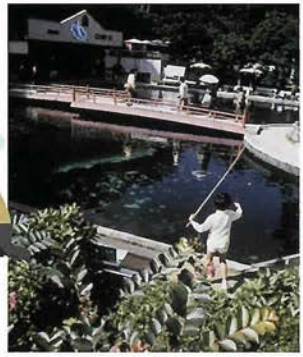
家族で楽しい 有馬街あるき

『有馬ます池』

さおを借りて、ます釣りを楽しんだ後は、ますの茶屋でから揚げなど調理をしてもらえる。自然あふれるます池で、ます釣りにトライ!



☎078-904-0309
開園　9:00~17:00
料金　入園料／一般150円
　　小学生以上80円
　　釣り料／小ます釣り1,000円
　　(3尾付・料理代込)
休園　水・木曜、年末年始

『有馬玩具博物館』

大人も子どもも楽しめる、おもちゃのミュージアム。精巧にできたからくりおもちゃや、ヨーロッパをはじめ外国の伝統的なおもちゃ、さわって遊べるおもちゃなどフロアごとに楽しいしかけが。現在は特別展「オーストラリアからやってきた小さなコマの展覧会」を開催中。

☎078-903-6971
開館　9:30~17:30
　　(入館)
料金　一般800円
　　小人500円
定休　第2・3火曜
　　※臨時開休館あり

『金の湯』

古くからこの場所には、人々が集う外湯があった。現在は、金泉(赤湯)の温泉が楽しめる神戸市営の共同浴場となっている。外には無料の足湯場がある。

☎078-904-0680
営業　8:00~21:30(入館)
料金　一般650円
　　小人(6~11歳)340円
　　幼児(5歳以下)140円
定休　第2・4火曜、1月1日

『銀の湯』

銀泉と呼ばれる、炭酸泉、ラジウム泉に入れる外湯。
街歩きを楽しんだ後は、ぜひ外湯で疲れを癒して。

☎078-904-0526
営業　9:00~20:30（入館）
料金　一般550円
　　小人（6~11歳）290円
　　幼児（5歳以下）120円
定休　第1·3火曜、1月1日

『有馬切手文化博物館』

明治4年、日本で最初に発行された切手や、1840年にイギリスで発効された世界初の切手など、貴重な切手コレクションや郵便資料を展示した、日本初の本格的な切手博物館。建物は盛岡の豪商の土蔵を移築したもの。

