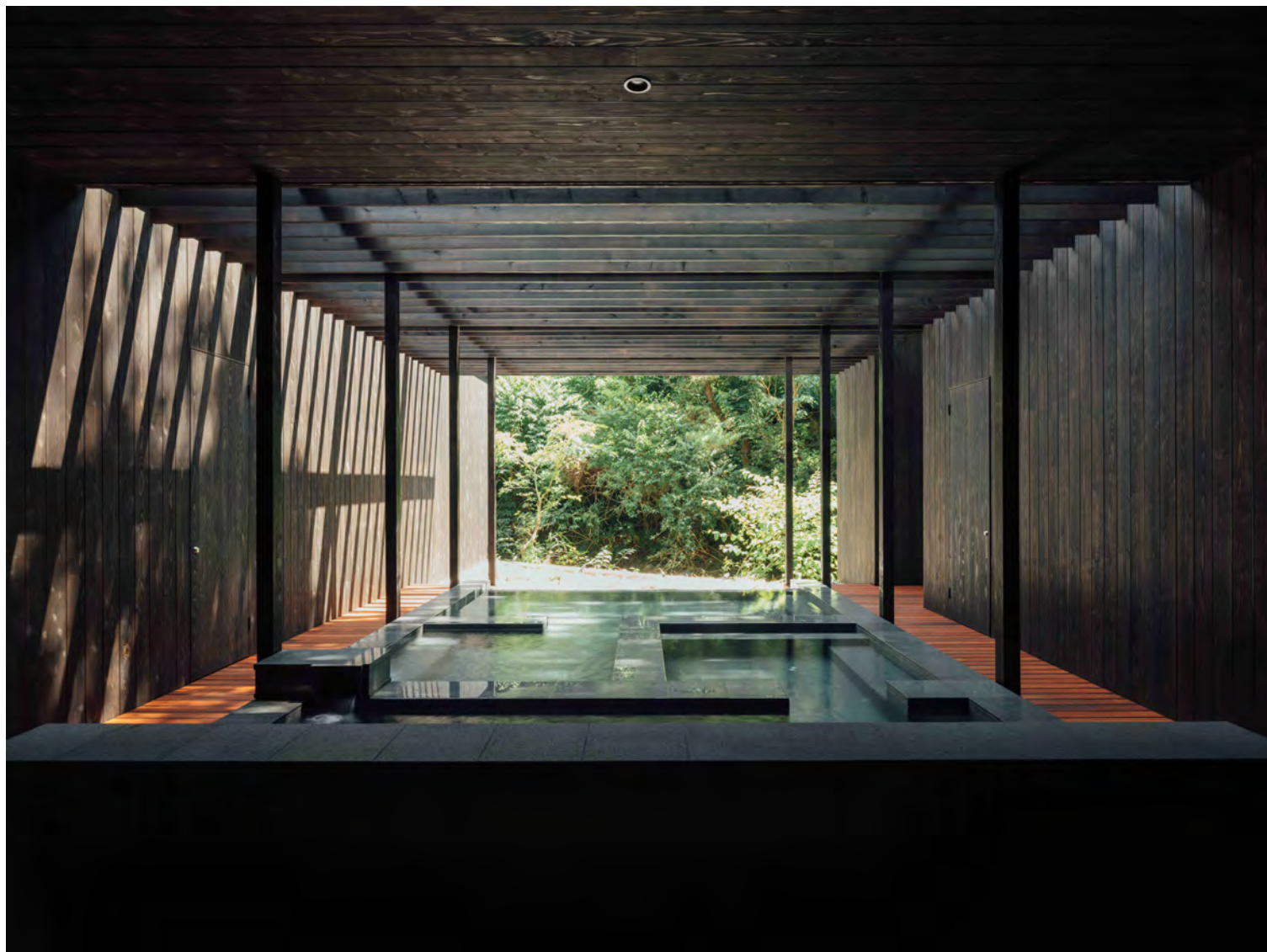


湯河原惣湯

Books and Retreat

温泉と食と本

湯河原の新しいリトリート施設「湯河原惣湯」

2021年8月31日グランドオープン



自然の中に佇む、予約可能な 日帰り温泉施設「惣湯テラス」

湯河原のやさしい湯（源泉掛け流し）、季節に沿った美味しいお食事を提供するダイニング、ライブラリーやラウンジで、ゆっくりとした時間をお楽しみいただけます。

ダイニングやライブラリーが入る建物は、この場所がかつて市民プールや足湯だった時から使われてきた建築を改修し、活用しています。



露天風呂

