

WASHOKU Re: think vol. 5

和食の魅力を見つめ、もう一度捉え直す試み
An attempt to reevaluate and rediscover the allure of Japanese cuisine.

ユネスコ無形文化遺産に認定されている「和食」。日本人の伝統的な食文化の「和食」には、自然の恵みや美しさを敬い大切に作る気持ち、季節の移ろいを愛でる心など、日本人ならではの精神性が含まれています。日本の伝統文化でもある「和食」をもう一度見つめ直し、捉え直す「WASHOKU Re: think」をテーマに、日本の食文化の奥深さ、私たちの生活に密着した四季折々の行事、信州の生産者の取り組みなどをお届けします。

“Washoku” is designated as a UNESCO Intangible Cultural Heritage. Washoku, the traditional food culture of the Japanese, includes the spirituality unique to the Japanese people, such as respecting and cherishing the blessings and beauty of nature, and admiring the change of the seasons. Under the theme of “WASHOKU Re: think”, we will reexamine and reinterpret “Washoku”, and inform you about the depth of Japanese food culture, seasonal events and our efforts.

〈対談〉川魚料理「ゆうすげ」三代目 荻原良寿 × くつかけステイ 福本啓太 総料理長

「和食の道具一箸の種類と歴史」

オリジナルレシピ「冬野菜のボルシチ」

テイクアウト 年末年始のおすすめ

くつかけステイ 冬の感謝祭

軽井沢の
川魚
freshwater fish
対談テーマ

信州の郷土食、川魚料理を未来へ

岩魚や山女魚、ハヤ、鯉など、信州の清らかな水で育った川魚を専門に扱う「川魚料理ゆうすげ」。3代目として腕をふるう荻原良寿さんに、海の魚を知り尽くした料理人の福本啓太さんが川魚の魅力を伺います。

川魚のイメージが一変した専門店

福本啓太さん（以下、福本） ゆうすげさんは以前から利用させてもらっていて、川魚に対して臭いというイメージを持っていましたが、ここで食べたら全然臭わなくて、イメージが変わりました。ぜひ色々な方に川魚について知ってもらいたいと思って、今回は対談をお願いしました。

荻原良寿さん（以下、荻原） 川魚は臭いがあるというイメージが強いですが、水を工夫することで、その臭いは全然変わります。ここでは店内の生け簀は地下水を使い、屋外にある池は御影用水の水を引いているので、臭いはほとんどありません。

福本 このお店はいつからですか。

荻原 1961年に創業したので、今年で創業63年。ドライブインからスタートして、祖母が川魚料理ゆうすげを始めました。叔父が温泉旅館を手掛け、私

の父が川魚料理店を継ぐようになって、それぞれの子も達が跡を継いでいます。私は長野の専門学校を出て、長野市や京都、軽井沢で修業して、13年前にこの店に入り、8年前から代表を務めています。

川魚の美味しさと奥深さ

福本 ゆうすげで私がよく注文するのは、岩魚のなめろうやハヤの唐揚げ、おいしいですね。骨酒も旨味を感じて、つつい呑んでしまう。荻原さんは、もともと川魚料理を勉強していたんですか。

荻原 修行などで学んだ料理もありますが、自分なりに考えてメニューを出しています。お造りの場合でも、姿造りにして出すようにしていて、魚のもとも

Special Feature

川魚料理「ゆうすげ」三代目 荻原良寿 × 若き和食料理人 福本啓太

Yusuge River Fish Cuisine, Third-Generation Owner, Yoshihisa Ogiwara

Young Japanese chef, Keita Fukumoto

との姿が分かるようにしたいと思っています。うちの店は四世代でいらっしゃるお客様もいて、「この魚はこんな姿をしているよ」「身はこうなっているね」と、親御さんがお子さんに説明していることがよくあって、魚の姿を出すことで、食育になっていると感じます。普段、家庭ではなかなか食べない食材ですからね。

福本 荻原さんは軽井沢生まれ、軽井沢育ちですが、昔から川魚に親しみがあったんですか。

荻原 子どもの頃は小学校の行き帰りに小川が流れていて、魚が泳いでいるとテンションが上がりました。釣りもしますが、学校帰りは川にそのまま入って、素手で魚を捕ったりしていました。石をどかすと、岩魚が隠れているんですよ。軽井沢の小学生はヘルメットをかぶっているの、捕った魚をヘルメットに入れて持って帰って、塩焼きにしたりしていました。

