

FUKUCHI

Public
Relations

No.190
October

広報ふくち

2021
10

“湯巡わく”に誘われて

やっぱり温泉、最高

平成14年のオープン以降、町内外問わず根強い支持を得てきた「日王の湯」が、新たな指定管理者に株式会社サンレーを迎え、リニューアルオープンしました。「湯・食・人」の高付加価値のサービスを堪能できる至福の湯所へご案内します。

特集 天然温泉



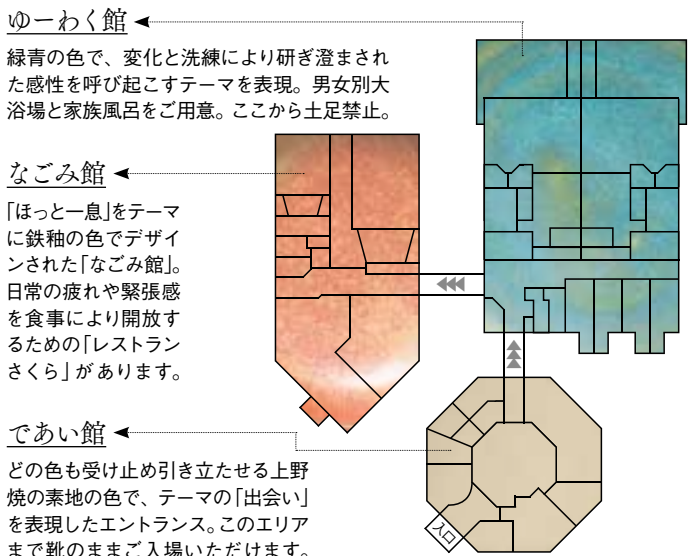
Hinoh ONSEN Resorts

今年5月に宝塚歌劇団を退団した星組娘役99期生の「桜里(おうり)まお」さんこと、加地あすかさん。地元・福岡県に帰郷した現在のルーティンは、宝塚時代も週2回通っていたという温泉巡り。今回は、大の温泉好きである加地さんと「日王の湯」の魅力をご紹介します。



Hinoh Gides 館内案内

リニューアルオープンした「日王の湯」は、国指定の伝統的工芸品で福智町特産品である「上野焼」の釉薬の色で各館のコンセプトが表現されています。ご来館の際は、ぜひ従来から一新された各館のデザインにもご注目ください。



1 格子状のドームが印象的な「であい館」のエントランス。周囲にはお土産品が並ぶ 2 フロント右横には地元産の新鮮野菜や創作パンなどの物産がずらり 3 「なごみ館」の「レストランさくら」で提供される「日王の箱膳(1600円)」



日が降りそそぐこの場所で
 特別三昧の贅沢な時間を

天然温泉 日王の湯
 ふるさと交流館

Hinoh ONSEN Resorts

新たな指定管理者を迎え、生まれ変わった福智の秘湯「天然温泉 日王の湯」。温泉と料理と自然、そして人の心遣いで非日常と化す空間で、心晴れる時間を過ごしませんか。

人と人との縁をつなぐ場所を目指して



株式会社サンレー
 佐久間 進 代表取締役会長
 1935年生まれ。國學院大學卒業後、松柏園ホテルの経営を補佐するかわら、備礼文化の事業化に取り組み、昭和41年、「北九州市冠婚葬祭互助会」を設立。その後、「株式会社サンレー」を創業。現在、代表取締役会長。平成19年に旭日小綬章を授章。

五 十五年間、我が社の「互助共生」の精神の基、冠婚葬祭事業を展開する中で、少子高齢化や過疎化など、時代の大きなうねりに直面する社会でも豊かなつながりを創出できるよう、共飲共食共浴共健共旅共遊共歌共笑する「実践共助八美道(八共道)」に取り組む使命があると思うようになっていきました。そんな折に出会ったのが「日王の湯」でした。社名の「サンレー(SUN・RAY)」には、人類発展の源である「太陽の力」、「何事も陽に促されて生きる」信念等を意味しています。また、私は「小笠原家茶道古流」や「実践礼道小笠原流」で総師範を務めており、「日王の湯」の施設的魅力に加え、