「ワンペニーブラック·カバー」
世界で最初に発行された切手の初日使用（1840年5月6日）

桜切手和紙二十銭（イ）

☎078-904-0024
開館　10:00~15:30（入館）
料金　一般500円　中高生200円
定休　火曜（祝日の場合は翌日）

『吉高屋』

神鉄有馬温泉駅前にある風雅なるおみやげ店。ありまサイダー、人形筆など定番ものや、「入浴原料カメ印湯の花」「温泉ぱん」などのオリジナルみやげ、和雑貨など多数。

☎078-904-0154
営業　9:00~20:00
定休　水曜
（祝日は営業、但し18:00閉店）

「ごゆるりと、秋のお宿」

有馬流 おもてなしの美学

兵衛向陽閣　女将
風早笙子さん

格子天井が美しい大浴場「一の湯」

兵衛向陽閣

湯で体の疲れを流し美で心の垢を濯ぐ宿

ヨーロッパの宮殿を思わせる大浴場「二の湯」

湯治場風の大浴場「三の湯」

木曽ひのき100%を使用した酵素風呂

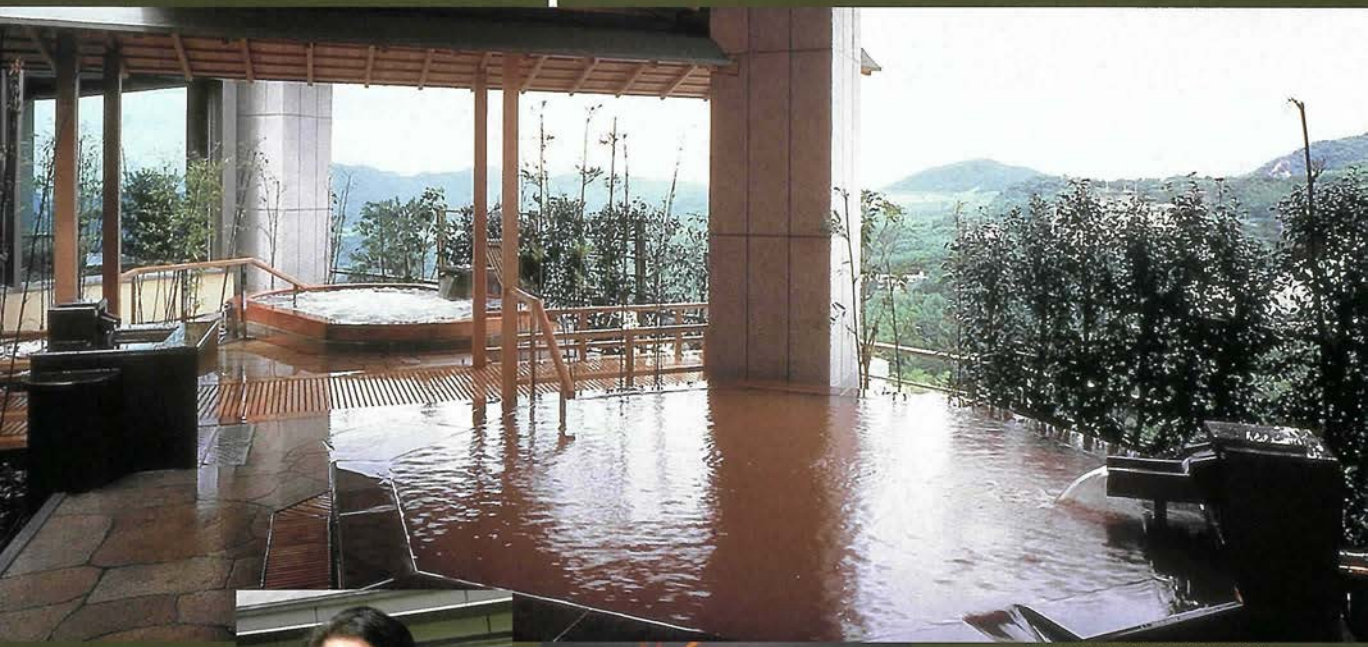
秋の特選会席「秋彩・旬づくし」

当館は秀吉公からその名を賜った長い歴史のあるお宿で、昔から文人墨客のみなさまにご愛顧いただいております。富岡鉄齋翁の書画や古丹波の壺などの良いお品を館内随所に飾らせていただき、お客様にも「小さな美術館のよう」とご好評いただいております。旅館は日本にしかない文化でございます。和風の一の湯、ローマ風の二の湯、湯治場風の三の湯と揃った3つの浴場で神代の時代から涸れずに湧き出でるお湯で温まり、美味しいものをいただく…そんな温泉ならではの癒しをご満喫くださいませ。情のあるあたたかなおもてなしでお迎えいたします。

■兵衛向陽閣
神戸市北区有馬町1904
078・904・0501
http://www.hyoe.co.jp/

最上階の展望大浴苑「雲海」で
有馬の名湯・金泉に浸る

有馬グランドホテル



有馬の光景が広がる「展望大浴苑」

自慢は最上階の展望大浴苑でございます。爽快な眺望を楽しみながら、金色の名湯でお温まりください。また、館内に懐石・欧風・中華料理のレストランがございますので、お好みのお食事をお召し上がりいただけます。ごゆっくりとおくつろぎいただき、どうぞリフレッシュなさってください。

有馬グランドホテル　女将
梶木 和子さん

■有馬グランドホテル
神戸市北区有馬町1304-1
☎078-903-5489（予約直通）
http://www.arima-gh.jp/

グレース・ケリー王妃も愛した
五感に心地よい大人の隠れ家

中の坊 瑞苑

「金泉露天風呂」

オーダーメードの滞在空間をモットーに、真心のおもてなしでお迎えいたします。お料理から枕までお好みでお選びいただけます。チェックイン13時・チェックアウト12時ですので、自然の恵みが凝縮されたお風呂をごゆっくりどうぞ。申し訳ございませんが小学生以下のお子様はご遠慮願います。

