温泉 ゆったりまったり Luxuriously relaxing 천천히 느긋하게 舒适温馨

下部

■Hot spring ■온 천 ■温 泉

下部温泉郷

日本の名湯百選に選ばれている下部温泉。1200年の歴史があり、戦国時代には甲斐の名将・武田信玄公が合戦で受けた刀傷を癒したとも伝えられている。

Shimobe Hot Spring Area

Shimobe Hot Spring is included the 100 Famous Springs of Japan. With 1,200 years of history, it is even said that in the Sengoku Era, the famous general Takeda Shingen of the Kai province used these spring waters to heal a sword wound he received in battle.

시모베 온천마을

일본의 유명온천 100선에 뽑힌 시모베 온천. 1200년의 역사가 있으며, 전국시대(15세기 말-16세기 말)에는 가이(현재의 야마나시현 지역)의 명장 다케다 신겐 공이 전투에서 입은 상처를 이 온천에서 치유했다고 한다.

下部温泉乡

下部温泉被入选日本名汤百选。拥有1200年的悠久历史,相传在战国时代,甲斐名将武田信玄公治愈了在会战中身负的刀伤。

■しもべ黄金の足湯

甲斐黄金村・湯之奥金山博物館内にある足湯。約2km上流の湯町ホタル公園付近から源泉を引いた源泉かけ流し。

●利用時間:午前8時30分～午後6時
〈水曜日、年末年始〉
(12月28日～1月1日)を除く
●料　　金:無料
☎0556-36-0015

■The Shimobe Ogon Foot Bath

A foot bath inside Kai Ogonmura - The Yu-no-oku Museum of Gold Mining History. Spring water is piped in directly from a spring source in the Yumachi Hotaru Park area, about 2 kilometers upstream, and never recycled.

●Open
8:30a.m.-6p.m.(Closed on Wednesdays and the New Year break
(December 28 - January 1))
●Price: free ☎0556-36-0015

■시모베 황금 족탕

가이 오곤무라・유노오쿠 금산 박물관 안에 있는 족탕. 약 2km 상류의 유마치 반딧불이 공원 부근에서 원천수를 끌어온 방류식 온천.

●이용시간
오전 8시 30분-오후 6시
〈수요일, 연말연시(12월 28일~1월 1일) 제외〉
●요금 : 무료
☎0556-36-0015

■下部黄金足汤

甲斐黄金村・汤之奥金山博物馆内的足汤(足浴温泉)。从约2km上游的汤町萤火虫公园附近引入源泉的源泉自然溢出温泉。

●利用时间
上午8点30分～下午6点
〈星期三、元旦前后〉
(12月28日～1月1日)除外
●费　　用:免费
☎0556-36-001

下部温泉 オリジナル商品
Shimobe Hot spring
Original goods
시모베 온천 오리지널 상품
下部温泉特色商品

■ミネラルウォーター
Mineral water
생수
矿泉水

■石鹸
Soap
비누
香皂

■源泉ほうとう
Hot spring hoto noodle stew
원천 호토
源泉馄饨

■ミスト
Mist
미스트
温泉化妆水

特産品 ■Specialty products ■특산품 ■特产

■みのぶまんじゅう
■Minobu Manju
■미노부 만주
■身延豆沙包

古くから身延山久遠寺参拝の人々に親しまれている、さっぱりした甘味が人気の身延名物です。皮に味噌が程よく入っている素朴な味わいです。

A Minobu specialty item loved by visitors to Minobusan Kuonji Temple from days of old and popular for its light sweetness. It features a simple flavor with just the right amount of miso in the outer shell.

예로부터 미노부산 구온지 절 참배객들의 사랑을 받아온, 깔끔한 단맛으로 인기가 높은 미노부 명물입니다. 껍질에 된장이 적당히 잘 들어있는 소박한 맛입니다.

自古以来就被身延山久远寺参拜者们所熟知,清淡的甜味很受欢迎,属于身延名产。在面皮中适当加入了豆酱,味道质朴。

■手作り味噌 ■Handmade miso ■수제 된장 ■手工豆酱

地元自慢の大豆で作る無添加手作りみそ。豊かな風味は、まさに昔ながらの「おふくろの味」です。

Handmade miso made from delicious local daizu beans without any additives used. The rich flavor tastes just like old style home cooking.

이고장의자랑거리인 콩으로 만든 무첨가 수제 된장. 넉넉한 풍미는 바로 옛날 그대로의 어머니의 맛입니다.

采用当地人引以为自豪的大豆制作的无添加剂豆酱。浓郁的风味正是古老的"妈妈菜的味道"。

■あけぼの大豆 ■Akebono daizu beans
■아케보노 콩 ■曙大豆

一般的な大豆より大粒で甘みが強いのが特徴です。地域性が強く、生産量が限られているため、「幻の大豆」と呼ばれています。

With a larger grain than standard daizu beans, this bean is known for its strong sweetness. Because these are very local and have a limited production quantity, they are also known as "Fantasy Daizu."

보통의 콩보다 굵고 단맛이 강한 것이 특징입니다. 땅을 가리고 생산량이 한정되어 있어 '환상의 콩'이라고 불립니다.

特点是颗粒比普通大豆大,甜味较重。由于地域性较强,产量有限,因此被誉为"梦幻大豆"。

■ゆば ■Yuba(tofu skin) ■유부 ■豆腐皮

僧侶達の貴重なたんぱく源として食された精進料理の一つ。日蓮聖人が口にした「みのぶゆば」は、700年の伝統が育んだ上品な味わいが魅力。優れた健康食品としても注目の的です。

One type of vegetable dish that served as an important source of protein for Buddhist monks. The appeal of "Minobu yuba," eaten by holy sage Nichiren himself, is the sophisticated flavor achieved by a tradition cultivated for 700 years. It is also garnering attention as a high quality health food.

스님들의 귀중한 단백질원으로 사랑받아온 정진요리의 하나. 일련(니치렌) 성인도 즐겨 먹던 '미노부 유부'는 700년의 전통이 배어 있는 고상한 맛이 매력. 뛰어난 건강식품으로도 주목받고있습니다.

僧侣们作为宝贵蛋白质源食用的素菜之一。日莲圣人食用的"身延豆腐皮",魅力在于700年悠久传统培育的高雅味道。豆腐皮也是备受关注的出色健康食品。