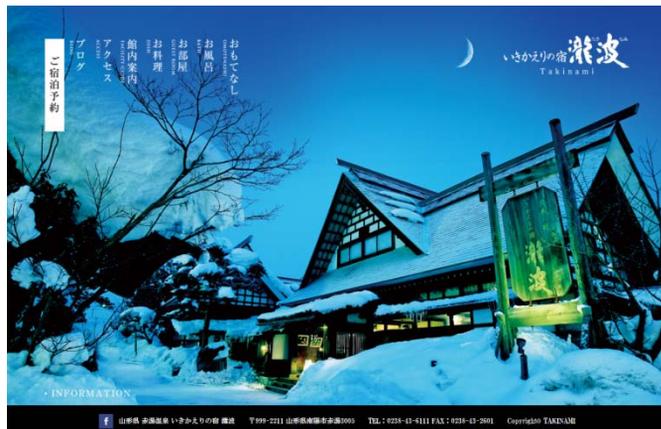


紹介元 あたほ環境機構(株) 古田周

<b>宿泊施設</b>	<b>いきかえりの宿滝波</b> -山形赤湯温泉	<b>連絡先</b>	代表取締役 社長 須藤 宏介 住所:〒 999-2211 山形県南陽市赤湯3005 TEL:0238-43-6111 FAX:0238-43-2601
<b>ホームページ</b>	http://takinami.co.jp/		

ホームページ



滝波

「いきかえりの宿」  
みちのくの観光拠点

開湯900余年。古くは羽州街道の宿場町として伊達家や上杉家の湯治湯、御殿湯となった赤湯温泉。古き伝統を「生き返らせる」、出会う景色や味覚に心身「生き返る」という願いを込めて名付けられました。



源泉を浴飲塗食して楽しむ八つの「お湯」

【泉 質】  
含硫酸ナトリウム、カルシウム塩化物高濃度低張性の弱アルカリ源泉  
【源泉温度】61.2度

【効 能】  
●浴用/きりきず、やけど、慢性皮膚病、慢性婦人病、糖尿病、リウマチ、胃腸病病後の回復  
●飲用/糖尿病、痛風、便秘、消化器の調整、うつ病、ストレス

泉飲所「白亀」  
滝波の温泉は飲んで体も癒します。



お餅で  
もてなす  
宿心。



灘波 主  
沢藤 清市  
Takinami Master  
Seichi Suto

朝食のお餅とオリジナルの生酒「灘波」は当館主が育てるお茶から作られています。灘波は日本の心と東北の風景に出会う宿。ここで、特別な一日をお過ごしください。

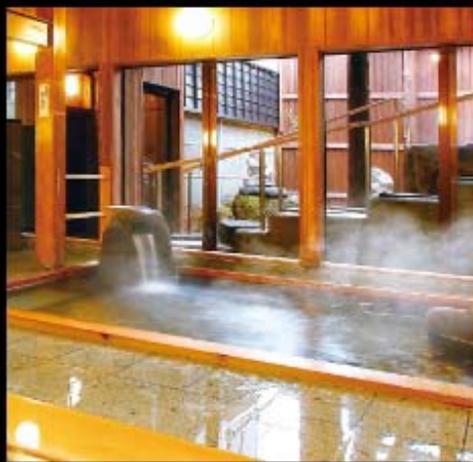


## やまがたの大地の恵みと伝統文化。

灘波の屋号は、大正時代に茶屋で餅を振る舞った創業者の「灘波」「お波」夫婦の名前に由来しています。餅つきは古くから厄払い御飯を担ぐハレの食として、また神と人の営みをつなぐ神聖な食べ物として受け継がれてきた日本の伝統食です。当館では、時間と手間をかけた大切な米で客人を迎えることをもてなしの神髄とした創業当時の想いを今に、主自ら作った米で毎朝お客様の前で餅をつき、お客様にも餅つきを体験していただいております。つきあがったお餅は煎豆、お雑煮、おろし、ずんだ、きなこ、あんこなどお好きな味でご賞味いただけます。時代を経て受け継がれる、心の技がたっぷりだす地産地消のもてなしを心ゆくまでご賞味ください。



毎朝の  
つきたてお餅  
食べ放題



灘波の母屋は米沢上杉時代の庄屋の屋敷を移築復元した建物です。私たちは日本の古い建物を大切にしていきたいと考えております。古い建物を維持していくのは、本当に大変ですが、皆様に日本の心を忘れていただきたくないとの願いから、日々、努力しております。廊下・階段のきしみを歴史の音だと感じていただければ、ありがたいと思います。従業員一何、おしよろしな（ありがとうございますの方言）の心を大切に皆様のお越しをお待ちしております。是非一度、灘波にいらしてください。



赤湯温泉

今から約800年前の寛治七年（1093）、八幡太郎義家の平泉征伐が岩川八幡のお告げで発見したとされる源泉。「赤湯」の名は戦いで負った家来の傷により赤く染まりながらも、たちまち癒したとされる薬効から付いたといわれています。