福本 自分は三浦半島の出身で、海の魚にはなじみがありますが、川魚は新鮮ですね。和食では鮎をよく使いますが、それ以外の川魚は一括りにしていたところがあります。他にも、ハヤ、シナノユキマス、信州サーモン、ドジョウ、鰻…。初



めの頃は、岩魚と山女魚の区別もつかなかったです。川魚は奥が深いし、環境によっても全然違う味になりますね。川魚はもともと郷土色が強い食材で、この辺りだと鯉もよく食べていましたが、和食の世界ではあまりなじみがないので、川魚に

ついて掘り下げて勉強したいと思っています。

荻原 岩魚は流れの速いところにいるので、身が筋肉質ですね。山女魚は流れの緩やかなところにいる。山女魚はなんでも食べるので、生け簀の中で、時々ドジョウが箱から出てくると、山女魚に食べられていたり(笑)。

福本 日本人が魚離れしていて、特に川魚は小骨が多くて、食べることが苦手という人もいますが、食べ方は気にしないでいいですよ。

荻原 若い女性グループが川魚を注文してくれると嬉しくなりますね。若い方でも上手に食べる方もいますが、どんな食べ方でも構いません。

福本 海は最近の温暖化で環境が変わってきて、捕れる場所や魚の種類が今までとは全く変わってきていますが、川魚はどうですか？

荻原 軽井沢では、家が多く建つようになって、岩魚は数が減っているように思います。大きいものも獲れにくくなりました。川魚は環境に影響されやすいですね。

福本 川魚の美味しい季節はいつですか？

荻原 秋は岩魚などは卵があるので、おすすめですね。

福本 荻原さん自身は、どの川魚が好きですか。

荻原 やはり岩魚ですね。他にはない筋肉質の身で、ある程度の脂もあって、食感がいい。

福本 川魚は鮮度が大切で、日持ちしない。生け簀からすぐ調理するスタイルがいいですね。日を置いてしまうと、身がぼそぼそしてしまう。

荻原 川魚は寝かせることは難しいですね。熟成にも向かないと思います。



荻原良寿 Yoshihisa Ogiwara

軽井沢町出身。川魚料理ゆうすげの三代目。有限会社荻原商店代表取締役。幼少時から川魚に親しむ。(株)The Tich代表取締役社長として肉料理を中心としたレストラン&カフェOgiyoshiも手掛けている。



取材の様子はくっつけステイのInstagramでご覧いただけます。

福本啓太 Keita Fukumoto

神奈川県横須賀市生まれ。17歳で和食の道を歩み始め、和食調理人歴20年を越す。2018年くっつけステイ中軽井沢料理長に就任し、現在はくっつけステイグループ統括総料理長を務める。(日本料理専門調理師/公益社団法人日本料理研究会技術幹事)

未来の郷土食へつながる
コラボ

荻原 和食に精通した福本さんに相談ですが、調理法で、煮る・焼く・蒸す・揚げる・炒める・和えるなど色々ありますが、やはり生で調理したいという希望があります。特にお寿司にしたいなど。

福本 鮎のなれ寿司などがありますね。昔、参勤交代で鮎の寿司を運んだそうですが、14日間かかるので、腐らなようにして献上するために、笹で包むとか熟成させるとか工夫しています。そういう方法もいいかもしれないですね。岩魚を熟成させたり、朴葉寿司にしたり…色々と考えられそうですね。

荻原 川魚を使って、お寿司が出来たらいいなど。それ以外でも、色々教えてほしいです。

福本 川魚料理は軽井沢ならではの和食だし、地域の文化だと思います。何か一緒に考えたいですね。それが未来の郷土料理になるかもしれないですね！うん、何かやりましょう！今日は興味深いお話をありがとうございました。

2人の夢のコラボが実現！
川魚について学び・味わい・語る特別な会席の夕べ

日時：2025年4月5日(土) 18:00～

場所：くっつけダイニング

会費：12,000円(レクチャー代・会席料理・ワンドリンク含、サ込・税別)

問合せ：くっつけダイニング

※詳細につきましては確定次第、公式HPやSNSにてお知らせします。

A Specialty Shop that Changed the Image of River Fish
Keita Fukumoto (hereinafter referred to as **Fukumoto**): I've been a regular customer at Yuusuge for a while now, and I used to have the perception that river fish had a strong odor. However, the fish I ate here didn't smell at all, and my impression of river fish completely changed. I really want more people to know about river fish, so I asked for this interview today.