社名や茶道、礼法を通じて縁を感じたため、この地で指定管理者として初の温泉施設運営を決意しました。コロナ禍での新しい挑戦は、時期を考慮しながらと考えていますが、将来的には、湯浴のバラエティー強化やレストランの充実、町と「日王の湯」と我が社の魅力を相乗させた取組ができればと考えています。その実現に向け、我が社のホスピタリティを社員一丸で実践し、福智町の皆さまに信頼され、今まで以上に愛される施設を目指して精進してまいります。



→ 茶の湯の開祖・村田珠光の流れをくむ小笠原茶道古流。500年以上の伝統と誇りを保ちながら、茶祖が残した茶道文化を次世代へ伝承すべく、佐久間会長は総師範として活動を続けている。

指定管理者制度とは

町所有の公共施設の運営を民間企業や法人等に委ねる制度。施設や設備は町が管理し、経営のみ指定管理者が行います。従来は町設立の法人による運営でしたが、「ふじ湯の里」も含め、町は企業の高い経営力を生かした地域活性化に取り組んでいます。

運営の舵託した新生「日王の湯」オープン
 温泉・レストラン・物産・健康増進・宿泊機能を含んだバリアフリー構造基調の施設で、周囲の立地的好条件も相まって、「天然温泉・日王の湯」は、平成14年のオープン時から町内外問わず根強い人気を得てきました。高い魅力と可能性を秘めたこの施設をさらに大勢の人から親しまれる施設にするため、町はホテルや結婚式場などの冠婚事業を各地で展開する高い経営ノウハウをもつ「株式会社サンレー」を新たな指定管理者に指定。両者の綿密な意識のすり合わせと館内のリノベーションを経て、9月10日から新たなスタートを切りました。

誰もが集える
 みんなの別荘へ

「日王の湯」の新たなコンセプトは、老若男女、ハンディキャップの有無に関わらず、誰もが集える「みんなの別荘」。施設は5館で構成され、今回はその内、新しく生まれ変わった、地域の特産物が並ぶエントランスである「ゆーわく館」、メインの温泉を楽しむ「ゆーわく館」、お腹の幸福も満たす「なごみ館」をご紹介します。日がさんさんと降り注ぐ中、五感の全てで癒やされる「日王の湯」へご案内します。



→九州沖縄・北陸地区でプライベート事業を手掛ける株式会社サンレー!

湯煙と森林の息吹に包まれて 体も心も癒やされる秘湯へ

「日王の湯」の一番のお目当ては、なんとといっても多彩な温泉。創業当初から変わらず、近場はもとより、都市部のかたからも愛され続ける秘湯の魅力を紹介します。

湯の前に広がる日王の野趣と個性豊かな風呂に満たされて

自然と同化しそうなほど緑豊かな露天風呂が自慢の「ゆーわく館」。男女別大浴場にはそれぞれ、露天風呂・電気風呂も併せ持つ内湯・マッサージ効果もあるジェット風呂、ほてる体を冷ます水風呂があります。大浴場と廊下を挟んだ向かい側には「藤」「蛭」「鶯」と、まちにゆかりある名が付けられた4つの家族風呂も併設。ほどよい湯加減でpH9.2を誇る「アルカリ性単純温泉」が「日王の湯」の湯船を満たします。

一日の移ろいを感じながら、時間も忘れて過ごせるバラエティー豊かな「ゆーわく館」。これからの季節は、湯のさざ波と上品な鈴虫の調べに耳を、頭上に輝く満天の星空に心を傾け、自然と一体になって温泉を楽しむのも一興です。ゆつたりと非日常のひとときをお過ごしください。

