press release vol.02
May 2021

湯河原惣湯

Books and Retreat

温泉と食と本

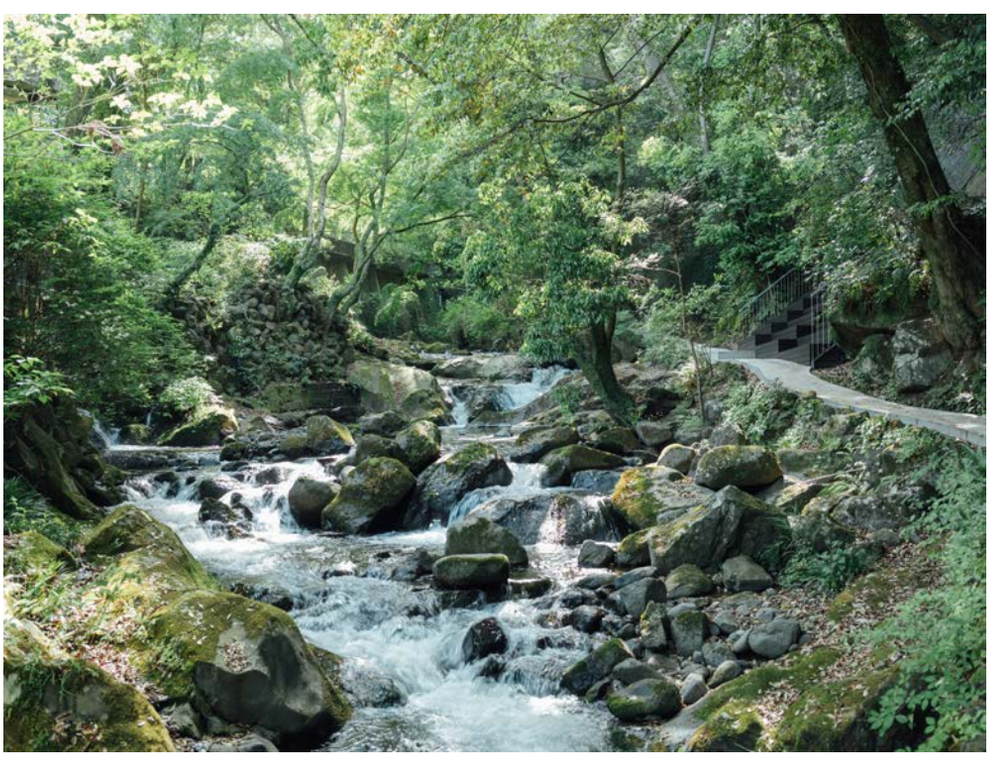
2021 年 7 月 31 日グランドオープン
湯河原の新しいリトリート施設

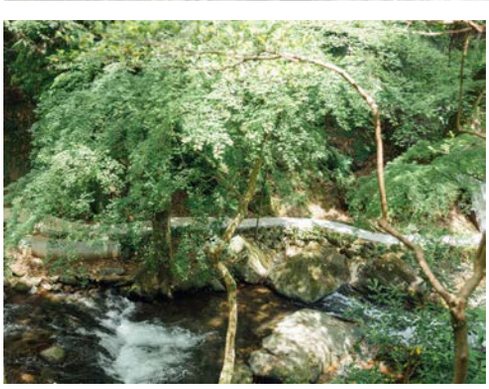
自然の中に佇む、予約制日帰り温泉施設「惣湯テラス」は、7月31日オープン。
やさしい湯河原の湯と季節に沿った美味しい食をゆっくりとお楽しみいただけます。

新しいリトリート施設「湯河原惣湯Books and Retreat」。万葉公園の渓流と多様な植物が生い茂る小道を抜けたその先に、その昔は町のプール、さらに足湯施設として愛されてきた場所が、7月31日に「惣湯テラス」として生まれかわりオープンします。川のせせらぎと木々の色や匂いに囲まれた「惣湯テラス」は完全予約制。源泉掛け流しの温泉（屋内、露天の2種類）と、季節に沿ったシンプルで美味しいお食事をゆっくりとお楽しみいただけます。

左：露天風呂完成イメージ

先行して4月29日に玄関テラス（旧観光会館、写真右上）と公園の一部がリニューアルオープンしました





玄関テラス 1F のカフェに揃う、公園内で食べるのにぴったりのメニュー。

新鮮なまぐろをコンフィにして作ったツナにハーブを効かせたサンドイッチ、オーダーを受けてから丁寧に焼き上げるオムレツのサンドなどいつも数種類のサンドイッチをご用意。毎朝焼くマフィンやスコーンは時々に味を変えて。湯河原産の柑橘ジュース、コーヒーやワインなどドリンクも豊富に揃えています。渓流沿いのテラスへ持ち運んでお楽しみいただけるよう、木のトレイやペーパーバッグをご用意しています。

サンドイッチ各種 700 円、チーズドッグ 700 円、あんバターサンド 500 円、キャロットケーキ 500 円
ブラマンジェ（湯河原産の柑橘ジャムと）450 円、コーヒー 500 円、みかんジュース 450 円　など