Yoshihisa Ogiwara (hereinafter referred to as **Ogiwara**): River fish indeed have a reputation for having a strong odor, but you can significantly reduce that by managing the water properly. Here, we use underground water for the tanks inside the shop, and for the pond outside, we use water from Mikage-yosui, so there's almost no odor.

Fukumoto: When did this shop start?

Ogiwara: It was founded in 1961, so this year marks its 63rd anniversary. It started as a drive-in restaurant, and my grandmother began Yuusuge, a restaurant specializing in river fish cuisine. My uncle managed a hot spring inn, my father took over the river fish restaurant, and now the children of each family have inherited their respective businesses. I went to a vocational school in Nagano, trained in Nagano City, Kyoto, and Karuizawa, then joined this restaurant 13 years ago. I've been the representative for the last eight years.

The Delicacy and Depth of River Fish

Fukumoto: At Yuusuge, I often order dishes like namero (minced fish) made with char or deep-fried Japanese dace. They are delicious. The bone sake also has great umami, and I can't help but drink it. Did you originally study river fish cuisine, Mr. Ogiwara?

Ogiwara: I learned some dishes during my training, but I also come up with my own recipes. Even for sashimi, we serve the fish whole to show the customer its original form. I believe it helps educate customers about the fish. Some families, spanning four generations, visit our restaurant. It's common to see parents explaining to their children, "This is what this fish looks like," or "This is how the meat looks," which I think contributes to food education. These are ingredients that are not commonly served at home.

Fukumoto: You were born and raised in Karuizawa. Did you always have a familiarity with river fish?

Ogiwara: As a child, there was a stream on my way to and from school, and whenever I saw fish swimming, I got really excited. I would sometimes fish, but I also caught fish with my bare hands after school. If you move a rock, char would often be hiding underneath. Karuizawa's elementary school kids wear helmets, and I used to put the fish I caught in my helmet and bring them home to grill with salt.

Fukumoto: I'm from the Miura Peninsula and am familiar with sea fish, but river fish feel fresh and different. In Japanese cuisine, we often use sweetfish, but I used to group all other river fish into one category. There are also Japanese dace, Shinano Yukimasu (a type of salmon), Shinshu salmon, loaches, and eels. At first, I couldn't even tell the difference between char and yamame trout. River fish have such depth, and their flavor can change dramatically depending on the environment. River fish have traditionally been very local ingredients. Around here, carp was often eaten, but in the world of Japanese cuisine, river fish aren't very familiar, so I'd like to dig deeper and study them more.

Ogiwara: Char live in fast-flowing streams, so their meat is more muscular, while yamame trout live in calmer waters. Yamame eat almost anything, so if loaches happen to escape from their box in the tank, sometimes they get eaten by the yamame.

Fukumoto: Many Japanese people are eating less fish, and river fish, in particular, have many small bones, which some people find difficult to eat. But there's no need to worry about how to eat them, right?

Ogiwara: When a group of young women orders river fish, it makes me happy. Some of them are quite good at eating it, but I don't mind how anyone eats it.

Fukumoto: Due to recent climate changes and warming, the environment in the sea has changed, and the places where fish are caught and the types of fish available are completely different now. How about river fish?

Ogiwara: In Karuizawa, as more houses have been built, I feel the number of char has decreased. It's also becoming harder to catch large ones. River fish are very sensitive to environmental changes.

Fukumoto: When is the best season to enjoy river fish?

Ogiwara: In autumn, fish like char have roe, so I recommend them during that time.

Fukumoto: Which river fish do you like the most?

Ogiwara: I would say char. It has a unique muscular texture, a decent amount of fat, and a pleasant mouthfeel.

Fukumoto: Freshness is key for river fish. It's best to cook them right after they come out of the tank, as they become dry and lose texture if left for too long.

