストランが設けられ、天然にこだわったアワビやウニ、知る人ぞ知る幻の黒毛和牛「壱岐牛」、その他新鮮食材を好みのスタイルでいただくことができます。

仕事の関係で国内外のさまざまなホテル・旅館を利用してきたという、朝日ビジネスコンサルタント(株)会長、小高喜久夫さんも噂を聞いて「海里村上」に宿泊。ご夫婦ともに魅了されたといいます。

「豪華な設備や仰々しいほどの過剰なサービスではなく、さりげない心地のよいサービスに、いつのまにか癒されていることに気づくのです。すばらしい泉質の天然温泉、窓から見える島影まばらな海景色、そこ此処に飾られた絵画や調度品、手入れが行き届いた部屋……。そしてなによりも、壱岐の食材を活かした新鮮な料理。どれをとっても十二分に満足のいくものばかりで、心地よく過ごせました。言葉で表現するのは難しいですが、癒され方が違いますね。昔訪ねた古寺を、50代、60代になってから再び訪れると、若い頃には感じることでできなかった良さをしみじみと感じられる。そんな宿なんですよ」と、小高さんは振り返ります。

(文・横尾久美子)



### 壱岐湯の本温泉 海里村上

長崎県壱岐市勝本町立石西触119-2

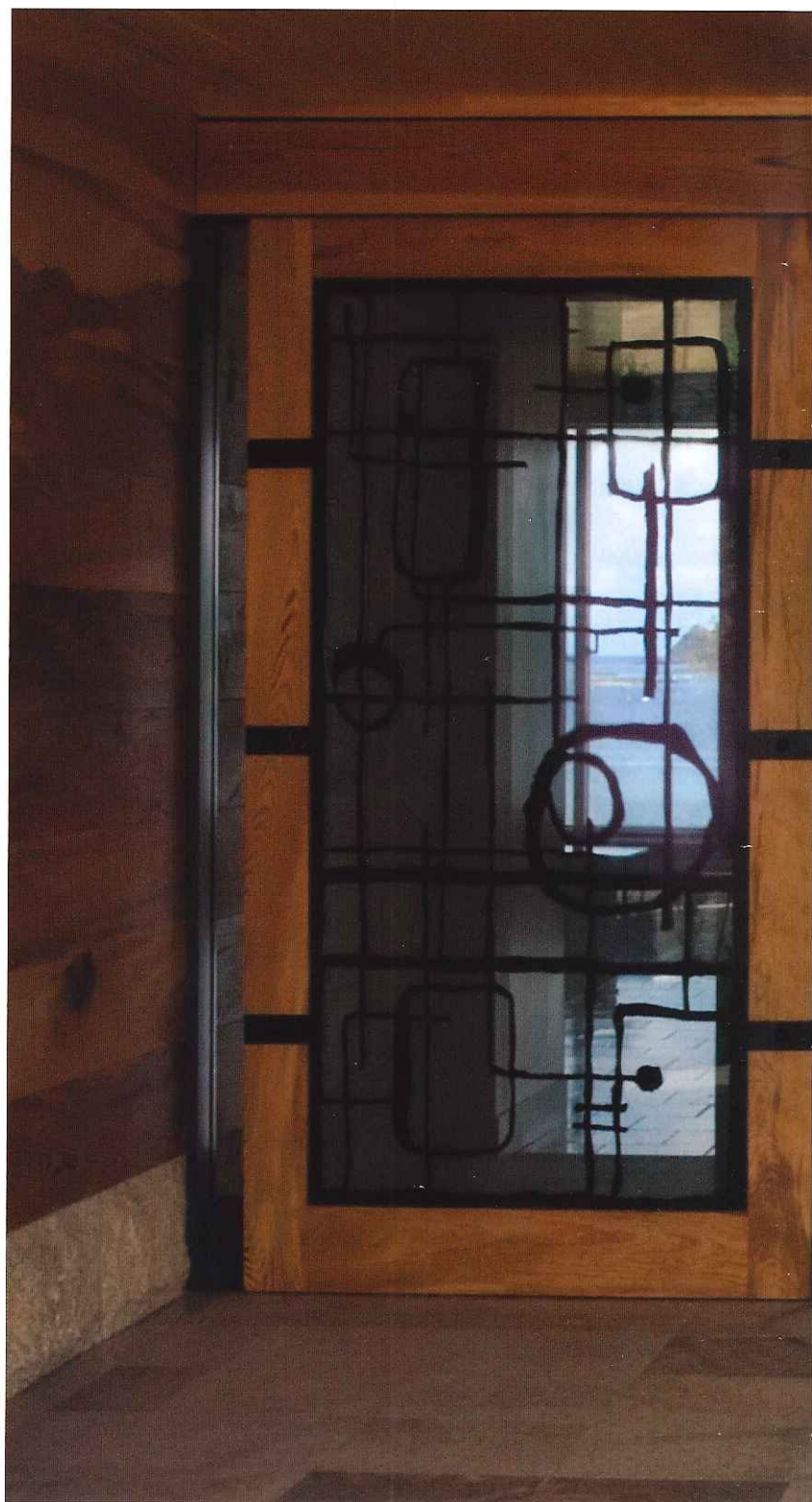
チェックイン 14:00

チェックアウト 12:00

客室 和室7室、和洋室8室

温泉形態 天然温泉、源泉掛け流し

●ご予約はこちらから  
<http://www.club-RxR.com>  
club RxRでは、最上級客室を利用した特別プランをご用意しております。  
「最上級のご宿泊」よりご覧ください。



### 居心地の良い客室で、 海を赤く染める夕暮れを堪能

全室オーシャンビューの客室で、ぜひ楽しみたいのが壱岐の海の夕暮れ。その景色は、「夕日100選」になったほど。客室にはアンティークの家具を設え、心地よい空間が広がる。絶景を眺めながら、のんびりと過ごしたい。お部屋のタイプは和室・和洋室から選ぶことができる。



### 心身を癒す天然温泉で くつろぎのひとときを

源泉の湯の本温泉は、弥生時代に神功皇后が発見し、応神天皇の産湯をつかわせたという伝説の湯。泉質は塩分と鉄分を豊富に含むナトリウム塩化物温泉で、空気に触れると赤褐色に変色する。湯量が豊富で、源泉掛け流し。露天風呂のほか、大浴場内には蒸気サウナや水風呂も完備。