＜レシピ制作＞
赤城 美知子／横浜生まれ。鎌倉在住。フランス料理を学んだ後、イタリア料理店、cafe vivement dimanche、Organic Base 勤務等を経て独立。2007 年春より toricot を主宰。料理教室、メディアへのレシピ提供、レストランの商品開発などを手がける。 著書「野菜と果物のおもてなしレシピ」（誠文堂新光社）。

湯河原惣湯 Books and Retreat「玄関テラス」

住所：神奈川県足柄下郡湯河原町
　　宮上 566 番地
電話：0465-43-7830
Open：10:00 -17:30
定休日：毎月第 2 火曜日

＊玄関テラス 1 階では、温泉場にあるお店のご紹介や、街歩きの楽しみ方、湯河原の観光スポットやイベントなどのご案内をしています。

カフェでは本の貸し出しをしています。気になる本とコーヒーを持って、いざ渓流へ。

玄関テラスのカフェでは、小説、エッセイ、レシピブック、絵本などさまざまな本をセレクトしご紹介しています。湯河原にゆかりのある人物や歴史の本だったり、植物や環境のこと、食にまつわることなどジャンルは多岐に渡り、定期的に入れ替えをしています。これらの本は万葉公園内に持ち出していただいても OK。コーヒーとおやつをお供に、渓流沿いで読書の時間などいかがでしょうか。

湯河原惣湯 Books and Retreat 「惣湯テラス」概要

オープン：2021 年 7 月 31 日（土）予定

所在地：神奈川県足柄下郡湯河原町宮上 566 番地

営業時間：10:00 ～ 20:00　定休日：第 2 火曜定休

料金：5,500 円（5 時間滞在）お食事・フリードリンク付

設備：温泉 (2 か所) 、サウナ、レストランスペース、ラウンジ、ライブラリー、脱衣室

URL　yugawarasoyu.jp
IG　@yugawarasoyu

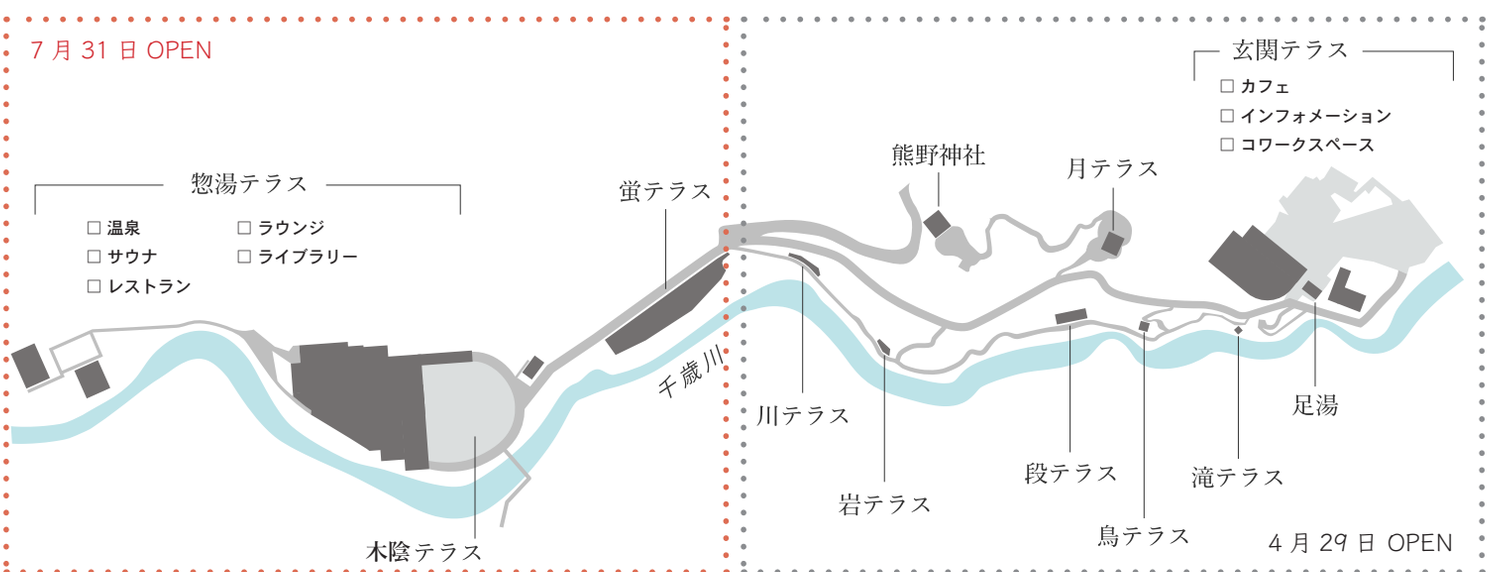
スタッフクレジット

「湯河原惣湯 Books and Retreat」

全体基本構想：湯河原町、癒し場へ
マネジメント：林雄二郎
玄関テラス 設計：アール・アイ・エー
惣湯テラス 家具：真喜志奈美、桶田千夏子
アートディレクション：根本真路
写真：山本康平
企画運営：湯河原惣研株式会社
コーディネート：中西佳代子
惣湯テラス 設計：岡昇平、広瀬裕子、保井智貴
アート作品：保井智貴
ウェブディレクション：小須田英盛

