

由縁新宿瓦版

YUEN
SHINJUKU
kawaraban発行日 2025年11月1日
発行 ONSSEN RYOKAN 由縁 新宿
編集 野村 華子 姚 雨晴 渡邊 伶
デザイン 岡田 実果子ひと粒の飴がつなぐご縁。
旅館ならではの、和を感じるおもてなし。

日本のおもてなし文化が凝縮されている「旅館」。宿泊の場であることに加え、日本ならではのおもてなしの心を大切に表現し、心身を癒す場として古来より愛されてきました。当館では、旅館ならではのおもてなしと、四季を感じるしつらえを、現代にあわせて表現しています。

その思いをかたちにした取り組みのひとつが、チェックインの際にお渡ししている「飴」によるおもてなしです。日本における飴の起源は奈良時代までさかのぼるとされ、当時は「水飴（みずあめ）」の形で薬のように用いられていたとも言われています。本格的に飴が庶民にも親しまれるようになったのは江戸時代のこと。屋台で売られる飴細工や、旅のお供

として携えられた飴は、やがて「手軽に楽しめるおやつ」として定着していきました。甘味が貴重だった時代、人々にとって飴は心を癒すご褒美のような存在だったでしょう。

当館では、滞在されるお客様からご年配の方まで、幅広い年代の方々に旅の疲れを和らげていただきたいという想いを込めて飴をお渡ししています。

また、当館でお渡ししている飴は、創業95年の老舗飴屋「鵜飼 やつこ飴本舗」に仕上げていただきました。鵜飼やつこ飴本舗の飴は、昔ながらの製法にこだわりの、真空窯と相性のよい特別な砂糖を使用することで、舌触りはなめらかに、甘すぎずさっぱりとした風味を生み出しています。全て

の工程を手作業で丁寧に仕上げており、飴ひと粒ひと粒に職人の技と想いが込められています。「すべてはおお客様の笑顔のために」を経営理念に掲げ、「人と人をつなぐ飴」をテーマに、日々心を込めて飴作りに取り組んでいるそうです。「人と人をつなぐ飴」をテーマにして作られた一粒の飴から、旅館とお客様をつなげるご縁を、どうぞごゆっくりとお愉しみてください。



（株）鵜飼やつこ飴本舗
岐阜県多治見市前畑町3丁目64-1
HP: <https://yakkoame.thebase.in/>

Connection made through the candy. Enjoy the Japanese omotenashi of ryokan.

'Ryokan' is an epitome of Japanese Omotenashi culture. Historically, ryokan has been more than just a place of stay, offering sanctuary for both body and mind by providing a sincere form of omotenashi. As a ryokan, we continue such omotenashi in a modern way, expressing the four seasons of Japan.

One initiative that illustrates this is the "Ame(candy)" we offer upon check-in. The origins of candy in Japan are said to date back to the Nara period, where the "Mizuame(water candy)" was used as medicine. It was in the Edo period when the Ame got popular among common people, becoming an "easily enjoyable snack" sold at food stalls and accompanying travelers. In an era when sweets were precious, candy was likely a kind of reward that soothed the soul.

We offer candy to guests of all ages with the hope of helping them ease their travel fatigue.

The candy is crafted by 'Ukai Yakko Ame Honpo', a long-established candy maker founded 95 years ago. Their candy is made with traditional methods, with special sugar compatible with vacuum kiln, resulting in a smooth texture and a refreshing flavor, with subtle sweetness. Every process is carefully done by hand, imbued with the craftsman's skill and passion. Driven by the philosophy "everything for the smiles of our guests" and the theme "candy that connects people," they are tirelessly dedicated to their craft. Please enjoy the connection between you and our ryokan through this candy.

心を込めたおもてなしで、
旅のはじまりを豊かに。

― 期間限定のウエルカムラウンジを開催。 ―

季節の食材をお愉しみいただける「夏
下冬上」では、期間限定のウエルカムラ
ウンジを開催しております。チェックイ
ンの後にお客様がほっと一息つけるよ
う、季節に合わせたお飲み物や軽食をご
用意しております。

なかでも、心を込めておつくりした
自家製の甘味や淹れたて加賀棒茶は、お
すすめの一品です。加賀棒茶は、石川県
で生まれ親しまれてきたお茶で、夏下冬
上では夕食の最後に提供しています。茶
葉ではなく、茎の部分を焙煎することで
生まれる香ばしさが特徴です。胃に優し
く、リラックス効果や血行促進に貢献す
ると言われており、心地良い香りと温
かさが旅の疲れを癒してくれます。ま
た、連泊中のお客様にもお愉しみいた
けるように、日替わりのハーブティーも
ご用意しています。その日の気分や体調
に合わせてお愉しみてください。このウ
ェルカムラウンジにはスタッフが常駐して

