



厳選!20軒。 我が宿自慢

肘折温泉の旅館は20軒(24棟)、どの旅館もかけ流しの湯三昧。さまざまな温泉の効能を存分に享受することができます。湯治場らしく自炊が出来る旅館があるのも人気の一つとなっております。今回は宿からの一言と自慢の山菜料理をご紹介します。

3 急びす屋

0233-76-2008

山菜本来の味を楽しむなら“おひたし”が一番です。当館では、主人が採ってきた採りたて山菜を、女将の手料理でお客様にお出しするスタイルを守っております。石抱方面で取れる極上のシオデは格別です。



わが宿自慢の一品
5月上旬～5月中旬
・山にんじん/おひたし、炒め物
・あまな/おひたし
・じゅうな/おひたし、和え物
5月中旬～6月上旬
・しおで/おひたし

1 木村屋旅館

0233-76-2139

普段から山菜やきのこ料理を提供し、女将の味付けはお口に合うと好評です。シーズン中は、ごこみ、うるい、うど、わらび、竹の子など、旬の山菜料理が中心で、右記のほかに、おひたし、ごま和えなど、さまざまな料理が楽しめます。



わが宿自慢の一品
5月中旬～5月下旬
・山菜ドレッシングがけ
5月中旬～6月中旬
・山菜汁
・旬の山菜天ぷら
・揚げ出し豆腐の山菜あんかけ

4 西本屋旅館

0233-76-2316

一杯の風呂に、ほろ苦い山菜。湯治を主にした当館では、肘折の山川本来のおいしさを大事にしています。朝市などで仕入れた旬の山菜を、体に優しい味付けに女将が仕立てます。自然の恵みをふんだんに浴びて、体を内外から浄化してみませんか?



わが宿自慢の一品
5月中旬～6月上旬
・うどのくるみ味噌和え
・山菜の天ぷら
・茶碗蒸し山菜あんかけ
5月下旬～6月中旬
・赤みずと塩鯨の煮物

2 旅館伝蔵

0233-76-2425

肘折の深山の恵み。春は山菜秋はきのこ。館主が採ってきた新鮮な山の幸を使った料理を堪能できます。竹の子の味噌汁と地酒で家庭的なおもてなし。どうぞお待ちしております。



わが宿自慢の一品
5月中旬～6月上旬
・うどのくるみ和え
5月上旬～6月下旬
・竹の子味噌汁
・わらびその他おひたし
5月中旬～6月下旬
・ぜんまいと竹の子の油炒め

5 亀屋旅館

0233-76-2311

当旅館では、地元の山菜を使い、昔ながらの湯治食を提供しております。ヘルシーな山菜はシンプルが一番です。上の湯と同じ源泉の風呂に入り、山菜料理を食べて体も心もホックリ!



わが宿自慢の一品
5月中旬～6月上旬
・山うどとニシンの煮物
5月中旬～6月中旬
・ふきと小女子の酒粕炒め
・ぜんまい煮
・竹の子の玉子あえ

肘折温泉と山菜のふか～い関係って?

肘折温泉ってどんなところ?



肘折温泉は、開湯1200年の歴史を持ち、いまなお湯治場風情を色濃く残した温泉地で、いまでもお客様の約半数が、2～7泊程度の「湯治-Toji」をしています。

旅館20軒の他、共同浴場、日帰り温泉施設、お土産店、食堂蕎麦屋などもあり、お客様にあった様々な「湯治-Toji」スタイルを選べます。

肘折の山菜が美味しいわけ

肘折の山菜がたくてやわらかいの、独特の風土にあるようです。雪深いわりに、気温が高い。つまり、春の雪解けと共に地中の温度が一気に上昇するため、長いこと顔を出すのを待っていた山菜たちも、一気に吹き出ることが、おいしい理由なのです。

「湯治-Toji」ってなに?

湯治とは、温泉に入りながら長期滞在し、疲れや病気がけなどを癒す、昔ながらの温泉療法です。

「湯治-Toji」は、心身の休養・ストレス解消・美容・アンチエイジングなどにも効果があると言われ、最近では2～3泊程度の滞在期間の短い湯治も人気が出ています。肘折温泉には湯治場らしく自炊場が設けられている旅館も多く、ご自分でご飯を作ることも出来るので、自分のお好きなペースで過ごすことが出来ます。

お客様の声

山菜がこんなに柔らかくて、おいしいものとは思いませんでした。(山形市)

宮城、福島、青森と山菜を食べ歩き、ご当地肘折が最後の食べ頃。一番おいしかったです。また、来年楽しみにしています。(宮城)

山菜の宝庫、さすが肘折でした。(福島)

6 丸屋旅館

0233-76-2021

山里肘折ならではの、ワラビ、ぜんまい、山ウドなど、そのときに採れたものを使った山菜料理でもてなさせていただきます。



わが宿自慢の一品
5月中旬～6月中旬
・わらび酢味噌あえ
・ふき炒り
・うど炒り
・たけのこ味噌炒め

7 優心の宿 観月

0233-76-2777

5階屋上掛け流し展望露天風呂が好評いただいております。また肘折ならではの旬な山菜やきのこ等の食材をふんだんに使用しており、山の幸と海の幸両方ご堪能いただけます。



わが宿自慢の一品
5月中旬～6月中旬
・鱈と山菜のパイ包み焼き
・岩魚と山菜のグリル又は三元豚蒸し豚と山菜のグリル(※予約時に選択)
・山菜の春巻き山椒ソース添え
・山菜饅頭銀杏添え

8 お宿 大穀屋

0233-76-2336

地元で採れた新鮮な山菜を、女将が我が家伝統の味付けで調理いたします。他とは一味違った肘折の濃厚な山菜を、是非。味、香り、食感、そして目で春の新緑をお楽しみ下さい。



わが宿自慢の一品
5月上旬～5月下旬
・ごこみのくるみ和え
5月上旬～6月下旬
・春山の炊き合せ
・山菜のだし巻き(朝食限定)
5月中旬～6月下旬
・山菜肉絲(中華風)

・気象状況等により、山菜の採れる時期が前後する場合があります。・「わが宿自慢の一品」をご希望の方は、予約時にお申し付け下さい。