「惣湯テラス」レストラン、「玄関テラス」カフェ

ディレクション：広瀬裕子
シェフ：松村康基
レシピ制作：赤城美知子、松村康基



【PRESS CONTACT】
当プロジェクトに関するご質問や、取材・掲載等のご依頼は
下記プレス担当までご気軽にお問い合わせください。

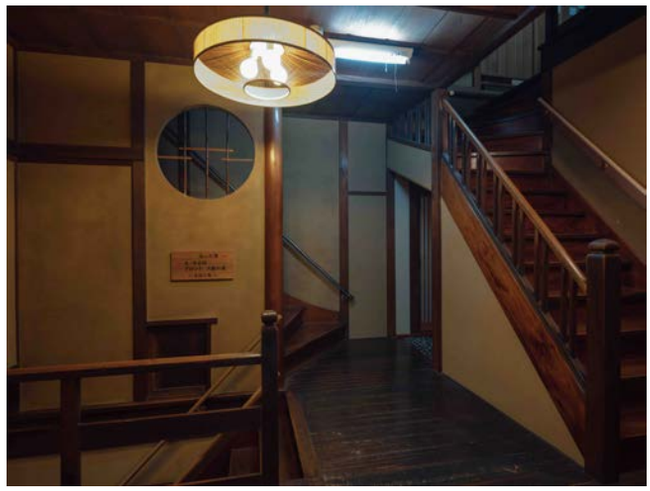
竹形 尚子（デイリープレス）
tel. 090-1531-6268 / 03-6416-3201
naotakegata@dailypress.org

湯河原通信 vol.2

湯河原で活動する方々にお聞きした、湯河原のこと。

源泉 上野屋

湯河原で最も歴史の長い温泉旅館「源泉 上野屋」。湯宿を始めたのは江戸時代で創業 300 余年。現在の上野屋は、大正後期〜昭和初期に建てられた異なる時代の 3 棟の木造建築（国の登録有形文化財）が、内部で廊下や階段により独創的に繋がり、計 18 の客室があります。素材に配慮しながら、玄関脇に可愛らしい小さな洋間を足したり、上階の客室を山並みを望める足湯スペースに改装したり、山で見つけたうねりの美しい木を客室の飾り柱にしたりと、先祖代々、木造の自由度の高さを楽しみながら宿を営んできました。「人と同じように建物も生きている、息をしています。わたしたちは手を動かしながら建物と付き合ってきました。どこかが悪くなっても気づいたらすぐに直す、虫歯の治療と一緒。それを重ねてきただけで、それほど大変だったという感じはありません。」と 6 代目の室伏常夫さん。そのように人と建物が年月を重ねてきたからか、上野屋に流れる空気は大らかであたたかく、懐かさを感じるゲストが多いのも頷けます。室伏さんが好きな湯河原の風景は、藤木橋から見る昔と変わらない温泉場の風景や、奥湯河原パークウェイから見る、山桜や四季折々の自然の山の色。昔からの湯河原の景色に今を丁寧に重ね、愛情をもってその変遷と付き合う、大きな裾野を広げる山のような室伏さんの言葉や眼差しは、上野屋で感じた空気そのものです。



源泉 上野屋
神奈川県足柄下郡湯河原町宮上 616
0465-62-2155
www.uenoya-net.jp

トラットリア ラ・ピーニャ

シェフの根岸美歩さんによるシチリアのレシピが楽しめる、湯元通りのイタリアン「トラットリア ラ・ピーニャ」。イタリア各地で修行し、シチリアのリストランテで女性シェフに学んだ後、東京で 15 年ほどリストランテで腕をふるってきた美歩さん。オーナーでありパートナーの章さんと湯河原の魅力に惹かれ移住を決意、2019 年 12 月にラ・ピーニャを東京から移転オープンしました。
地元の漁師が定置網で揚げた新鮮な魚介、湯河原で代々続く蜜柑農家の野菜や柑橘、小田原の農家のこだわりのトマト、と食材は土地のものにこだわる。「東京にいた時と違って、生産者とダイレクトに繋がり、志も苦労も直に知ることができる。だからこそ想いを大切にしたい、食材に合わせてメニューをつくりたい、そう思うようになりました」という根岸さん。当初は章さんと、東京を離れゆっくりやっていこう、そんな考えで湯河原に移住。しかし、店を始めて町の人や旅館の女将さんなどが来てくれるようになり、横のつながりができたことで、町の良い部分や問題点なども少しずつ見えてくると、自分もできる範囲で少しずつ町の役に立ちたいと思うように。気づけば野菜にしても魚にしても、仕入れ先はこの町をよくしていきたいと行動をしている方たちで、彼らからもとても影響を受けていると言います。「シェフという仕事がとても楽しく、生きている！という感じがします。これから湯河原にはもっと人が集まってくるはず。だって歴史があって、山や海があり温泉があって、幸せなところですから。」

トラットリア ラ・ピーニャ
神奈川県足柄下郡湯河原町宮上 548
0465-20-4390
la-pigna.com