源泉掛け流しのお湯。すぐそばを流れる千歳川のせせらぎの音や、木々の色や香りを目と耳で楽しみながら、湯河原の優しいお湯をご堪能いただけます。



お食事

季節の素材を取り入れて、その美味しさをシンプルに丁寧に味わえるお食事を応量器でご提供。食事とフリードリンク（アルコールは2杯目以降有料）が入館料に含まれます。



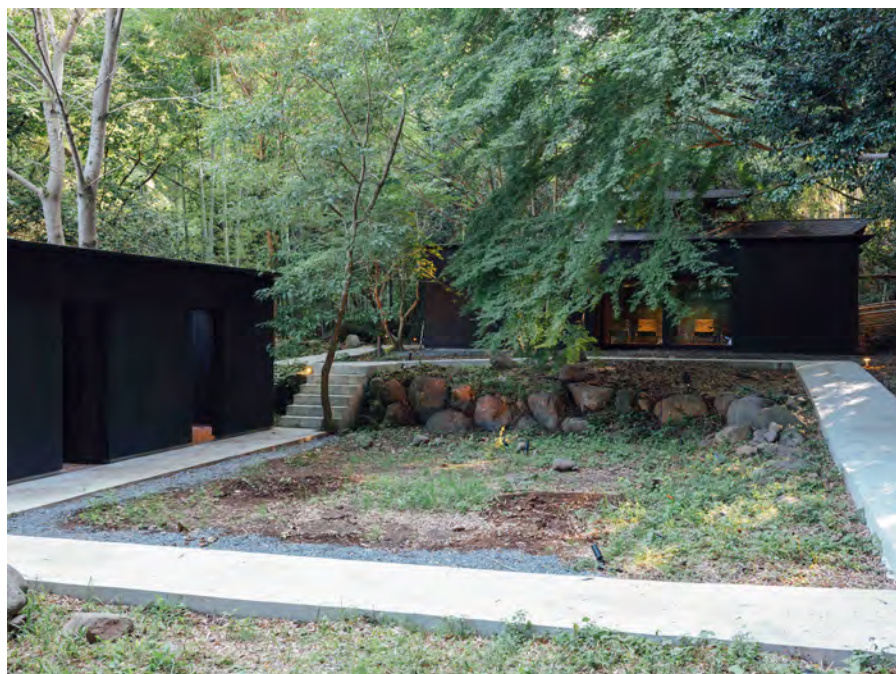
ライブラリー

エッセイ、小説、アート、旅、建築など、さまざまなジャンルの本をセレクトし、蔵書から入れ替えながら常時100冊以上揃えています。



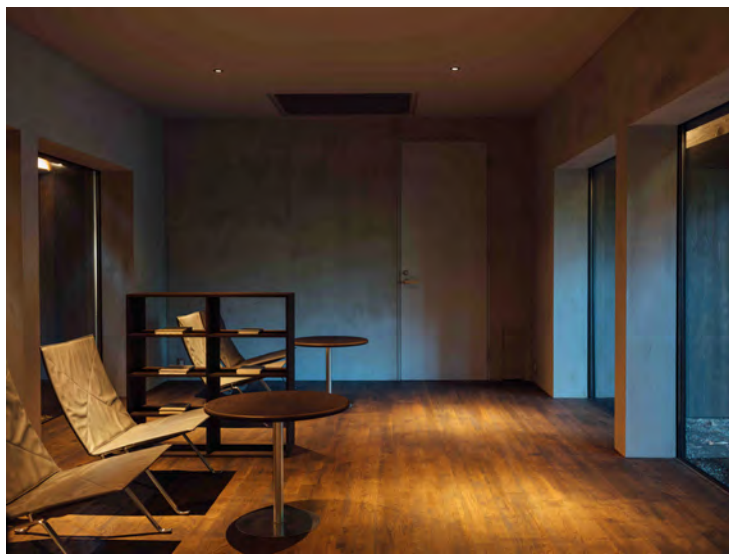
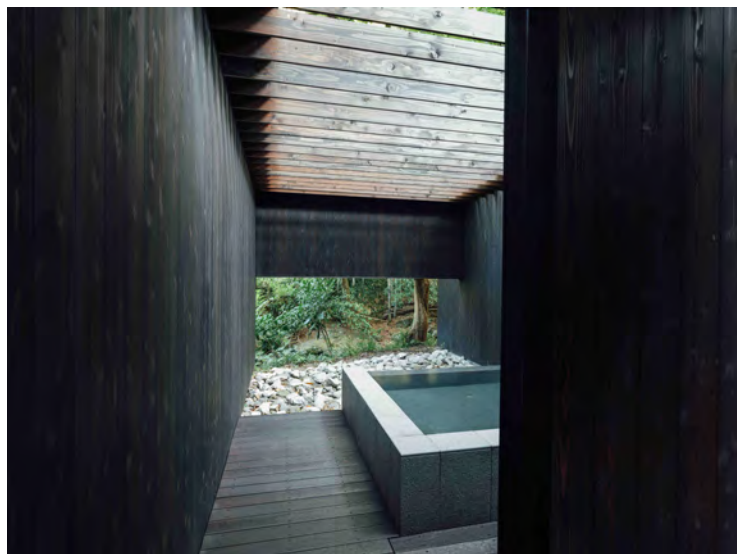
ダイニング