お風呂 BATH



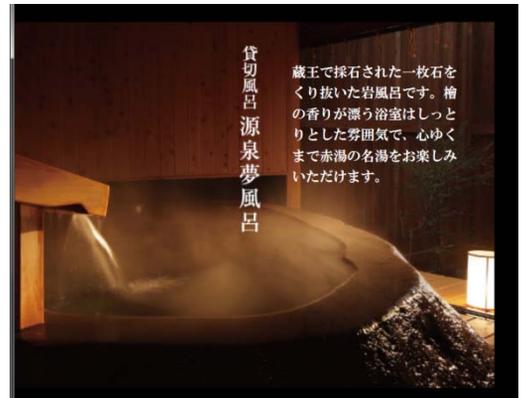
丹色湯

「丹色（にいろ）」とは日本の伝統色「朱色」のこと。「赤湯」の名に因み名称付けられました。泡のマッサージ効果により血行を促進し全身の疲れをほぐすとともに、湯上がり後も保湿効果が続きます。ぬひば涼りならではの肌にしっとり馴染むなめらかな風合いと、遊なしい香りも旅情をかきたてくれます。



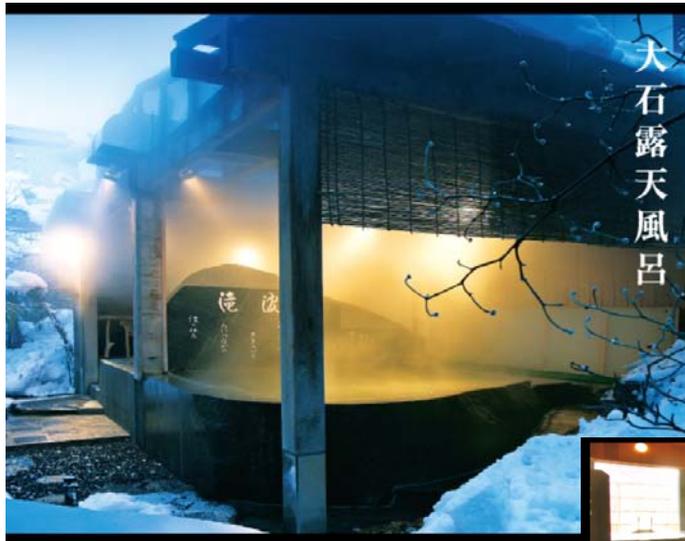
蔵王大岩風呂

蔵王で採石された一枚の大岩をくり抜いて作られた豪快な露天風呂です。底から流れ込む良質な源泉は、岩の遠赤外線効果もある温もりの湯。白壁の蔵を眺めながらの入浴も独特な風情があります。



貸切風呂 源泉夢風呂

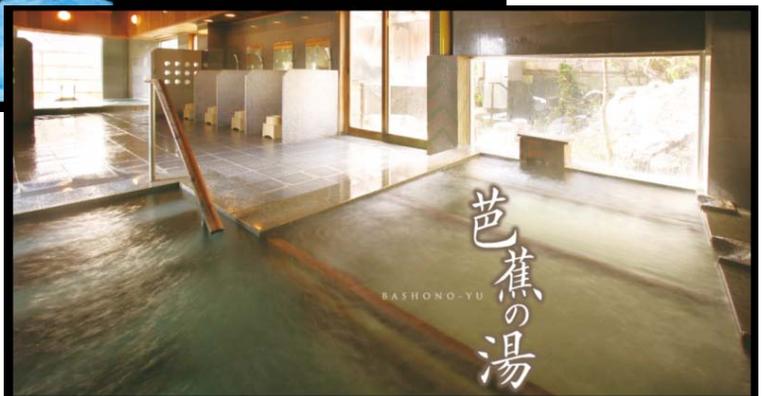
蔵王で採石された一枚石をくり抜いた岩風呂です。檜の香りが漂う浴室はしっとりとした雰囲気、心ゆくまで赤湯の名湯をお楽しみいただけます。



大石露天風呂

胃腸病、リュウマチなどを癒してきた赤湯温泉の薬効をそのままに楽しめる源泉掛け流しのお風呂。みちのくを訪ね歩いた芭蕉の道程に思いを馳せながら、今も変わらぬ湯情の温もりにひたるひとときをお過ごしください。腰掛けた姿勢でゆったりご入浴いただける深湯と、横たわってリラックスいただけるぬるめの寝湯もごさいます。

赤湯の山で採石された8畳程の巨大原石をくり抜いたダイナミックな大石露天風呂は、ストーンパワーが身も心も癒してくれます。



芭蕉の湯

BASHONO-YU



お料理 DISH

旬を描く。

四季折々の食材を厳選し、心を込めてお出しするっておきのお食事。どこか懐かしく、また心躍る風味が満波ならでの、ほっとする食卓を描きます。合掌造りのダイニングや、ゆったり寛げるお食事処で心ゆくまでお楽しみください。



