

お客様へ合格のご報告とご挨拶



奥村 美帆(ソムリエ 2021年入社) / 山崎 蒼(SAKE DIPLOMA 2024年入社)

このたび、日本ソムリエ協会の呼称資格認定試験にてソムリエとSAKE DIPLOMAに各1名が合格し、お客様にお酒をご提案させていただくプロとしてサービスの現場に立っております。ソムリエはご存じのようにワインを主とした専門知識でお客様にサービスを行うプロフェッショナル、SAKE DIPLOMAは同じく日本酒と焼酎に特化した資格です。切磋琢磨を繰り返しながら、ドリンクメニューの見直しや酒器の取り扱い、ペアリングなどお客様にワンランク上のご提案ができるように研究を重ねております。3月からは日本酒・ワインの種類を増やして皆様をお待ち申し上げております。今後とも精進して参りますので何卒よろしくお願い申し上げます。

夏季限定! 鮑しゃぶと雲丹御飯で楽しむ べにやの懐石

今では夏の定番となった、日本海産の鮑をお一人様につき一杯賢沢に用いた「鮑しゃぶしゃぶ懐石」。牛テールと香味野菜を丹念に引き出した滋味深いスープに、数ミリの厚さに仕立てた黒鮑をそとくぐらせていただきます。しなやかな弾力と凝縮した旨味を湛え、噛みしめるほどに豊かな余韻を広げ、多くのお客様を魅了してまいりました。そして懐石の締めくくりには、「雲丹のセイロ蒸し御飯」を。濃厚で甘美な雲丹の旨味と、ふくよかな香ばしさの茶飯が見事に調和、最後の一口まで賢沢な余情に包まれるコースとなっております。6～9月限定となりますので、べにや流の夏をぜひお楽しみくださいませ。

鮑しゃぶしゃぶ懐石 1名様70,400円～



【編集後記】今回の取材で、山本社長の器に対する思いだけでなく、ご自身がたくさんの方々から頂いた言葉を聞くことができ、「商売人道」とはなんたるかを強く感じました。一期一会のおもてなしに立ち返り、お客様の大切なひとときに寄り添いたいと思えました。(奥村絨生)

今回とばや酢店さんを訪問したのは2回目ですが、伝統の味を絶やさないための工夫を改めて知ることができました。どれも魅力ある商品ばかりでした。最近では、お肉やサラダにとばや酢店さんのドレッシングやソースを合わせています。(江尻菜月)



910-4104 福井県あわら市温泉 4-510
TEL 0776-77-2333 / FAX 0776-78-7308
awara.co.jp

季刊誌 光風湯圓
2026年3月10日発行



光風湯圓
— ころもふゆめでん —

Kōfūyūden

WINTER 2026 vol.11



とば屋酢取材

守り進化しつづける 「お酢の力」

べにやでは、夕食や朝食の際に「お酢蜜」のドリンクをご提供しております。

美容、免疫アップといった健康志向からお酢の需要は高まっており、

そのさっぱりとした飲みやすさとほのかな甘みから、多くのお客様にご好評をいただいております。

今回は、お酢蜜をご提供いただいているとば屋酢店の中野貴之社長にお話を伺いました。



とば屋酢店は、創業1710年。江戸時代から300年間以上のお酢づくりの伝統を守り続け、原材料には福井県産のお米とお水、麴にこだわり仕込まれています。また、特徴はお酢を仕込む際に使用する年代物の大きな壺にいる微生物(種菌)を活かす醸造法です。発酵が終わった際には3分の2を汲み上げ、残りの3分の1に潜在する微生物を元とし、次のお酢が仕込まれていきます。今回の取材では、ちょうど仕込みが終わった翌日で蔵の中の香りは、以前私たちが研修で伺った時よりも控えめでした。その1週間前は発酵が進んだお酢が壺に満たされていて、しっかりとお酢の香りが広がっていたようです。発酵が進むと、微生物の動きから、壺は30度くらいまで温度を上げるそうで、とば屋酢店のお酢づくりはとても奥の深いものだと感じました。



13代目当主である中野さんは、東京の大学で発酵、酢酸菌について学び、大学院では発酵から少し離れ、遺伝子工学の研究をされていました。その後、30歳を節目に福井へ帰省し、家業であるお酢造りを継がれました。20年前と比べるとお酢を作っている醸造所は、全国的に減っているそうで、とば屋酢店でも製造に携わっている9名のうち、「仕込み」ができるのは中野さんご夫妻とご両親の4名と

