

ふっくら、つやつやに炊き上げた、
昔懐かしいほっとする味。
森のレストランのかまどご飯を
ぜひお試しくださいませ。

十福の湯の標高は975メートル。

この高地で美味しいご飯を炊くために、

火加減と釜内部の圧力にこだわっています。

気温や米の状態で火力を調整し、釜のフタ上部に
重しの石を置きます。

これにより内部の圧力を高め、芯までふっくらと
炊き上がるこだわった炊き方を心掛けています。

またお米と同じ産地の「日本酒」を少量加え、
炊き上がりのつやと香りを良く仕上げています。

十福の湯ならではのこだわりです。



安心・安全の
地産地消食材を
使用しています。

「米」
こめ



佐久産特Aコシヒカリ

蓼科山を水源とする豊かな水と、粘土質の
土壌が育むコシヒカリは最高ランクの特A
米に指定されています。当館指定業者の契
約農家で丹精込めて作られています。

「水」
みず



真田いずみの森天然水

かまどで使用する水は、十福の湯の地下
150メートルから湧き出る天然水です。
特にミネラルが豊富で、美容や健康に効果
が期待できます。

