

ようこそ

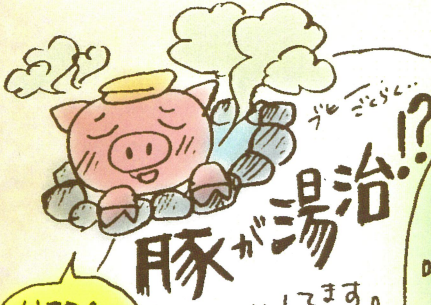
松え山温泉



温泉で発電!?

... 実験してます。

本当です。
詳しくは裏面を
ご覧ください。



豚が湯治!?

体験プラン
2

湯守処「地炉」の
足湯横にある
「高温温泉釜」。

ここに特産「毒有ポーク
(真空パック入り)」を入れて
約2時間、しっとり柔らかな
温泉ローストポーク「湯治豚」
の出来上がり〜!

63〜68℃の源泉熱を利用した
低温調理により、しっとり
柔らか、見た目にも美しい口色
のお肉に変身します。

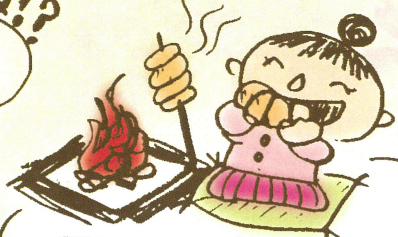
真空パック入りなので、
そのまま持ち帰りOK!
My 湯治豚♪お土産にいかが?



至 大蔵寺高原
キャンプ場
松え山温泉
スキー場

おにぎりを投げる!?

越後の奇祭
「おにぎり墨塗り」の囃しは
ここから投げられます。
(毎年1月開催)



囲炉裏で温泉バゲット!?

... 焼けます。

囲炉裏でパンって焼けるの?
... 焼けるんです。



しかも、ここ湯守処「地炉」の
囲炉裏で焼けるのは東京世田谷
「シニフィアンシニフィエ」
オーナーシェフ志賀勝栄 監修の
松え山温泉源泉入り米粉バゲット!

生地は予め用意しておきますので、
その生地をぐるぐると棒に巻きつけ、
囲炉裏でじっくり焼きます。
所要時間は約45分。

志賀シェフのふるさと松え山で、
ほんのり塩味が美味しい
温泉米粉バゲットを作ってみませんか?



温泉センター
松え山ホテル

旅館 明星

公衆トイレ
P

温泉駐車場

至 R353
R253

ヤマザキヤショップ
津岡商店

松之山温泉

高温の源泉を活かす取り組み ーバイナリー発電と排湯の活用ー

源泉が98℃という高温の松之山温泉は、2009年に新潟県が行った調査の結果、温泉熱を利用して発電する「バイナリー発電」導入の可能性の高い地域として認定されました。現在は3号源泉に「バイナリー発電所」が設置され、本格的な導入に向けての実証実験を行っています。この「バイナリー発電」は、既存の温泉を利用して、発電後の排湯も多目的に利用できること、また非常時の電源としても活用できることから、再生可能エネルギーとして大きな注目を集めています。

湯守処「地炉」の足湯・屋根融雪・床暖房にはこの排湯を活用しています。また温泉街道路の融雪や、湯治豚の調理など、その用途の幅を広げ、大地の恵みを余すところなく活かすエコな温泉地になるべく、様々な取り組みを行っています。

日本初
实用レベル試験
実施中



湯守処

地炉のご案内

- 湯守処「地炉」は、古民家を移築・改修したコミュニティハウスです。
- 建物に併設された足湯と高温調理釜はご自由にご利用ください（10：00-16：00）。
- 室内のご利用は事前に「松之山ビジターセンター」までお問い合わせください。（体験プランやイベントなどをご利用頂けない場合がございます。予めご了承ください。）



体験 プラン1

松之山温泉源泉入り

米粉バゲットの 囲炉裏焼き



- 催行日：土・日・祝日（最小催行人数：2名）
- 開始時刻：1）10：30～（申込期限：前日16時）
2）14：30～（申込期限：当日10時）
- 所要時間：約45分
- 料金：お1人様800円
- 開始時刻前に湯守処「地炉」にお集まりください。
調理器具や材料など、全てこちらで準備いたします。

体験 プラン2

松之山温泉 × 妻有^{つまり}ポーク

湯治豚づくり



- 催行日：土・日・祝日
- 開催時間（高温温泉釜が利用できる時間）：10：00～16：00
- 開始時間：1）10：30～（申込期限：前日16時）
2）14：30～（申込期限：当日10時）
- 所要時間：約2時間
- 料金：1,000円（約250g）
- 予め真空パック入り「妻有ポーク」を御用意いたします。
- 開始時刻前に湯守処「地炉」にお集まりください。
調理器具や材料など、全てこちらで準備いたします。

お問い合わせ
お申込

松之山ビジターセンター
または宿泊フロントまで

TEL
FAX

025-595-8588

☑office@manma.be