のこと。「米酢とかいわゆる一番シンプルなお酢の1世帯あたりの消費量って半減してまして…」と、中野さんはお酢業界の現状を語ってくださいました。そうした需要の低下は、様々な調味料や味つけがされている便利なお酢が増えたことが背景にありました。とば屋酢のお酢は、もともと若狭小浜の特産品「小鯛笹漬け」などを支えていましたが、お酢の消費スタイルが変化を続ける中で、新たな販路を広げていく取り組みを続けていきました。現在では県内のお寿司屋さんやスーパーだけでなく、県外の飲食店、そしてヨーロッパをメインとした海外へも取扱店を増やしています。「お酢一本だとなかなかね。手に取ってもらいにくいんです。だから時代の流れとともに食卓に馴染みやすい商品開発しています。」と話す中野さんは最近では「お酢＝健康食」という流行りも後押しし、お肉に合う「ニンジャソース」や、食べるお酢として「酢の粕」、ほんのり桜色のお酢など、伝統的な製法と新しいスタイルを融合させた新商品を発信しつづけています。

江戸時代から受け継がれている手法は保ちつつも、現代のニーズに合わせたお酢造りを目指す柔軟な姿勢はとば屋酢店さんが300年以上愛され続けてきた魅力だと改めて感じました。皆様もべにやご来館の際には、とば屋酢店のお酢蜜をぜひ、ご賞味いただき、福井の地で愛されてきた一滴に思いを馳せていただければと思います。

(江尻 菜月)

株式会社 とば屋酢店

〒917-0232 福井県小浜市東市場34号6-2
TEL 0120-56-1514

裏方に宿る、美しきおもてなし

— 陶器 越山・山本久夫の茶碗屋哲学 —

「先代の社長にはね、初めて事務所に入った時に『なんやお前〜！うちには器ならぎょうさんあるぞ！』って怒鳴られてね。あれは怖かったですよ。」そう笑いながら話してくださったのは、福井県越前市で茶陶を中心に割烹食器を専門に取り扱う「陶器 越山」の山本久夫社長です。べにやとは、先代・奥村兼之助社長の代からご縁があり、再建後も懐石料理に彩りを添えるさまざまな器を提案していただいています。今回のお話を通して見てきたのは、山本社長が大切にされている「茶碗屋として、旅館や割烹料亭を裏方として支える“粋な心意気”」でした。



取材で通していただいた蔵の中は、思わず息をのむ空間でした。中心に置かれた椅子とテーブルを囲むように、壁一面の棚には陶器や漆器、ガラスの器がびっしりと並び、まるで器に見つめられているよう

な気持ちになります。山本社長は、九代続く茶碗屋（取材の中で、ご自身を茶碗屋とおっしゃっていたので、文中はその呼称で統一いたします）の家に生まれました。「古典的なデザインと質感を大切にしながら

ら、焼物本来の特徴を活かし、料理が主役となる器を届けたい」その思いから平成9年に「陶器 越山」を立ち上げ、現在は福井と京都の二拠点で、器のコーディネート・販売に加え、店舗の設えなど空間プロデュースも手がけています。

越山が主な販売先とするのは、一般のお客様ではなく、日本料理店や料理旅館といった「おもてなし」を生業とする店です。「僕らが売っているのは、単なる食器じゃないんです。今日来てくださるお客様に、どう喜んでもらいたいのか、どう季節を感じてほしいか。その“気持ち”を表現するものなんです。だから原点は、お茶の世界なんですよ。」一服のお茶に心を尽くす「お茶事の世界」を軸に商いを続ける山本社長は、単なる器の業者ではなく、旅館や割烹の料理人、オーナーがつくり出す空気感を支える存在です。ご自身も料理の世界に身を置いた経験から培われた「器の取り合わせの美学」は、今も多くの若い料理人を惹きつけています。

「特に日本料理は、器が変わることで献立も変わる。言うなれば、料理人は料理だけでなく、器とも戦っているんです。」どの器を、どう組み合わせれば最も美しく存在できるのか。それを知り、器に負けない料理を追求することは、料理人としての成長だけでなく、店や旅館が「本物のおもてなし」を守り続けることにもつながります。「茶碗屋は、どこまでいっても裏方です。でも、そのお店の品格や品質を守ってほしいから、時には口うるさいことも言わなかんのです。」その言葉には、料理人や旅館の主人・女将

