

土湯温泉で様々な発酵を体験しよう！

土湯温泉発酵MAP

土湯温泉の発酵のすべてがわかる

いい酵つちゅ！▶

ホームページはこちら



土湯温泉は、古より湯治場として栄え、土湯十楽とも謳われる多彩な泉質が、この地を訪れる人々の心身に「健康」をもたらし続けて来ました。

そんな土湯温泉の主泉である単純温泉の主な効能は「美肌」であり、赤ちゃんからお年寄りまで、すべての人々を優しく包み込む泉質として親しまれています。

このように、土湯の「温泉」そのものが美容と健康をもたらすのであれば、土湯が提供する「食」にもこだわりをもって美容と健康を追求しようと、

キーワードを「発酵」と定めて、新たな食文化を生み出すプロジェクトをはじめました。

- 国道 National Highway
- 一般道 Public Road
- 遊歩道 Walking Path
- 宿泊施設 Accommodation
- 日帰り入浴施設 Day Spa Onsen Facility
- 足湯 Foot bath
- みどころ Highlight
- みやげ物店 Souvenir Shop
- 飲食店 Restaurant
- 土湯温泉観光協会 Tsuchiyu Onsen Tourism Association
- トイレ Toilet
- 駐車場 Parking Area



- おららのコミセ** ふらっとOK
 自家製甘酒や味噌焼きおにぎりなど、様々な発酵メニューを楽しめるカフェです。店内の釣り堀では、「つち湯愛エビ」のエビ釣り体験にも挑戦できます。
 福島市土湯温泉町上ノ町1 TEL:024-573-9133
 [営業10:00~16:30 / ラストオーダー16:00] 不定休
- YUMORI ONSEN HOSTEL**
 免疫カアップや、アンチエイジング効果で注目の「靴」をふんだんに使ったヘルシーな発酵ランチを提供しています。自家製の甘酒ドリンクも人気です。
 福島市土湯温泉町字堂ノ上7-1 TEL:024-595-2170
 [営業ランチ11:00~14:00 / カフェドリンク11:00~18:00 / バー15:00~21:00] 定休日:毎週木曜日 / 第1月曜日
- 山水荘** 泊まり
 糖に季節のフルーツをトッピングした「ウエルカムフルーツ甘酒」を用意してお待ちしています。お夕食では県産肉(麓山高原豚・川俣軍鶏・国産牛)に合った発酵料理を提供します。
 福島県福島市土湯温泉町字油畑55 TEL:024-595-2141
- はるみや旅館** 泊まり
 発酵文化の盛んな福島県猪苗代町の靴屋商店の味噌に、きのこを混ぜて味付けをすることで、伊達鶏の旨さを引き立てた一品を提供します。(季節により献立は変わります)
 福島県福島市土湯温泉町杉ノ下72 TEL:024-595-2134
- 御とめ湯り** ふらっとOK
 「福島牛のクリームチーズと味噌まみれ」は、オリジナルアイスパンスの中に、発酵系素材と福島牛を贅沢に組み合わせました。特別な和さんどをぜひともご賞味ください。
 福島市土湯温泉町字見附32-1 TEL:024-563-7373
 年中無休 (メンテナンスによる休館日有)
- ニュー扇屋** 泊まり
 酒粕を使用した吟醸鍋や甘糰子、ふんだんに発酵食材を使用した基本会席プランを用意しています。食べる甘酒は、福島県産米100%の麹のみを丁寧に仕込んだこだわりの1品です。
 福島県福島市土湯温泉町字下の町18 TEL:024-595-2014
 [営業9:00~20:00 (お問合せ時間)]
- 源泉湯庵森山** ふらっとOK
 土湯温泉の源泉を利用した、こだわりのおんせんたまごから作られる甘糰子プリンを販売しています。温泉に入った後に食べれば、体の中も外もピカピカになりそうです！
 福島県福島市土湯温泉町字下の町18 TEL:0120-25-0583
 [営業9:00~17:00 (お問合せ)]
- 山根屋旅館** 泊まり
 チェックイン~チェックアウトまで自慢の自家源泉と発酵食品で心身共に美しくフレッシュ!!
 福島県福島市土湯温泉町油畑3 TEL:024-595-2116
- 小滝温泉** 泊まり
 冬季(9月~)は味噌と酒粕を使った牡丹鍋、夏季(6月~)は川俣軍鶏と福島県産豚の蒸し鍋をお召し上がりいただけます。自家製のめか漬けと一緒にどうぞ!
 福島県福島市土湯温泉町下隠台8 TEL:024-595-2020
- おららの酒 BAR・醇醸蔵** ふらっとOK
 火入れしていない“生のどぶろく”を召し上がれます！ノンアルコールの麹甘酒、温かいりんごジュースも人気です。
 福島県福島市土湯温泉町字下ノ町21
 TEL:024-594-5037 (元気アップつちゅ)
 [営業10:00~17:00] 不定休
- ホテル向瀧** 泊まり ※12 向瀧別館 瀧の音とサービス内容共通
 ご宿泊ご予約時にリクエストいただければ、山海鍋を台湾風酸菜鍋に変更いたします。時々、甘酒「米麹」が朝食メニューに加わります。
 福島市土湯温泉町坂ノ上2 TEL:024-595-2121
 [チェックイン15:00 チェックアウト11:00]
- 向瀧別館 瀧の音** 泊まり
 特別メニュー「おららの酒」をご用意しています。