Ogiwara: Yes, it's hard to let river fish rest for maturation, and I think they aren't suited for aging.

A Collaboration for the Future of Local Cuisine

Ogiwara: Mr. Fukumoto, since you are well-versed in Japanese cuisine, I'd like to consult with you on some cooking methods. There are various techniques such as boiling, grilling, steaming, frying, and mixing, but I would really like to serve the fish raw, especially as sushi.

Fukumoto: There's a type of sushi called fermented sweetfish sushi. In the past, during the feudal lords' processions, they would offer sweetfish sushi, which took 14 days to transport, so they devised ways to prevent it from spoiling by wrapping it in bamboo leaves or fermenting it. Those methods could be interesting to explore as well. We could also consider maturing char or making pressed sushi with it. There are many possibilities.

Ogiwara: I'd love to create sushi with river fish and would appreciate any advice you can give.

Fukumoto: River fish cuisine is a uniquely Karuizawa form of Japanese cuisine and part of the region's culture. I'd love to brainstorm something together. It could become the future of local cuisine! Let's definitely do something. Thank you for sharing such an interesting conversation today.

冬野菜の和風ボルシチ

Japanese-style borsch with winter vegetables

ボルシチに使用した「ビーツ」は、日本ではあまり馴染みのない野菜ですが、実はホウレン草の仲間です。海外では冬が長く寒い地域で食べられており、フィンランドをはじめとした北欧で有名な野菜です。ポリフェノール、カリウム、鉄分も豊富に含まれているので、「スーパーフード」としても注目されています。

材料(1人前)

牛肉 …………… 200g
 ビーツ …………… 中1個
 れんこん …………… 1/2個
 大根 …………… 1/5本
 人参 …………… 1/2本
 里いも …………… 2個
 トマト(中玉) …………… 2個
 白菜 …………… 1/5カット
 玉ねぎ …………… 1個
 セロリ …………… 1本
 にんにくみじん切り 少々
 ローリエ …………… 1枚
 水 …………… 800cc

調味料

麹味噌 …………… 大3
 顆粒だし …………… 大1
 ケチャップ …………… 大2
 サラダ油 …………… 適量

仕上げ用

サワークリーム …… 適量
 クレソン …………… 適量

Ingredients (1 serving):

- Beef: 200g
 - Medium-sized beets: 1
 - Lotus root: 1/2
 - Daikon radish: 1/5
 - Carrot: 1/2
 - Taro potatoes: 2
 - Medium-sized tomatoes: 2
 - Chinese cabbage: 1/5
 - Onion: 1
 - Celery stalk: 1
 - Chopped garlic(1 clove)
 - Bay leaf: 1
 - Water: 800cc

Seasoning:

- Koji miso: 3 tablespoons
 - Dashi granules: 1 tablespoon
 - Ketchup: 2 tablespoons
 - Salad oil as needed

Garnish:

- Sour cream (preferred amount)
 - Watercress (preferred amount)

作り方

- ① 具材(牛肉と野菜)を一口大に切り、牛肉はフライパンで焼き目をつける。
- ② 鍋に牛肉、ビーツ、根菜、トマト、ローリエ、水を入れ、肉がやわらかくなるまで約1時間火にかける。
- ③ ②の鍋に、白菜、玉ねぎ、セロリを入れ、約30分再び火にかける。
- ④ 麹味噌、顆粒だし、ケチャップ等で味を付け、整える。
- ⑤ 仕上げにニンニクのみじん切りとサラダ油をフライパンに入れ、火にかけ、焦がさないように香りが出たらそのまま鍋に入れる。
- ⑥ 器に盛り付け、サワークリームとクレソンを添える。

