

こまどりケーブルからローカルな話題や
エリア情報などをお届けします



×津川の魅力満載♪
YouTube
十津川村チャンネル
を開設！

十津川村には3つの温泉
(十津川温泉・湯泉地温泉・上湯温泉)
があり、それらを総称して
十津川温泉郷と呼ばれています

十津川村は村内の施設
(公共温泉・民宿・旅館)
すべてが「源泉かけ流し」

全国的にも非常に珍しい
「村の宝」です！

そもそも「源泉かけ流し」とは!?
(日本源泉かけ流し協会 HP より)

♨ 源泉とは

- 1.温泉法で定められた温泉であること
- 2.所有する自家源泉、または共同源泉からの引き湯を使用していること

♨かけ流しとは

- 1.新しい湯を常に浴槽に注いでいること
- 2.注がれた分だけの湯が浴槽の外にあふれていること
- 3.あふれた湯は決して浴槽に戻さないこと
- 4.湯量の不足を補うために、浴槽内で循環させること

♨源泉かけ流しとは

湧き出したままの成分を損なわない源泉が、
新鮮な状態のままで浴槽を満たしていること

[加温と加水について] 協会の見解

基本はあくまで「源泉100%」だが、入浴に適した温度にするため、
泉質を損なわない範囲での最低限の加水・加温は認め、湯量不足を
補うための水増し加水は認めない

「知らなかった奈良」「もっと知りたい奈良」を見つけに行きませんか？

奥大和の魅力 再発見！

「Go To トラベル」や
「いまなら。」キャンペーンも
まだ間に合う!?

※予算が終了した時点で終了

冬はやっぱり温泉！こまどりエリアには、温泉でゆっくり癒されながら、
地元で採れる山里のめぐみを使った奥大和ならではのごちそうを堪能
できるお宿があります。せっかくならお泊りしての～んびり過ごしてみ
たいですね。この冬は、澄んだ空気と水のキレイな場所で、秘境感をたっぷり
味わいながら時間を過ごす、そんな旅はいかがでしょう？

十津川村 十津川温泉

湯の質、量ともに

全国トップクラスの温泉

十津川村は、全国初の「源泉かけ流し宣言」を
した村で、村内全ての温泉施設が源泉かけ流しの
温泉を提供しています。源泉かけ流し100%
の宿「ホテル昴」でも、大浴場・露天・飲泉・寝湯・
打たせ湯・檜風呂・五右衛門風呂・足湯に至るま
で、すべてが加温加水循環無し、ありのままの極
上の温泉。最高レベルと言えます。美容と健康の
嬉しい効果もデータで証明されています。



※料理はイメージです

十津川の伝統的な郷土料理をベースに、地元
の素材を中心に用いた、味はもちろん目でも楽し
める料理長自慢の会席料理。十津川ならではの
ジビエの料理やお鍋もおススメです。女性必見の
嬉しい女子旅プランや大人の旅満喫プランなど
ぴったりな楽しみ方を選んで、十津川の魅力を
ぜひご堪能ください。

十津川温泉 ホテル昴

奈良県吉野郡十津川村平谷909-4

TEL. 0746-64-1111

<http://www.hotel-subaru.jp/>



ファンにはたまらない
十津川警部コーナー



- 1 いろんな湯船が楽しめる開放的な
露天風呂
- 2 ホテル敷地内にもある十津川村
特有の人力ロープウェイ「野猿」
- 3 珍しい温泉のプール
- 4 十津川の美味しいもの
左上から時計回りに「ゆうべし」「むこだまし」
「あまごの骨酒」「めはりずし」

関西屈指の秘境で 名物かしき鍋を堪能！

オリジナルの名物「かしき鍋」は、鴨・猪・雉を用いた醤油だしベースのお鍋です。ホテル一番のオススメで大好評です。お鍋の締めは、やっぱりお出汁がしみる野迫川特産の太麺がピッタリ！他にも、鴨鍋や新鮮で質の高い川魚の「あまご」を堪能出来る自慢のプランも。水揚げしたばかりのあまごのあらい、塩焼き、南蛮漬けとたっぷり楽しめます♪宿泊の場合は、南海高野山駅からの無料送迎バスを利用できます。



お湯が柔らかくお肌がすべすべ、
体の芯から温まる「美人の湯」



姉妹提携を結んでいる
スロヴァキアのワイン

野迫川温泉 ホテルのせ川

奈良県吉野郡野迫川村北今西426
TEL.0747-38-0011
<https://hotel-nosegawa.jp/>



奈良市内のラグジュアリーホテルでも
杉柾波のトレイが
ウェルカムドリンクトレイに採用！

プレゼントに最適♪



三種の珍しい
お肉を楽しめる
野趣あふれる贅沢鍋！

川上村 湯盛温泉

ロケーション抜群の露天風呂と 評判の会席料理が自慢

ホテルに一歩足を踏み入れると、ガラス越しに対岸の山の緑が広がり、眼下には、おおたき龍神湖(大滝ダム湖)が見えます。雄大な自然で気持ちが癒されるラウンジからの眺望は、レストランや客室からも同じ景色を見ることができますが、なんと言っても、露天風呂に浸かりながらの眺めはまた格別。至福のひとときです。



※料理はイメージです



奈良県調理技能向上展示コンクールで最高賞の奈良県知事賞を獲得した料理長の五感で楽しめるお料理が評判。旬の素材を使った会席をお楽しみください。また、随時開催されるオリジナル企画は要チェック！夏の螢や季節ごとの星座を楽しむ星空観察などの体験プランなどが話題です。奈良の魅力・川上村の魅力をぜひ再発見してください。



奥吉野 湯盛温泉 ホテル杉の湯

奈良県吉野郡川上村迫695
TEL.0746-52-0006
<https://www.suginoyu.com/>

- 1 展望風呂付特別室
- 2 道の駅「杉の湯 川上」が隣接
- 3 4 お土産処で木製雑貨「キツヌム」の商品を村内特別価格にて販売中

吉野の秘境で味わう優しい塩ラーメン



「ラーメン河」の塩ラーメンと
セットで食べられるまぐろ丼。
メニューはこの二つだけ。

国道から川沿いに細い道を走りながら「こんな場所にはたしてお店があるのかしら？」と思える処にあるお店です。評判を知る遠方からのお客さんを、もう80歳やと言う店主がたった一人で明るく見事にさばいておられます。店の前を流れる川のせせらぎに耳を傾け周囲の自然を楽しみながら、のんびりと過ごしましょう。お待ちかねの塩ラーメンは澄んだスープが、この場所のきれいな空気と川にぴったりマッチした優しい味わい。ラーメンを食して滋味深いと感じたことはめったにないのですが、スープを飲み干すのに罪悪感なし！残念ながらこの愛すべき店は、護岸工事の関係で近く店を置まれるかもしれないのですが、その前にどうしても、という方は出来るだけ開店前にお店にたどり着くことをお薦めします。♥