中の坊瑞苑　若女将
深水 芽美さん

■中の坊瑞苑
神戸市北区有馬町808
☎078・904・0781（予約直通）
http://www.zuien.jp/

山に抱かれた“洋館”で
有馬にのこされた自然を満喫しながら

月光園 鴻臚館

露天風呂「金波の湯」

ロビーフロアの吹き抜けの窓いっぱいに、山すその自然をのぞむことができ、「有馬にはこんな自然が残っているのか」と皆さま驚かれます。当社では従業員にお茶のお稽古を義務づけ、立ち居振る舞いの一つ一つにも、おもてなしの心が現れるよう、心がけております。

月光園 女将
奥田 宣子さん

紅葉に包まれた古城のよう

■月光園鴻臚館
神戸市北区有馬町３１８
☎０７８・９０３・２２５５
http://www.gekkoen.jp

秋には紅葉、夏にはかじか―
四季折々の風の中で

月光園 游月山荘（ゆうげつさんそう）

館内の中央を流れる滝川に沿って、春には桜、夏にはかじかの声、秋には紅葉、冬に雪景色と、自然の美しさを感じられるお宿です。川風を感じながらお湯に入ることができる「玉鉾の湯」「阿福の湯」は、ぜいたくなかけ流しの露天風呂です。

滝川に面した露天風呂

有機野菜など身体にやさしい料理をそろえたブッフェ

■月光園游月山荘
神戸市北区有馬町３１８
☎０７８・９０４・０３６６
http://www.gekkoen.jp

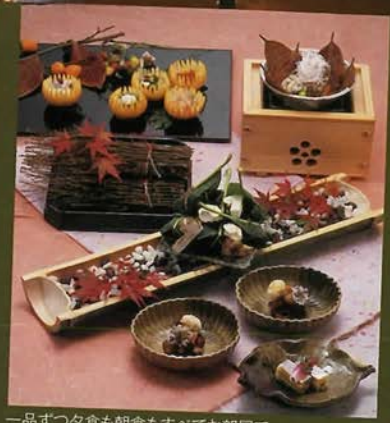
滾々と湧き出でる自慢の湯
静寂の中に佇む有馬の奥座敷

銀水荘別館 兆楽

広い敷地内の櫟（くぬぎ）林の中に設けられた「櫟の湯」

温泉街から少し離れた静かなところです。野趣あふれるお風呂のお湯は、金泉銀泉とも自家泉源でございます。厳選素材のお料理はお部屋で、ご夕食は懐石を、ご朝食は七輪で焼いたお魚をどうぞ。ヤマガラの囀りを愛でるもよし、有馬検番のお座敷に興じるもよし、楽しみ方はいろいろですよ。

銀水荘別館 兆楽 女将
當谷 泰子さん



一品ずつ夕食も朝食もすべてお部屋で

■銀水荘別館　兆楽
■兆楽別邸　紫貴
神戸市北区有馬町1654-1
078・904・0666
http://choraku.com/

あなただけの端正な邸で
四季を愛でる山棲の趣を

兆楽別邸 紫貴

「紫貴」は宿ごもりの3室のみ。料理は専用の厨（くりや）から"季節の粋"が運ばれる

「有明桜」の金泉露天風呂

「有明桜」は書院造りの和室

「湯山もみじ」の露天風呂

専用の露天風呂をご用意した三室のみの離れでございます。金銀のお湯はもちろん、ラドン効果が高いといわれる銀泉の蒸し風呂も一部備えております。お料理は神戸牛、明石鯛など地元産の最高級素材をお召し上がりください。有名作家の先生方にもご好評の静謐さを、心ゆくまでご堪能ください。