ビーツをメインにだしや麹味噌を加えて、和風にアレンジしました。野菜がたっぷり入っていて栄養抜群!!寒い季節にピッタリの心と体が温まるスープです。



ビーツ Beets

カリウム
●高血圧やむくみ予防

一酸化窒素
●血流改善

ビタミンC
●免疫系の強化

ベタイン
●肝臓の機能強化

牛肉 Beef

たんぱく質
●筋肉づくりや疲労回復

レンコン Lotus root

ビタミンB6
●貧血の予防

大根 Daikon radish

食物繊維
●腸内環境を整える

Directions

- ① Cut the ingredients (beef and vegetables) into bite-sized pieces and brown the beef in a frying pan.
- ② Put the beef, beets, root vegetables, tomatoes, bay leaves and water in a pot and heat for about an hour until the meat is tender.
- ③ Add the Chinese cabbage, onion and celery to the pot ② and heat again for about 30 minutes.
- ④ Add koji miso, Dashi granules, ketchup, etc. for flavor.
- ⑤ Separately, add chopped garlic and salad oil to the frying pan and heat until it gives off a nice aroma, being careful not to burn, then add the garlic and oil to the pot.
- ⑥ Serve on a plate and garnish with sour cream and watercress.

このレシピをつくった人

和ビストロ GOKAN 料理長 梅澤 貴裕
Takahiro Umezawa

新潟県出身。関西圏の老舗旅館で和食調理の修行をつむ。30歳の頃、軽井沢町に来て、町内ホテル、保養所の料理長を務めてきた。日本料理の伝統技術をベースとし、軽井沢のモダンな雰囲気も表現した創作料理の開発にも意欲的に取り組んでいる。和食調理歴24年。



Japanese food from various countries



世界の和食事情 - オランダ編 -

Japanese food around the world - Netherlands -

アジア料理に馴染みのある国民

「オランダはかつてインドネシアが植民地だったので、ナシゴレンやミーゴレンなどインドネシア料理がポピュラー。アジア料理に馴染みがあります」と話す森田さんは、オランダに3年半ほど暮らしました。

オランダの主食はじゃがいもで、有名な料理は「スタンポット」。マッシュポテトに、ゆでて刻んだケールなどの野菜を入れ、塩コショウだけのシンプルな味付けで、それにミートボールやソーセージを合わせて味わいます。厚切りポテトのフライ「フリッツ」をカレーソースやマヨネーズで食べることも多いそうです。

オランダ人に人気の和食は「MAKI」と呼ばれる海苔巻き。スパイシーツナ巻きやとびっこ(トビウオの卵)を使ったスパイダーロール、カリフォルニアロールなどは、オランダの一般的なスーパーのデリコーナーに並んでいます。最近ではラーメンも人気で、ビーガンラーメンも登場しているとか。

「オランダ人は合理的で、新しいものに抵抗がない。チャレンジングな人も多くて、和食も受け入れられていると思います」。



首都アムステルダム。海苔巻きに加え、おにぎりもブームになっている。

"Since Indonesia was once a colony of the Netherlands, Indonesian dishes like Nasi Goreng and Mee Goreng are popular. People are familiar with Asian cuisine," says Mrs. Morita, who lived in the Netherlands for about three and a half years.

The staple food of the Netherlands is potatoes, and a famous dish is "Stamppot." This dish consists of mashed potatoes mixed with chopped vegetables like kale, simply seasoned with salt and pepper, and often paired with meatballs or sausages. Thick-cut fries called "Frites" are also commonly eaten with curry sauce or mayonnaise.

A popular Japanese food among the Dutch is seaweed rolls, known as "MAKI." Spicy tuna rolls, spider rolls made with tobiko (flying fish roe), and California rolls can be found in the deli sections of common supermarkets in the Netherlands. Recently, ramen has also become popular, including vegan ramen.

"The Dutch are practical and open to new things. Many are adventurous, so I believe Japanese food is being well-received here."

教えてくれた人

森田 ひろ子さん
Hiroko Morita
ご主人の転勤で、ドイツやアメリカなど様々な国に駐在。オランダには3年半住んでいた。現在は軽井沢在住。



Washoku tools

和食の道具 - 箸の種類と歴史 -

Tools of Japanese Cuisine - Types and History of Chopsticks

箸は、日本の食文化に欠かせない道具で、約2000年前に中国から伝わり、独自の進化を遂げました。日本では、用途や素材に応じて様々な箸があり、日常で使う「割り箸」や「漆塗りの箸」、祝いの場で用いる「祝箸」などが一般的です。

