

ゲストハウスあしもり

おかげ様で半年を迎えました!!

ゲストハウスあしもりが稼働してから、半年がたちました!最初は、どれだけの方に使っていただけるのか...不安な中でのスタートでしたが、日が経つにつれ予約が増えていき、日本だけでなく海外からのお客様もたくさん利用していただけるようになりました!今回は、宿に備えてあるメッセージノートの中から、宿泊者様の生の声を皆様にお届けします!

2026.02 家族旅行で来られたお客様

とても居心地がよくゆっくり過ごせて快適でした。家で過ごしているかのように素敵な時間でした。ありがとうございました!

2026.03 愛媛から来られたお客様

初めてゲストハウスに泊まりましたが、ホストの方の丁寧な説明もあり、ゲストハウスの魅力を知れました。お家全体の雰囲気がベリーグッドです!!

2026.03 ロシアからのお客様

ありがとう!あなたのお家がとても気に入りました。清潔で、居心地がよかったです。おもてなしをありがとう!
(ロシア語から翻訳)

2026.04 高校生のお客様(6名)

全員〇〇高校の同級生です。設備がほとんど整っていて楽しい時間を過ごせました!また利用したいです!

などなど、他にも数多くのありがたいメッセージを書いていただいています。段々と増えていくメッセージを読むのがとても楽しく、大変ありがたい気持ちになります。旅行だけでなく、ご家族が帰省されたときに皆さんで宿泊していただくなど色々な使い方がありますので、皆様も機会があれば是非ご利用ください!その際はノートへのご記入もお願いします(^^)

ゲストハウスあしもり
詳細・予約はこちら→



今月のおすすめレシピ <しらすとキャベツの和風ペペロンチーノ>

スーパーでは年中見かけるにんにくですが、国産のものは5月中旬頃から収穫が始まり、6~8月に旬を迎えます。じつはにんにくは、がん予防効果が期待される食品をまとめた「デザイナーフーズピラミッド」で最上位に位置づけられている注目の食材なんです!その理由は、にんにく特有の香り成分「アリシン」の強い抗菌力や抗酸化作用によるものとされています。元気をつけたいこれからの季節にもぴったりですが、刺激が強いため食べ過ぎには注意。目安は1日1片程度にしておきましょう。今月は、にんにくの香ばしい風味が食欲をそそる「しらすとキャベツの和風ペペロンチーノ」のレシピをご紹介します!



<材料 2人分>

キャベツ	200g
スパゲッティ	160g
しらす	40g
にんにく	2片
オリーブオイル	大さじ3
赤唐辛子(輪切り)	少々
白だし	大さじ3
黒コショウ	適量

<作り方>

1. キャベツは一口大に切る。にんにくは薄切りにする。
2. スパゲッティは塩適量(分量外)を入れたたっぷりのお湯で時間通り茹でる。
3. フライパンにオリーブオイル、にんにく、赤唐辛子を入れて弱火で熱し、にんにくの香りが立ったら、しらすとキャベツを炒める。スパゲッティと白だしを加えて炒め合わせ、器に盛る。お好みで黒コショウをふって完成です♪

工務店社長が、
初めて建てる自分の家



PASSIVE_LIFE_STORY

えびすや社長が、自宅の家づくりの様子をインスタで発信中!
ぜひチェックしてみてください♪