やまがたを味わう

赤湯温泉のある「置賜地方」その風土が育てた地域の食材は、大地のエネルギーを含んだ、体をいたわる優しさに満ちています。

地産地消

山形県  
おきたま  
伝統食材

野菜

vegetables



米沢牛  
米沢豚

Yonezawa Beef and Yonezawa Pork



当館では地元契約農家をはじめ生産者のネットワークを通じ、季節折々の朝採り野菜等、日々新鮮な野菜の仕入れに心掛けています。藩政時代、この地を治めた9代藩主上杉鷹山の治政により、様々な特色ある野菜の栽培がはじめられたという置賜の伝統野菜をお楽しみください。



野菜生産者  
島崎 栄一さん



お肉屋さん  
山口 正彦さん

盆地特有の気候風土で手塩にかけて育てられた黒毛和牛、米沢牛。また独自の配合飼料によりビタミンEが通常の2倍含まれる米沢豚。当館では生産・流通・出荷の全てが地域内だけで行われるこの2大ブランドを、生産者の協力を得て厳選してお楽しみいただいております。

置賜にある北緯38度付近は、世界的に見ても農産物や果物の美味しいところと言われています。厳しいながらも恵まれた環境のなか、丹精込めて育てる爽りは、名物のまくらんぼをはじめ、ラ・フランスやぶどう、りんごなど種類も様々。一年を通じ宿の食卓を賑わせてくれます。



果物生産者  
長沢 武右衛門さん



清酒 東の麓  
蓮藤 栄一さん

郷土料理を楽しむなら風土の子守歌を聞いて育った地酒はまさに好相性。当館では餅米を使い、宿の料理に合わせて造られた、すっきりとした口あたりのオリジナル純米酒の他、米の香りが懐かしい、火入れをしない発砲にごり酒など、酒覚垂涎の逸品も豊富にご用意しています。

果物

Fruits



地酒

Sake in Okitama area





いしかえりの宿 **瀧波** たきなみ

代表取締役 社長  
**須藤 宏介**

携帯電話 080-3140-7158  
✉ c.suto.tknm@gmail.com  
〒999-2211 山形県南陽市赤湯3005  
TEL 0238-43-6111 FAX 0238-43-2601

<http://www.takinami.co.jp>

やまがた赤湯温泉




七代目 修行中 須藤 宏介

**四つの念い**  
旅人へのおもてなしの心  
元気なあいさつ、爽やかな笑顔の心がけ  
企業として社会に貢献できるように模索する  
関わりのある方々を大切に  
—お客様、協力会社様、当館スタッフ、家族、友人、ご縁のあるすべての皆さま—

**いしかえりの宿 瀧波**  
「葦蔵」と「おなみ」夫婦が大正時代に開業。  
自家栽培の米や野菜で旅人にふるまう。  
開湯九百年の源泉を守り、かけ流しの湯。  
日本式田舎庄屋の農家宿。

山形県 / 赤湯温泉 **瀧波** たきなみ  
いしかえりの宿

Access 交通のご案内



**山形県  
赤湯温泉**

**赤湯温泉**  
akayu-onsen.com  
● 観光のご案内

**電車でお越しの場合**

東京 → 赤湯 山形新幹線 140分

仙台 → 山形 仙山線 1時間30分  
山形 → 赤湯 奥羽本線 30分

新潟 → 米沢 米坂線 2時間20分  
米沢 → 赤湯 奥羽本線 20分

**飛行機でお越しの場合**

札幌 → 仙台 60分  
名古屋 → 仙台 70分  
大阪 → 仙台 80分 ※便数は少ないですが、山形空港（最寄り空港）もご利用ください。  
福岡 → 仙台 120分



**朝食のお餅つき**  
雑煮、納豆、ずんだ等、毎朝七種のつきたて餅が名物。餅つき体験して「餅っ子クラブ」に入会できます。

**米沢牛、伝統野菜  
ワインと地酒、お漬物**  
最高級の牛肉と豚肉、新鮮野菜。瀧波の餅米、酒やワイン、お料理を組み合わせるとお楽しみ下さい。

**お車でお越しの場合**

仙台空港 南部・東部道路・R286 30分  
↓  
仙台 東北自動車道 村田JCT 山形自動車道 山形蔵王IC R13 赤湯  
30分 40分 30分

仙台 東北自動車道 白石IC R113・セキヤ街道 赤湯  
40分 1時間

東京 東北自動車道 福島飯坂IC R13 赤湯  
4時間 1時間10分

東京 東北自動車道 白石IC エコーライン 赤湯  
4時間30分 2時間30分

新潟 磐越自動車道 会津若松 R121 喜多方 R13 米沢 R121 赤湯  
1時間 40分 25分 45分

新潟 R7・R113 赤湯  
2時間30分