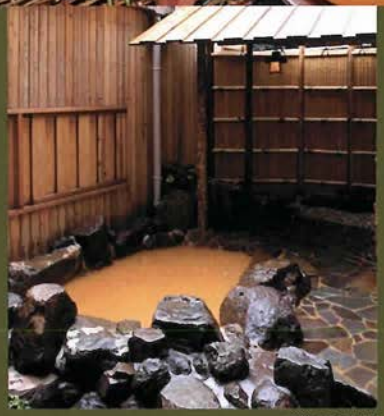
あたたかな真心こもる老舗旅館
味の歳時記つづる懐石

角の坊

秋の懐石料理

湯の街の散策に便利な、有馬の中心街にある旅館でございます。名湯をご堪能いただけるよう、加水も加温もしておりません。旬の彩を集めた四季折々のお懐石を、お部屋でゆっくりとお召し上がりください。すべてのお客様に、心を込めておもてなしさせていただきます。

角の坊　女将
山野 高子さん



金泉露天風呂

■角の坊
神戸市北区有馬町878
☎078・904・0771
http://www.kadonobou.com/

春夏秋冬に趣を奏でる静寂の宿
有馬随一の湯量と良泉質を誇る自家泉源

元湯 古泉閣

お料理はお部屋でいただく、懐石料理（写真はイメージ）、ステーキ懐石
精進料理「慶月」でいただく精進会席から選ぶ

春夏秋冬に趣を奏でる広大な敷地内を有し、有馬でも数少ない自家泉源は有馬随一の湯量と良泉質を誇ります。毎時約6tもの豊富な温泉が湧出し、天然100%の金泉を展望風呂の八角堂と野趣あふれる岩風呂の2つの大浴場でお楽しみいただけます。四季折々の旬の素材を用いて演出する京風懐石料理と共にお楽しみください。

元湯 古泉閣 営業支配人
小林 厚已さん

豊富な湯量を生かし、1日2回温泉を全量入れ替える

■有馬温泉 元湯 古泉閣
神戸市北区有馬町1455-1
0120-300-000
http://www.kosenkaku.com/

二人だけの物語を綴るロマンの宿
別邸で粋にいただく蕎麦も美味

竹取亭円山
竹取亭別邸 康貴

緑に包まれた庭園を望む浴場

自然に包まれた竹取物語の世界が広がるお宿です。お好みの浴衣で、どうぞかぐや姫に変身してください。金泉・銀泉の二つの湯船を備えた貸し切り風呂も四箇所ご用意。お食事はお食事処の個室でどうぞ。別邸「康貴」では蕎麦処をオープンいたしました。お風呂上がりにぜひご賞味ください。

10月より、別邸「康貴」では亭主自慢の蕎麦をただくことも

竹取亭円山　亭主
下浦 康伸さん

■竹取亭円山
神戸市北区有馬町1364-1
☎078-904-0631
■竹取亭別邸　康貴
神戸市北区有馬町1401
☎078-903-0221
http://www.taketoritei.com/

一度泊まると、また来たくなる
湯けむりに咲く、一輪の可憐な宿

御幸荘 花結び

秋の会席料理

豪華さよりも自然なサービスを心がけております。丹波のお野菜や明石のお魚など旬の味覚を、四季ごとに召し上がりたいとお見えになるお客様も多くいらっしゃいます。お風呂は高台の最上階ですので爽快です。清潔なお部屋とバリアフリー対応で、幅広い世代のお客様をお迎えいたしております。

御幸荘 花結び 若女将
片山 あゆみさん

ラドン泉「花かすみ」

■御幸荘 花結び
神戸市北区有馬町351
☎078-904-0166
http://www.hanamusubi.co.jp/jp/

有馬でもっとも美しい紅葉の宿で
あたたかいおもてなし

ねぎや陵楓閣

季節の会席料理

当館では木々に囲まれた露天風呂や季節の食材を使った会席料理はもちろん、さりげないおもてなしでゆったりおくつろぎいただける宿屋づくりをすすめております。自生します楓の木々が色づく紅葉の頃や美しい新緑の季節、意年を通じて皆様のお越しを心からお待ちしております。

自然に囲まれた露天風呂

ねぎや陵楓閣 客室管理
増田 友さん

■ねぎや陵楓閣
神戸市北区有馬町1537-2
☎078-904-0675
http://www.negiya.jp

有馬十二坊を伝承するお宿
奥の坊

有馬十二坊を伝承するお宿。ご夫婦やカップルに若い人気なのが「神戸物語」プラン。神戸牛三昧コースと、神戸ワインのサービスがあり、神戸名物を贅沢に味わいたいという宿泊客にお薦め。また、女性のために開設されたリラクゼーションサロン「楽縁」では、フェイシャル、全身リラクゼーションなどのサービスも。