との長年の関わりの中で育まれた、単なる取引を超えた商人としての覚悟が感じられました。

山本社長が繰り返し口にされていたのが「お客様に還元し続ける旅館であってほしい」という言葉です。「どんな老舗でも、だめになる時がある。それは、お客様に還元しなくなった時です。」質の高いサービスを通してお客様の満足だけでなく、お客様からいただいたお金を、器や調度品、設備、そして人材教育へと還元し続けること。それこそが、老舗が長く愛され続ける理由だと山本社長は語ります。「還元するなら、お客さんに“やっぱりいい器ですね”って言われないでしょうか？だから僕らも、ちゃんとしたものを扱わなかんのです。」山本社長が届けたいのは、決して器そのものだけではありません。その一つひとつに込められた、店がお客様を想う気持ちとおもてなしの心そのものです。「関西の奥座敷・福井あわら温泉の老舗として、これからもお客様に還元し続けてほしいですね。僕らは、べにやさんの、そんな一端を担える誇り高き茶碗屋でありたいと思っています。」目立たずとも確かにそこに在り続ける器のように、越山そして山本社長の仕事と想いは、宿のおもてなしを静かに支え続けています。

（奥村 紘生）

有限会社 陶器越山

〒915-0074 福井県越前市蓬萊町4-17
TEL 0778-21-0561

なんでもウマくいく午年
 本年も宜しくお願い申し上げます

女将 奥村智代



昨年べにやは、お陰様で33年振りに
 若女将を迎えることができました。33

年前、私がべにやへ嫁いだ時の主人の言葉を、今
 改めてしみじみ思い出します。「君はべにやと結婚
 するわけではなく、僕と結婚するんだよ」歴史ある
 べにやへ嫁ぐ私の不安を一気に和らげてくれたこ
 とを思い出します。

さて、昨年10月、七代目長男 奥村紘生が結婚に
 至るまでの名セリフとは申しますと、「旅館は楽し
 いよ」と言い続けて、若女将 香峰さんのハートを
 射止めたと言うから大したもの。旅館は毎日、
 お客様との出会いがあり、おもてなしが繰り返ら

れる舞台でもあります。べにやを「17部屋の小宇
 宙」と名付けた建築家「小堀哲夫氏」は「空間での
 営みに大切なのは想像以上に冒険し、思いを巡ら
 せ(思いを馳せ考える)、変化すること」と言います。
 そして、光風湯圃べにやの新しい舞台を創り上げ
 て下さいました。料理人もおもてなしの舞台を演じ
 る一人として、見える厨房を発案して下さいました。

再建に至るまでの3年間、私の中では沢山の葛
 藤があり、新しいべにやを想い描ききれず、主人と
 何度衝突したことでしょう。「べにやと結婚するの

ではなく…僕と〜」すっかり忘れていた私です。火
 災を機に、私が一番べにやのことも、お客様のこ
 とも、スタッフのことも全部分かっている!だから私
 の意見が一番正しい!と言う自分勝手な気持ちが
 膨れ上がる一方です。これまでのべにやへの思い
 が深まるばかりで、冒険すること、新しいものを取り
 入れる勇気が持てない状態です。

一方主人は、新しいことへの挑戦と、そこにかけ
 る思いは強く、ぶれることはありませんでした。そ
 して、新べにや「17部屋の小宇宙」は、これまでの

お客様も受け入れて下さり、スタッフが
 楽しく仕事をする舞台となりました。

今、若夫婦を迎え、楽しく生きること
 に、そして宿の継承への覚悟を決めてく
 れた二人に心から祝福したいです。これ
 からはAIとの共存の時代にもなってく
 ることでしょう。しかし、思いを馳せる、
 感じる、考える、そしておもしろがる…

べにやのおもてなしは、皆の心そのも
 のが、AIには持つことのできない、豊
 かな感情やおもいやりで、素敵で知的な
 オンリーONEを創り描いていってくれる
 ことと思います。おもてなしは毎日が
 挑戦で冒険です。だから旅館は楽しい
 のです。

若女将 香峰さんは、高校、大学と棒
 高跳びの国体選手として頑張ってきました。
 跳躍し、より高みを目指し、誰も見た
 ことのない景色へ飛び込んできた彼女
 です。誰もが味わったことのない体験
 は、きっとこのべにやでも新しい景色に

向けて、楽しい旅館を目指して、いろんな困難を、飛
 び越えて行ってくれることでしょう。さあ、勇気
 を持って!べにや冒険の始まりです。あのときのよう
 に!誰も見たことのない景色を目指して!!存分にお
 もろがって下さい。「旅館は楽しい」と二人が心か
 ら思える日が必ず来ます。皆様、どうかこれからも
 応援して下さい。

これまでも〜これからも〜 御礼まで