豊かな緑がガラス越しに目に入る、心地よく落ち着いた空間で、食べるということを通してご自身の体と向き合う時間に。



さらに奥へ、
よりプライベートな感覚で楽しめるふたつめの露天風呂とラウンジ

湯河原惣湯の敷地の一番奥には、ひっそりともうひとつの露天風呂があります。その横に建つのは、以前、町が蛍を育てていた小屋を内包する形で蘇らせた小さな建物。窓の向こうには木々だけが目に映る、静かなラウンジです。



「惣湯テラス」 ご利用概要

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） 別途入湯税 100 円

＊お食事・フリードリンク付（アルコール類は2杯目以降有料）

＊昼食オーダー 11:30 - 13:30 ／夕食オーダー 17:00 - 18:30

入場：中学生以上

設備：温泉（2 か所）、サウナ、ダイニング、ラウンジ、ライブラリー、脱衣室



「玄関テラス」

公園内で食べるのにぴったりのテイクアウトメニューが充実。本の貸し出しもしていますので、気になる本とコーヒーを手に、いざ溪流へ。

また、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もしています。

新鮮なまぐろをコンフィにして作ったオリジナルツナのサンドイッチ、時々に変えて毎朝焼くマフィンやスコーン、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。溪流沿いのテラスへ持ち運べるよう、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、キャロットケーキ 500 円、コーヒー 500 円、ブラマンジェ（湯河原産の柑橘ジャムと）450 円など。



グランドオープン：2021 年 8 月 31 日（火）

所在地：神奈川県足柄下郡湯河原町宮上 566 番地

電話：0465-43-7830

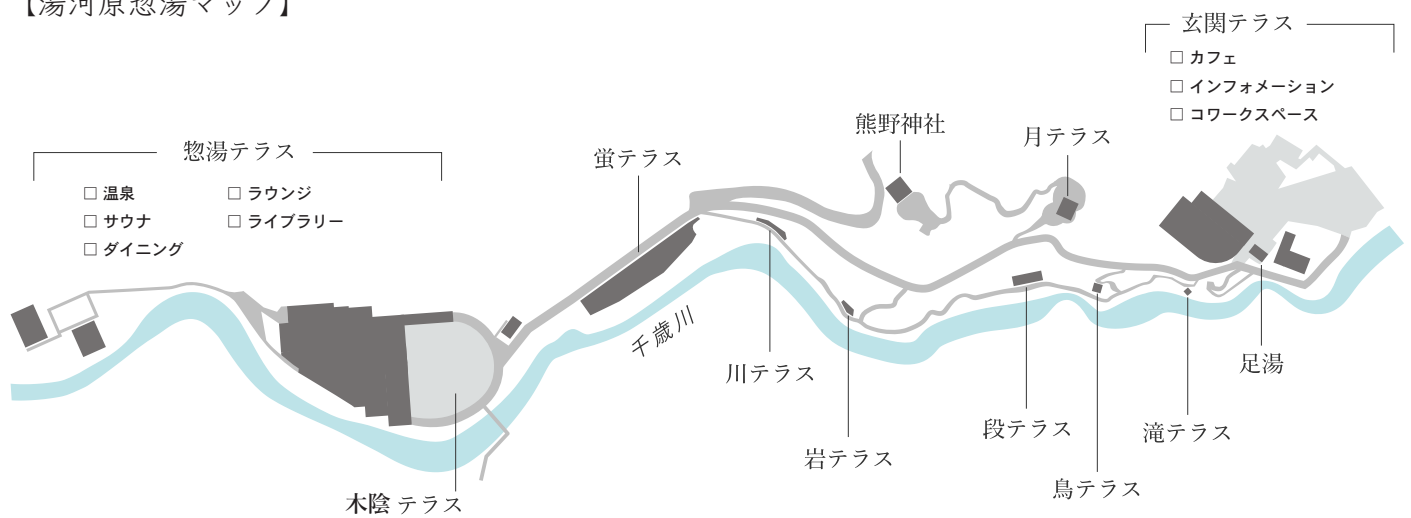
営業時間：「玄関テラス」10:00 ～ 17:30 「惣湯テラス」10:00 - 20:00