箸はただの食器ではなく、日本の文化や精神を象徴する存在です。たとえば、お正月には「祝箸」が用いられ、両端が細くなっているのは神と人が食べ物を共にするという意味が込められています。また、箸には地名に由来するものも多く存在します。福井県の「若狭塗箸」は、その鮮やかな漆と

螺鈿(らでん)の装飾で有名で、職人技が光る美しい工芸品です。さらに、奈良県の「吉野杉箸」は、軽さと木目の美しさで古くから愛用されています。木材や塗装の種類も多様で、縁起を担いだデザインや、地域の伝統を反映した箸が作られているのです。

また、箸の持ち方や扱い方には礼儀作法があり、正しい使い方を学ぶことは、日本人としての美德や慎みを体現しています。箸の歴史や種類を知ることによって、和食文化の深みをより一層感じることができるでしょう。



Chopsticks are indispensable tools in Japanese food culture, introduced from China about 2000 years ago and evolving uniquely in Japan. In Japan, there are various types of chopsticks depending on their use and material, with common examples being "disposable chopsticks" for daily use, "lacquered chopsticks," and "celebration chopsticks" used on special occasions.

Chopsticks are not merely utensils but symbols of Japanese culture and spirit. For example, during the New Year, "celebration chopsticks" are used, with both ends tapered, symbolizing the sharing of food between gods and humans. Additionally, there are chopsticks named after regions. The "Wakasa lacquered chopsticks" from Fukui Prefecture are renowned for their vibrant lacquer and mother-of-pearl inlay, showcasing the skill of artisans in creating these beautiful craft pieces. Furthermore, "Yoshino cedar chopsticks" from Nara Prefecture have been cherished for their lightness and beautiful wood grain for centuries. The materials and finishes of chopsticks vary greatly, with many designs reflecting auspicious symbols or local traditions.

Additionally, there are manners and etiquette related to the use of chopsticks, and learning how to use them properly embodies Japanese virtues of modesty and respect. By understanding the history and types of chopsticks, one can appreciate the depth of Japanese food culture even more.

What's NEW

12/15(日)注文メ切! テイクアウト 年末年始のおすすめ

Order Deadline: Sunday, December 15! Kutsukake's Takeout Recommendations for Year-End and New Year



年末

【数量限定】江戸前握り寿司

30貫 16,200円(税込) 10貫 5,940円(税込)

- 受注メ切 12/15(日)※17時まで
- 受け渡し場所/日時 和ビストロGOKAN/12/31(火)16:00~17:00
- ご注文方法 和ビストロGOKAN 電話注文または店頭注文
- お支払い お引き渡しの際にご精算
- お問合せ先 0267-46-8913

※写真はイメージです。仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。

"Edomae Nigiri Sushi"

30 pieces: 16,200 yen (tax included) 10 pieces: 5,940 yen (tax included)

How to order: By phone or in person at Wa Bistro GOKAN.

Payment: At the store upon pickup.



年始

【数量限定】越前せいごがにの招福ばらちらし
13,000円(税込) 2~3人前
7,000円(税込) 1人前

Echizen Seiko-gani no Bara Chirashi
- 13,000 yen (including tax) for 2 to 3 servings.
- 7,000 yen (including tax) for 1 serving.



年始

【数量限定】新春にくちらし
12,000円(税込) 2~3人前
6,500円(税込) 1人前

New Year Beef Chirashi
- 12,000 yen (including tax) for 2 to 3 servings.
- 6,500 yen (including tax) for 1 serving.

- 受注メ切 12/15(日)※17時まで
- 店頭引き渡し 1/1(祝・水)~1/3(金) (最終日は昼の部のみ)
- 昼の部 11:00~12:00
- 夜の部 16:00~17:00
- 受け渡し場所 和ビストロGOKAN
- ご注文はお電話、店頭にて承ります。
- お支払い お引き渡しの際にご精算
- お問合せ先 0267-46-8913

How to order:
By phone or in person
at Wa Bistro GOKAN.

Payment:
At the store upon pickup.

ルジェンド軽井沢のテイクアウト

ホリデーシーズン限定テイクアウト

ローストチキン雑穀ピラフ詰め ルジェンド特製サラダ付
6,800円 税込(1羽/2~3人前)

Holiday Season Limited Takeout
Roast Chicken Stuffed with Mixed Grain Pilaf, with Special Salad by Lugend
- 6,800 yen (including tax) 1 bird / serves 2-3 people.