おります。温泉や施設についてのご質
問、周辺の観光情報などをお尋ねいた
くと、新たな出会いや発見があるかも
しれません。当館ならではの心温まるおも
てなしを、どうぞご堪能ください。



場所…夏下冬上(ONSEN RYOKAN 由縁 新宿1階)
営業時間…14時30分～16時(15時30分ラストオーダー)

Supporting the plentiful beginning of your trip with sincere omotenashi. Opening of limited period welcome lounge.

Welcome lounge is currently being hosted for a limited duration at 'KAKA-TOJO.' Seasonal beverages and snacks are prepared, allowing guests to relax after checking in.

Among the offerings, carefully crafted desserts and freshly brewed Japanese Kaga Bocha tea are highly recommended. Kaga Bocha, cultivated and produced from Ishikawa prefecture, has distinctive aroma as it uses stem rather than the leaf. It is said that it aids digestion, relaxation and improves

blood circulation, offering a restoring time with its scent and warmth. It is also served during dinner. Various herb teas are also prepared daily for guests staying consecutive nights. Please enjoy the teas based on your preference. Welcome lounge is staffed at all times, letting guests to inquire about anything, from hotel facility to recommended places. You may encounter new discoveries, so feel free to ask. We hope you enjoy the warming time here.

由縁探訪 no.6

抹茶とおにぎりのカフェ NIGICHA

Matcha and Onigiri Cafe NIGICHA

気軽に愉しむ和の食文化

当館から徒歩10分程の場所にある、「抹茶とおにぎりのカフェ NIGICHA (にぎちゃ)」。

店主の河邊さんは、日本文化を愛し、その魅力をより多くの方に伝えたいという想いから、このお店を開きました。美味しい抹茶とこだわりのおにぎりを通じて、気軽に日本の和を愉しんでいただけます。

「気軽に美味しくおしゃれに一人でも楽しめるものを」をコンセプトに、NIGICHAのブランドづくりをしています。おすすめメニューは、まろやかな甘さが広がる抹茶ラテ、濃厚な卵黄にトリュフの風味を贅沢に加えたTKO(トリュフ黄身おにぎり)。いずれも素材の良さを引き立てる丁寧な仕込みと、見た目にも美しい仕上がりで、朝食やカフェタイムにぴったりです。また、NIGICHAの海苔は3種類から選ぶことができ、自分で選んだ海苔でおにぎりを包むという体験も魅力です。地域に根ざしながらも洗練された温かみのある「抹茶とおにぎりのカフェ NIGICHA (にぎちゃ)」。

旅のひとつには是非訪れてみてはいかがでしょうか。

住所:東京都新宿区新宿1-3-8 YKB新宿御苑ビル 1F / 電話:03-5315-0540
営業時間:火曜～金曜:08:00-16:00 土日祝日:08:00-18:00
定休日:月曜日(月曜祝日の場合、翌日火曜休み)



Casually enjoy Japanese food culture

"Matcha and Onigiri Cafe NIGICHA" locates 10minutes walk from us. Mr. Kabe, the owner,decided to open the store with the brand concept "create something casual, delicious and stylish that can be enjoyed individually" to spread the charm of Japanese culture. Guests can enjoy Japanese culture through exceptional matcha and onigiri.

Recommended items are the smooth and sweet matcha latte and TKO (Truffle Egg Yolk Onigiri), featuring a rich egg yolk and luxurious truffle flavor. Both are prepared to bring out the inherent flavor of the ingredients and are beautifully presented, making them perfect for breakfast or coffee break. They also offer 3 kinds of nori (seaweed) that guests can choose to wrap their onigiri. "Matcha and Onigiri Cafe NIGICHA" is a refined yet warm cafe that rooted within the local community. We suggest a visit during your trip.

Address:1F, YKB Shinjuku Gyoen Building, 1-3-8 Shinjuku, Shinjuku-ku, Tokyo
Tel:03-5315-0540 / Opening Hour:Tuesday to Friday, from 8a.m. to 4p.m.
Weekend and holiday, from 8a.m. to 6p.m.
Closed:Monday*If Monday is a public holiday, the following Tuesday will be closed.