ONSEN Guides 温泉案内

「日王の湯」が誇る「湯〜わく」全湯一挙紹介



せっかく温泉に来たからには全湯制覇したいもの。今回は、「日王の湯・ゆーわく館」の温泉をご紹介します。読み終わった後は、ぜひ本物をご体感あれ。

名前の通り、「日王の湯」の目玉の温泉をより快適に過ごしていただけるよう、改装時に清掃・磨きを施しました。将来的には「葉草湯」などを導入し、バリエーション豊かな温浴施設にしたいと考えています。今はまず、皆さまに「また来たい」と思ってもらえるよう、感謝の念を忘れずお客様と接していきたいと考えています。皆さまのご来館を心よりお待ちしております。

「また来たい」と思える「日王の湯」へ



株式会社サンレー 代表取締役 大塚 秀樹

サウナ Sauna bath

↓サウナ後のご褒美「水風呂(水温16℃)」は、新陳代謝を促進し、美肌に効果があるとされています。



サウナが2種類もあるのは珍しく常連客から好評を得る高温低温サウナ。体を拭き入室・適宜の水分補給はもはや「サ法」。



日王山に面し、湯浴と森林浴を同時に叶える露天風呂。季節によって温度調節を行い、年中心地良いバスタイムを楽しめます。



露天風呂 Outdoor bath

↓日照った体を冷やせる外気浴用デッキチェアも完備。寝そべて星々を眺める瞬間はまさに至福。



↑16畳間の和風休憩室付き。お風呂後は、テレビもあるので寝転がったりしてまったりくつろげます。



↑洗面空間をフル改装。古い鏡を新調、壁などを研磨で鏡面に仕上げ、開館時の輝きを取り戻しました。

家族風呂 Private bath

縁側付、石風呂構造のラグジュアリーな雰囲気漂う家族風呂。プライベート空間で湯浴を心行くまで楽しみたい人にオススメ。

電気風呂、内風呂、ジェット風呂と続く内湯。温度は〜41℃と熱め。電気・ジェット風呂は、ほどよい刺激で健康に効果あり。

内湯 Indoor bath

天然温泉 ふるさと交流館 日王の湯

施設情報 入浴料金

住所▶〒822-1202 福智町神崎1056-30
電話▶48-3333

開館時間▶10時〜22時(最終21:00)
※緊急事態宣言・まん延防止等重点措置発令中は、10時〜20時(最終19:00)
定休日▶第3水曜日(祝日の場合は翌日)

一般▶600円 / 小学生▶350円
3歳以上▶250円
家族風呂▶1600円/時(超過料金も同額)
※高齢者・身体障がい者は1100円/時
※家族風呂の利用は、最大4人・1時間(最大2時間まで)。別途入浴料が必要。

お風呂上がりには「ふくち☆リッチジェラート」

まちの新鮮素材を贅沢に使用した濃厚でリッチな口どけの「ふくち☆リッチジェラート」。13フレーバーすべてが手作りで、素材の味を活かしたやさしい味が特徴。工場直売所が「日王の湯」敷地内にあるので、お風呂上りやお帰りの際にその味をお確かめください。

ジェラートは物産コーナーでも販売中
傘の下での記念撮影がオススメ

324円(税込)



時を忘れて思わず長湯
地上の極楽をひとり占め

日王の静かな空気に憩い
特別な料理に舌つづみ



湯上がりグルメは格別 匠の美食に酔いしれて

温泉で体を癒した後は、お腹を満たしに「レストラン・さくら」へ。ホテルや結婚式場で腕を振るってきたサンレーグループお抱えシェフを料理長として新たに迎え、さらにグレードアップした本物の味を皆さまにご提供します。

熟練の技と厳選素材で
生まれる絶品メニュー

湯浴と並ぶ「日王の湯」の自慢は、なんとといっても「なごみ館」の「レストランさくら」。以前から味に定評のあった料理をさらに楽しんでもらうため、「松柏園ホテル（北九州市）」や「ザ・プリティッシュ