- 提供期間 12/13(金)~1/2(木)まで(数量限定)
- 受取時間 17:00
- 注文締め切り 前日まで
- 注文方法 電話注文/店頭注文/instagram
- 問合せ先 ルジェンド軽井沢 0267-31-5440



元旦 餅つき大会 New Year's Day Mochi Pounding Event

2025年元旦、くっかけステイにて餅つき大会を行います。お餅やお酒の振る舞いも!ぜひお越しください!

On New Year's Day 2025, a mochi-pounding event will be held at Kutsukake Stay. Mochi and sake will also be served! Be sure to join us!

2025/1/1(水) 10時~10時半開始予定
※準備の都合で開始時間が遅れる場合がございます
※詳細は公式サイトやSNSでお知らせいたします



くっかけステイ冬の感謝祭 豪華食材のお得なランチとディナーアラカルト
【期間】2025年1月20日(月)~2月28日(金)

Kutsukake Stay Winter Thanksgiving Festival: Luxurious Ingredients for Affordable Lunch and Dinner à la Carte

1 期間中の土日限定で
人気のメニューが特別価格で食べられる!

On weekends during the period,
you can enjoy popular menu at special prices



くっかけの海鮮丼

通常 3,080円(税込)が
特別価格 1,980円(税込)

Kutsukake's Seafood Rice Bowl
Regular price ¥3,080 (tax included) menu
will be offered
at a special price of ¥1,980 (tax included).



五感のにくまぶし

通常 3,300円(税込)が
特別価格 2,200円(税込)

Gokan's Beef Mabushi
Regular price ¥3,300 (tax included) menu
will be offered
at a special price of ¥2,200 (tax included).

2 くっかけダイニングの目玉メニュー

感謝祭期間限定のアラカルトメニュー
蟹と信州牛×里の食材のしゃぶしゃぶ鍋
カウンター寿司会席(16,500円/予約制)
 HALFコース(先付・お造り・籠)

Dining's Featured Menu

- Thanksgiving Limited A la Carte Menu
- Shabu-shabu Hotpot with Crab, Shinshu Beef, and Local Ingredients
- Counter Sushi Kaiseki (¥16,500 / by reservation only)
- Half Course (Appetizer, Sashimi, Basket)



※期間中ランチ営業は金・土・日となります。
※テイクアウトは月・火・木・金・土・日の16:00~17:00のみとなります。

kutsukake stay group



くっかけステイ中軽井沢

〒389-0111 長野県北佐久郡軽井沢町長倉3294-1
TEL. 0267-46-8906 回15台
回8:00~9:00(LO) 11:30~13:30(LO) 17:30~
チェックイン/15:00 チェックアウト/11:00
回月・火曜日(ダイニングのみ)
季節変動あり
※2025/1/4(土)~
1/19(日)まで休業



website instagram



和ビストロ GOKAN 一五感一

〒389-0102 長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢1146-1
ベルジュレ軽井沢1F(軽井沢高校隣)
TEL. 0267-46-8913 回15台
回11:30~13:30(LO) 17:30~20:30(LO)
回月・火曜日(祝日の場合営業)
季節変動あり
※12/23(月)~
2025/3/1(土)まで休業
※12/31(火)
テイクアウト引渡のみ営業



website instagram



割烹ダイニング波里 HARU

〒100-6590 東京都千代田区丸の内1-5-1
新丸の内ビルディング5F
TEL. 03-6812-2151
回11:00~14:00(LO) 17:00~22:00(LO)
(21:00最終入店)
※2025/1/1(水)、
1/19(日)休業



website instagram



ルジェンド軽井沢

〒389-0104 長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢31-15
TEL. 0267-31-5440 TEL. 080-8000-2265
回5台(予約優先) 回12:00~17:30~
回火・水曜日定休(祝日の場合営業)
季節変動あり
※2025/1/4(土)~
1/19(日)まで休業



website instagram



SAKURA TERRACE

1240 South King Street, Honolulu, HAWAII 96814 USA
TEL. +1-808-591-1181 回有
回11:00~14:00
17:00~21:00
回月曜・祝日



website instagram