奥の坊

神戸市北区有馬町1206
☎078-904-0489(予約専用)
http://www.okunobo.co.jp/

自慢の「天然金泉」の宿
有馬御苑

有馬川沿いの賑やかな立地にありながら、宿へ一歩入ると、静寂な空気が。有馬特有の金泉の湯は、情緒ある岩風呂。ひのき造りの露天風呂、展望大浴場など、様々な浴場で楽しむことができる。しゃぶしゃぶ、ステーキや、宴会料理のすき焼きなど、本当においしい和牛が食べられると評判。

有馬御苑

神戸市北区有馬町1296
☎078-904-3730(予約専用)
http://www.arima-gyoen.co.jp

「ごゆるりと、秋のお宿」

三つ星で腕を磨いたシェフの味と
全室スイートで、至福のひととき

有馬山叢 御所別墅

有馬山叢　御所別墅
エグゼクティブシェフ
津田 義浩さん

前菜では珍しい野菜や、野菜の花も美味しく。味も盛りつけもまさに芸術の域

フルーツを食べて育ったキジのローストには、有馬でとれたショウゲンジ茸を添えて

温泉は湯殿風の浴場で

温泉棟にはアロマルームも併設

かつて神戸開港時の外国人向けホテルや、財閥の別荘だった場所。
空間は無方庵こと綿貫宏介氏の意匠で、家具はすべて特注の作家もの。

静かな森の中に、温泉とオーベルジュを融合させた新しい宿をオープンいたしました。お料理はフレンチベースですが、クリームなどを使用せずに素材の味を何よりも大切にしております。野菜はすべて近くの契約農家で特別に栽培したもので、メニューは常に畑の収穫から考えます。明石浦や浜坂の魚介、三田牛など地元の最良の素材を用意し、季節の自然や、素材の持つ深い味わいを引き立てるよう、それぞれに適した方法で調理します。紅葉を望むカウンターや静かな個室で、お料理をお召し上がりいただけます。

10室全室が離れのスイート。百平米以上の広さがあり、テラスやサーマルルームも完備。

■有馬山叢　御所別墅
神戸市北区有馬町958
☎078・904・0554
http://www.goshobo.co.jp/

炭酸煎餅

手焼かれる薄い煎餅

炭酸煎餅は、有馬土産の定番。機械焼きでは同じ材料でも味が異なると、三津森は有馬で唯一、手焼きにこだわっている。

小麦粉、砂糖、澱粉、塩に、この地に湧き出でる炭酸水を注いだ生地は無添加。１７０℃の温度で両面一気に焼き上げる。1日に約5千枚、安定して同じものを作るのは難しい。その日の天気でも微妙に変わる生地と〝対話〟しながら、常に最良のものを焼いていく。焼き上がり直後はカステラ生地のようにやわらかいが、すぐにパリパリに。煎餅の縁は、手作業で一枚一枚手際よく、しかし割らぬようていねいに取り除く。

