

サウナシュラン2022を受賞



SAUNACHELIN
2022

今春サンカラのプールサイドに誕生したプールサイドサウナ-agni(アグニ)が、“今行くべき全国のサウナ”11施設を選出する「サウナシュラン2022」に選出されました。

屋久島の地杉を使用して建てられた agni の3つの窓からは、屋久島を象徴するフォレストビュー、果てしなく広がるオーシャンビュー、サンカラのアイコンでもあるインフィニティプールの3景を堪能できます。agniとはサンスクリット語で「火の神」を意味します。火の力でたっぷり汗をかいた後は、地下水、硬度10以下の超軟水と呼ばれる極上のインフィニティプールで贅沢な冷水浴を。屋久島の「火」と「水」の饗宴で心身を浄化し、究極のディープ・リラックスをご体感ください。

動画：[sankara sauna 『agni〜火の神〜』](#)

【SAUNACHELIN (サウナシュラン) 2022】

2018年に開始したサウナシュランはサウナ専門ブランドTTNEのサウナ啓蒙活動に賛同する様々な業界の「プロサウナー」が審査委員となり11施設をノミネート。

全国9,600施設以上ともいわれるサウナ施設の中から、水風呂・外気浴スペース・ホスピタリティ・男女の有無・料金設定・清潔性・エンタテイメント性・革新性などの観点で評価。既存の枠に捉われず新しい試みにより、従来のイメージより新たなサウナの価値を導き出し、サウナ愛を通じてより多くのサウナーをととのえた革新的なサウナ施設を“今行くべき全国のサウナ施設”として毎年11月11日「ととのえの日」に発表・表彰しました。



【プールサイドサウナ-agni 詳細】



<料金>

60分…¥12,000 / 90分…¥18,000

(オリジナルレンタルサウナグッズ・サウナウォーター含む)

<ご利用時間>

7:00 ~ 17:00 最終受付

<収容人数>

6名様迄

プールサイドにファイヤーピット新設



この秋新たなリラックススペースが、プールサイドに完成しました。

夕暮れ時からディナーの後など、燃える炎を見ながら星空観察など楽しむことのできるこのファイヤーピットは、2011年に世界で初めて「ラグジュアリーなファイヤーピット」をこの世に生み出したイタリアのAK47（アーカー・クワランタセット）で、円形の美しいデザインの中にも重厚感があり、世界でもっとも美しいファイヤーピットとされています。使用する薪は屋久島の地杉などの、台風で折れた樹々や、端材を使用しています。「廃材」として捨てられることなく「ゲストの心をあたたく灯す薪」として活用され、さらにその灰はホテル内にある畑の土壌改善に使用し、草木の栄養となりまた食材として再生されていきます。



大切な人と、ゆらめく炎を見つめながら過ごす贅沢な時間は、心を癒しあためます。一味違った大人の焚き火をお楽しみください。



「本坊酒造」X ayana コラボレーションディナー



明治5年の創業以来、地元鹿児島で長きに渡り匠の技を伝承してきた本坊と、地産地消にこだわったプリフィックススタイルのレストラン ayana のコラボレーションディナーが11月19日から9日間にわたり開催され、6種類の特徴的な本坊酒造の焼酎に合わせた ayana のお料理が提供されました。通常は「料理に焼酎を合わせたペアリング」ですが、このコラボレーションでは「焼酎に料理を合わせたペアリング」でゲストに最高のひと時を提供しました。1日限定10名様限定。

コラボレーションディナーに合わせ、本坊酒造の特別企画も実施。開催期間中は、ライブラリーラウンジにて本坊酒造の案内付き無料試飲コーナーも開設いたしました。

次回は2023年春の開催を予定しています。

開業10周年にはサンカラと本坊酒造がコラボしたオリジナル焼酎「屋久の慈雨」が誕生しました。「屋久の慈雨」は、オンザロックで飲むと香りのバランスが良く、心地よい味わいが特徴です。またラベルデザインには、背景画家・美術監督の山本二三氏とのコラボによる連作「森と水を巡るいのちの旅」の中の一枚『彦ばえ』を採用しています。



【本坊酒造】



本坊酒造が「屋久島」で焼酎造りを開始したのは1960年。以来50年以上に渡り、屋久島に根ざした焼酎蔵「屋久島伝承蔵」として歩んできました。麴室や麴箱による手造り麴、明治20年より現存する古い甕での発酵など、屋久島の大自然に包まれた環境で希少価値の高い本格焼酎を生み出しています。超軟水と言われる屋久島の水で仕込まれる焼酎は、まるやかな口当たりで、旨さの決め手の一つです。

サンカラのクリスマスシュトーレン



ドイツやオランダなどの伝統的なクリスマス菓子として親しまれているシュトーレン、サンカラではオープン以来11月になるとクリスマスシュトーレンの販売を開始します。

サンカラのクリスマスシュトーレンはレーズンとクランベリーとオレンジを使用しており、屋久島の超軟水で洗った後、最低2週間それぞれに合ったアルコールにじっくりと漬け込み熟成させます。生地は低温発酵させますが、ここでひと手間かけ、ドライフルーツとクルミを混ぜた中生地と皮生地に分けます。

焼きあがったシュトーレンは澄ましバターに通してすぐに冷やし、バターの薄い層で表面をコーティングします。そこにグラニュー糖をまぶして風味と美味しさを閉じ込め、保存性を高めてクリスマスまでの長い時間楽しめるように仕上げます。そして一晩寝かせ、最後に飾り粉糖をまぶして完成。

「サンカラのシュトーレンを食べるとクリスマスを感じる」と言うほどリピーターに愛されているサンカラブルーランジェリー渾身の逸品を今年もお召し上がりください。

料金：1本 3,600円（税込、送料込み）

* 北海道と沖縄は上記料金に別途送料500円が加算されます



シュトーレンなどサンカラを自宅でも感じることでできる通販サイトは、[こちら](#) よりご利用いただけます。

sankara hotel&spa 屋久島の詳細は [こちら](#) よりご覧いただけます