

今人気の グランピングも取材

文/花恋 イラスト/の夏



食材、グリル、ねぶくろ…。
全部必要ないです。
テントとトレイラーはど
ちらも広いベッドがあり食
材やお皿は全部施設の方が
用意してくれます。夕食に
は雲風々農園でとれた新鮮
な野菜が食べられて、朝食
には伊豆のニューサマーオ
レンジを使ったジュースが
出ます。

手軽に
楽しめる
グランピング！

みなさんは「雲風々」と
いう旅館を知っていますか？

雲風々は最近、旅館だけ
でなくUFUFU VILLAGE
というグランピング施設も
オープンしたんですよ！

テントに泊まる、と聞く
とほとんどの人が食材やグ
リル、ねぶくろなど必要だ
と思うと思います。いろい
ろ必要だったら、準備が大
変なのであまり行く気が
無くなってしまいますよ
ね。そんなときこそこの
UFUFU VILLAGEへ
ぜひ来てもらいたいです。



【月ヶ瀬温泉 雲風々-ufufu-】
伊豆市月ヶ瀬 499-1
☎0558-85-0230

また、愛犬などを連れて
くることも、もちろんOK
です。水遊び場やドッグラ
ンもありますよ。特別な楽
しい時間になりそうです
ね。何ももってこなくても快
適に過ごせる！いつもと少
し違う特別な時間をすこし
てみませんか。



地域のために
頑張っている人
×
ラフォーレリゾート
修善寺

【ホテルラフォーレ修善寺】
【伊豆 Marriott ホテル修善寺】
伊豆市大平 1113
☎0558-72-3311

山の上の教会のあるホテル

文/友莉果 イラスト/寿美・雫羽

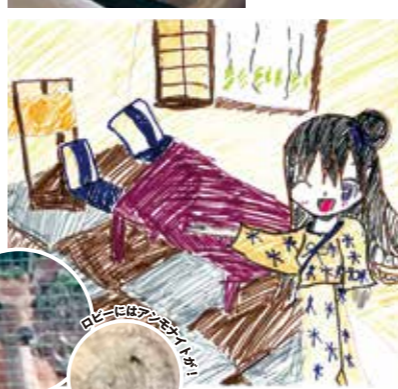


ラフォーレリゾート修善寺は伊
豆市大平の山の上のとてもきれ
いな景色と、天気の良い日は富士山
も見られ、運がいいと野生の鹿に会
うこともできる場所にありま
す。

同じ敷地内にある伊豆マリオ
ットホテル修善寺の部屋はシン
ブルな部屋、二間続きの大きな
部屋、とても豪華なスイートル
ーム等があります。ロビーの床
にはアンモナイトがうめこま
れていて、とてもきれいです。
ラフォーレの教会には、ドイ
ツ製のパイプオルガンや、窓
には、フランス製のステンド

グラスがあり、とてもすてきな場
所です。

体育館には、バドミントンのコ
ートや卓球台があり、ラケットを持
て行けばテニスコートも借りて日
帰りでテニスも楽しめます。修
善寺駅からバスで20分くらいと近
いのでぜひ一度行ってみてください。
私も家族みんなでいろいろな体
験をしてみたいと思いました。



野生の鹿が！



ロビーにはアンモナイトが！



みなさんは、修善寺温泉
場にあるカフェ「From here」
を知っていますか？

ここにきて、色々な人
と出会えるような場所に
したいという思いを込め
て、「From here」と
したそうです。店内は、
ウッドデッキのような造
りに木製のカウンターと
イスがあり、とても居心
地がよかったです。
メニューには、今流行り
のタピオカドリンクの中
でもあずきサイダーとい
うな

かなか口にしないドリン
クや、サバランというフラ
ンスの焼き菓子などのめ
ずらしいものもありまし
た。私はサバランを今回
の取材で初めて食べたの
ですが、少し洋酒もきい
てとてもおいしかったです。
夏には、抹茶やマン
ゴー、コーヒーマカキ氷
もあり、食べながらゆっ
くりと涼むことができます。
店長さんのオススメはズ
バリ、全部だそうです！
ぜひ立ち寄ってみては
いかがでしょうか。



【From here】
伊豆市修善寺 921
☎080-3632-5994
11:00-16:00 (時々夜まで)
不定休

はじまりは この素敵なカフェから

文/芽依 イラスト/美柚里

地域のために
頑張っている人
×
From here

【From here】



おススメの
メニューは
あずきサイダー
です！



地域のために
頑張っている人
×
修善寺
しいたけの里

【修善寺しいたけの里】
伊豆市年川 785-1
☎0558-72-8484
9:30 ~ 15:00
定休日：水

とってもおいしい 原木栽培のしいたけ

文/寿美・涼帆・ちひろ・由美子
イラスト/寿美・ちひろ

修善寺しいたけの里は、しいたけ狩り
やバーベキューができる場所です。

私たちは、しいたけ農家の四代目の鈴
木さんにお話をいろいろ聞かせてもら
いました。しいたけは、原木栽培と菌床裁
培に分かれていて、しいたけの里では全
部原木栽培でしいたけを作っています。
原木栽培で作られたしいたけは、都会に
はあまりおいていないけど、伊豆では売
られています。そして、しいたけの菌を
買って木に植えつけ、しいたけが出るま
でにいくつも工程があり、手間と時間
がかかっていることが分かりました。菌床
栽培で作られたしいたけは工場のような
ところでできているので、大量生産が可
能だということが分かりました。

私たちは、実際にバーベキューをしてし
いたけを食べてみました。弾力があって味
が濃くておいしかったです。しいたけは、
焼いている時に水が出てきたら食べ
頃だということがわかりました。
しいたけは、低カロリーでダ
イエットにもいいので、ぜひし
いたけの里に行って、食べてみ
てください。



とれたての
しいたけで
BBQ！