薄さ3ミリの軽やかな食感に、上品な甘み。クセになるようなその味は、研ぎ澄まされた感覚に裏打ちされた手仕事の味。心こもった湯の町の、小さな幸福がここにある。

季節の和菓子

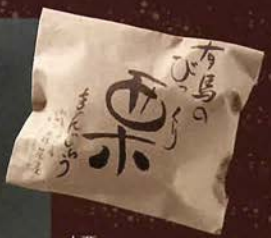
炭酸饅頭

ほっこりさん

三津森本舗
神戸市北区有馬町809
☎078-904-0106
http://www.tansan.co.jp/

手焼き炭酸煎餅

よい湯まんじゅう



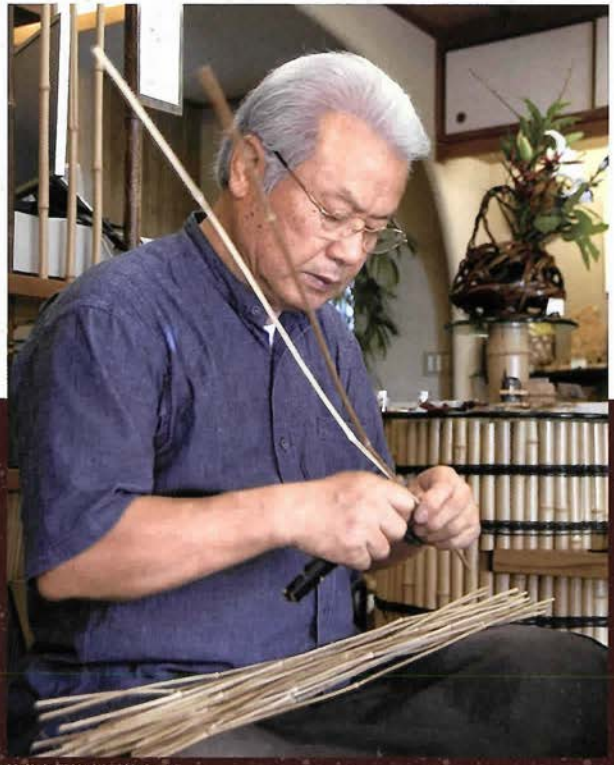
大栗

有馬籠

しなやかに伝統を編む

「この竹はこのあたりにしか生えません」と語る轡昭竹齋さんが手にするのは猪名野笹竹。細さく丸みのある名竹は、晩秋から初冬にかけてのみ伐採された貴重なものだ。竹は約3分の2が水分で、半年以上の乾燥は必須。竹を見定めるところから籠師の仕事ははじまっている。全国的にも良い竹が生える有馬には大正時代、72名もの竹籠職人がいた。江戸時代末期からはさかんに輸出され、欧米にもその名は轟いた。しかし戦後急速に衰退し、今ではこの店だけが450年の伝統を死守している。

風流な花生けからモダンなバッグまで自由自在に編み上げる。秀吉が有馬で親しんだ茶の湯の伝統に導かれた感性を織り込み、竹の長さ、節の位置などを計算しながら手を動かす。「技だけではない。心がないと」と、四代目は五代目に魂も伝承している。



竹芸有馬籠・轡昭竹齋さん

有馬籠を代表する花入
「せせらぎ籠」

網代弁当入

ペットボトルケース

亀甲編バック

有馬煤竹製御所籠

猪名野笹製「桂籠」

根竹稲塚花入

波網代の竹バッグ

宝珠籠

竹芸有馬籠　くつわ
神戸市北区有馬町1049
☎078-904-0364
9時～18時（水曜休）
http://www.arimakago.jp/

松茸昆布・有馬山椒・山ぶき佃煮

じっくりゆっくり手づくり

創業永禄2年（1559）。当時から使われていたかまどで、今も薪は燃えている。「とろ火で6時間以上炊いていきます」と主の渡邊良さんは昆布の状態を見て絶妙に火を操り、我が子を慈しむような眼差しで鍋を見つめる。肉厚な北海道尾札部産の真昆布はふっくらと炊きあがり、小豆島産の醤油の風味と松茸の芳香を纏う。

「昔はこのあたりにナンボでも生えていましたよ」という松茸と、北前船で大坂にやって来た昆布が出会ったのは江戸末期。それ以前は山ぶきと山椒がメインだった。室町時代、山ぶきを食した公家が感動し、「越天楽」の名を賜った。有馬は山椒の名産地でもあり、その質は高い。花も実も葉も美味だが、木の皮も使った新製品「辛皮」も開発。時間差でやってくる刺激的な辛味は将来、「伝統の味」となるだろう。

川上商店店主
渡邊 良さん

松茸昆布

実山椒

山椒昆布

辛皮昆布

花山椒

川上商店
神戸市北区有馬町1193
☎078-904-0153
http://www.kawakami-shouten.co.jp/

薪を使い、かまどでじっくりと煮込む

真昆布に山椒が風味を添える

明治36年の第5回内国勤業博覧会でも高い評価を得た

一番の人気はやはり松茸昆布

店内には驚くほど多くの商品が並ぶ