定休日：第 2 火曜定休

URL yugawarasoyu.jp

IG [@yugawarasoyu](https://www.instagram.com/yugawarasoyu)

【湯河原惣湯マップ】



【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お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

日本画家 平松 礼二さん

平松礼二さんと湯河原の出会い、2002年に開催された町立湯河原美術館での個展でした。個展開催以降、自然とこの町に足繁く通うようになっていたという平松さん。さまざまな縁を経て、2006年には館内に平松礼二館が開設されました。「湯河原で一番好きな場所は『湯河原十景』でも描いた、万葉公園内の溪流沿いの小道です。春夏秋冬と、季節ごとに違う自然の姿を見せてくれて、僕たちのような旅人を癒し、常に暖かく包み込んでくれる。大自然の清涼な良いものがあの場所には凝縮されています。」

現在、館内のアトリエで描くのは、湯河原で採れる野菜や魚などを題材にした小作品が中心。馴染みのない日本画に触れてもらえる機会にと、画材、道具、描き途中の絵などを公開している貴重な場所です。「岩絵の具はそれぞれ粒子の大きさが異なるので混ざり合いません。なので、描きたい色を見た時には、まずいくつもの単色をどう塗り重ねるか非常に緻密な色彩計算をしてから描き始めます。」絵の具を混ぜないから、いくら塗り重ねても澄んだ色合いが出る。平松さんの描くよどみのない色は豊かな流れになって、見た人の心に注がれます。

平松さんは2000～2010年まで『文藝春秋』の表紙絵を描きました。かつて湯河原に逗留し絵を描いていた近代日本画家の巨匠 竹内栖鳳や、洋画家の安井曾太郎も、同書の表紙絵を担当していたと知った時には縁を感じたと言います。「湯河原の絵を描き、20年ほど発表を繰り返して十分納得できたから、先輩たちと同じようにここに骨をうずめようと、昨年、鎌倉から湯河原へ越してきたんですよ。」



町立湯河原美術館
神奈川県足柄下郡湯河原町宮上 623-1
0465-63-7788



とうふ・生ゆば湯河原 十二庵

湯河原には、日本一おいしい豆腐を決める「全国豆腐品評会」で銀賞を獲得した豆腐屋があります。東京でSEをしていた浅沼宇雄（たかお）さんが、2009年に創業した「十二庵」です。中高時代は南足柄在住、ご両親が湯河原へ移住したこともあり、湯河原を度々訪れていた浅沼さん。友人たちの“町が寂しくなっている”という言葉を引きかけに、町のために何かできないかと考え、いつのまにか東京を離れ湯河原で動き始めていたと言います。豆腐屋というアイデアは「買い物難民が多い湯河原は移動販売が重宝する。移動販売といえば豆腐」「温泉場にはおいしい豆腐や湯葉があるといいな」、そんな二つの妄想から。全国の豆腐屋を見学し、色々な豆腐を食べる日々。ただし豆腐作りは独学で、試行錯誤を重ねて十二庵という店と目指す味を作ってきました。

「美味しい豆腐は美味しい大豆からできるのではなく、農家の方が大切に作った大豆のよさを作り手がきちんと引き出せれば、驚くほど美味しい豆腐になります。」大豆それぞれのベストなにがりの量、火の入れ方、固める温度を探る。だから十二庵にはいろいろな豆の種類の豆腐が並びます。

「全国1位の店が湯河原にはいくつかあります。そんな先輩たちに続きたい、僕は豆腐という分野で“本物のある町”づくりに貢献していきたい。そして次の世代の人たちに、ここまでやれるんだという勇気を与えられる存在になりたいと思います。」緩やかな坂を上った先に温泉場がある、豆腐作りの合間に眺めるこの通りが、浅沼さんお気に入りの湯河原の景色だそうです。



とうふ・生ゆば湯河原 十二庵
神奈川県足柄下郡湯河原町宮上 170-1
0465-43-7750
<http://www.12an.jp/>