日王の湯「レストランさくら」
前田 耕一 料理長

「ふるさとの味」が違うように、美味しいと感じる味は地域で異なります。ご来館いただく皆さまにとって「一番美味しい」と感じてもらえる料理の提供に努めていきたいと思ひます。

ヒルズ(田川市)で料理の腕を振るってきたサンレーの前田耕一さんを新たに料理長として迎えました。
既存メニューは、これまでの注文履歴を分析し、特に人気のあった料理に改良を重ねてグレードアップ。そこに、新メニュー2点を加えた計65点をラインナップしています。



↑身がしまり、プリプリとした歯ごたえから素材の良さを感じる刺身定食。付け合わせも一切妥協なし。

Restaurant Menu —— レストランメニュー紹介

新作から定番までをラインナップ
「レストランさくら」セレクション
リニューアルオープンと同時にレストランメニューも改定。新メニューの中から「日王の湯」がオススメする5品をご紹介します。



日王の湯「レストランさくら」
営業内容
食事のみの入館▶無料(入浴は別料金)
電話▶48-3333
開館時間▶11時30分~22時(L.O 21:30)
※緊急事態宣言・まん延防止等重点措置発令中は、11時30分~20時(L.O 19:30)
定休日▶第3水曜日(祝日の場合は翌日)



天刺し定食 1,500円(税込)
天ぷらと刺身のどちらも堪能できる欲張りな定食をボリューム満点にお届け。



サーモン定食 1,800円(税込)
サーモン好きの女性必見の新メニュー。焼・生・揚げで鮭をぜいたくにご堪能あれ。



日王の箱膳 1,600円(税込)
「レストランさくら」の特別が凝縮された、前田料理長一押しの新メニュー。



天ぷら定食 1,100円(税込)
衣はカラッとサクサク、中は熱々ジュシーで素材のうま味が溢れる定番料理。



刺身定食 1,100円(税込)
開館当時から絶大な人気を誇る刺身定食を料理長がアレンジしてご提供。

各種ドリンク
ビール
アサヒ樽生/スーパードライ/キリンラガー
アサヒドライゼロ/キリンフリー
焼酎
白波/黒霧島/いちご/天照/白岳
日本酒
上撰白鶴/生野蔵酒白鶴
ハイボール/耐ハイ
耐ハイ(レモン)/ライム/梅/青りんご
ハイボール
ソフトドリンク
ジュース(オレンジ/アップル/グレープ)/炭酸水
コーヒ(ホット/アイス)/ウーロン茶

充実の会席料理もご用意

前田料理長が自信をもってお届けする2種類のコース料理をご用意。披露宴などで提供される本格的な味を日王の湯でもお楽しみいただけます。徹底した感染症対策でお客をお迎えいたします。



日王スタンダード会席
お一人様 / 4,290円(税込)

【お品書き】先菜・海藻サラダ/造り・刺身3種(鯛・ヒラス・イカ)/蓋物・百合根万十・海老・青味/焼き物・牛厚切りステーキ・季節の野菜/揚げ物・海老・イカ・季節の野菜/蒸し物小田巻蒸し/酢の物・蛸酢/ご飯・漬物・汁物/デザートなど

営業概要
大宴会場▶最大90人まで予約可能
※緊急事態宣言・まん延防止等重点措置発令中は、最大45人まで予約可能。
中宴会場▶最大48人まで予約可能
予約▶1週間前までに☎48-3333へ連絡

↓予約日以外は、休憩室として利用できます。



日王プレミアム会席
お一人様 / 5,170円(税込)

【お品書き】先付・豆腐・うに・いくら/造り刺身3種(鯛・ヒラス・サーモン)/焼き物・牛厚切りステーキ・季節の野菜/変り鉢・米茄子田楽/揚げ物・白身魚・季節の野菜/台の物・ざるうどん・豚のかりかり揚げ/蒸し物・茶碗蒸し/酢の物・蛸・海老/ご飯・漬物・汁物/デザートなど