



修学旅行・林間学校
ご案内

〒321-1421
栃木県日光市所野 1541-446
<https://www.kirifuri-plaza.com>
TEL: 0288-54-1001
FAX: 0288-54-1345

リゾートイン 霧降プラザのコンセプト

金谷カッテージ・イン創業当時のおもてなしの心を
今に伝えたい

現存する日本最古のホテル「日光金谷ホテル」は明治6年（1873年）「金谷カッテージ・イン」としてスタートしました。これに先立つ明治3年に英国人宣教師ヘボン博士（ヘボン式ローマ字で知られる）が、日光で宿を探していた際に、東照宮楽人であった金谷善一郎が自宅を提供したことがきっかけとなり、次第に訪日外国人客にその評判が広まっていきました。

英国人旅行家 イザベラ・バード女史が綴った「日本奥地紀行」には「金谷カッテージ・イン」において、上品で軽やかな身のこなしと心地よい声・語り口でおもてなしをする金谷善一郎の姉・申橋せんさるはしの存在と手入れの行き届いた日本家屋の静かな佇まいで、安らげる滞在となった様子が記されています。

その申橋せんの流れを受け継ぐ日光物産商会では、おもてなしの精神を現代に生かせる拠点とすべく、平成元年 霧降高原の入口に「リゾートイン霧降プラザ」を開業いたしました。

すべての原点は、日光を訪れた方に楽しく、くつろいでいただきたいというおもてなしの心です。

足を伸ばしてくつろげる和室、気持ちの良い大きなお風呂、そして日光名産の「ゆば」を取り入れた美味しい食事、「金谷ホテルベーカリー」のパンやお菓子を楽しむひとときが、宿泊した皆様の心に残る思い出となりますように！



令和5年に創業150周年の
日光金谷ホテル

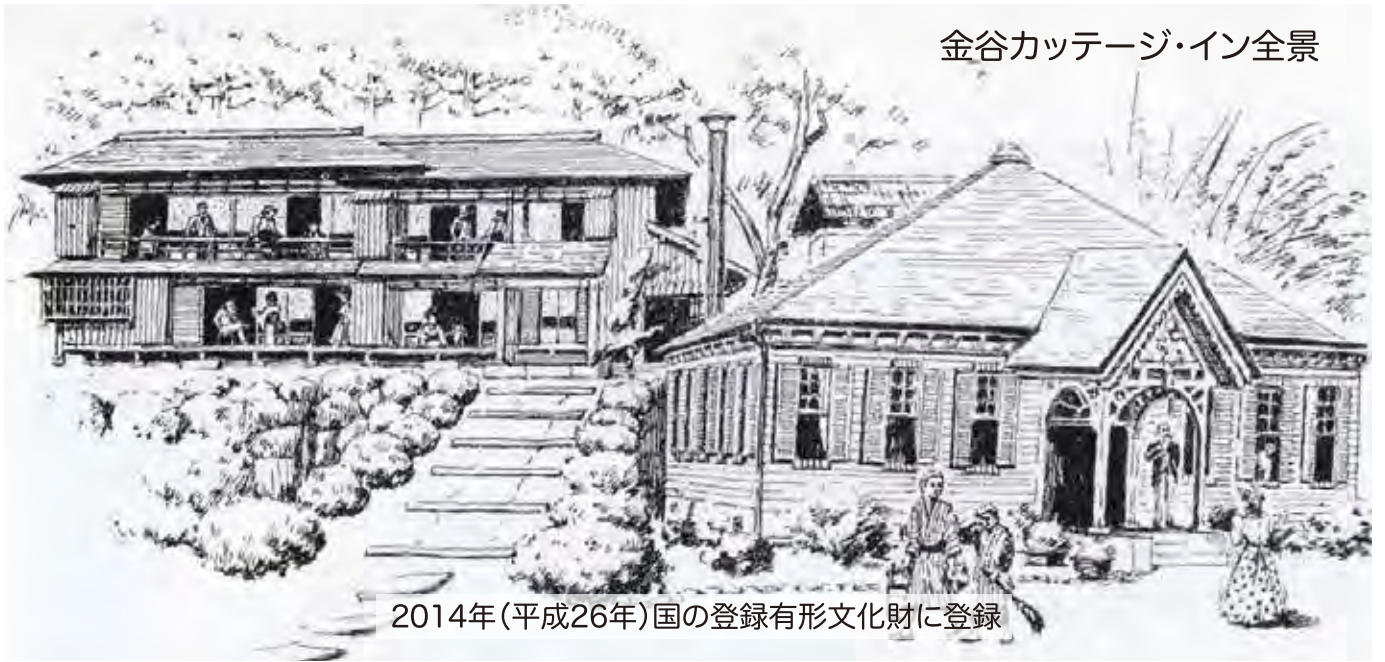
2005年（平成17年）
国の登録有形文化財に登録



創業110余年の
日光物産商会（神橋店）

2006年（平成18年）
国の登録有形文化財に登録

金谷カッテージ・イン全景



2014年(平成26年)国の登録有形文化財に登録



左から 正造、善一郎、タマ、眞一、せん
(金谷カッテージ・イン創業当時)



「日本紀行」
イザベラ・バード著



《英国人旅行家》
イザベラ・バード女史

正造は箱根富士屋ホテル社長、帝国ホテル支配人を歴任、
眞一は善一郎・せん と共に金谷ホテルを発展させた。

日光物産商会内 1階 金谷ホテルベーカリー 神橋店



❀ 金谷ホテルベーカリーの歴史 ❀

日光金谷ホテルでは宿泊客の為にキッチンでパンを焼いていましたが、
テイクアウトの希望が増えると共に評判を聞いた地元の人々も買いに来るようになったので、
ホテル外に専用工場を作り、製造販売する事になりました。

その販売第一号店が日光物産商会1階にある「神橋店」です。

※ リゾートイン霧降プラザでは団体様の朝食に金谷ホテルベーカリーのパンをお出ししております。

修学旅行・林間学校について

基本的な考え方

当ホテルは利用される学校の皆様の安全を第一に考えます。

一校一館

当ホテルは他の学校様・一般のお客様の同宿は受け入れていません。

感染症対策について

当ホテルは、今なお存在する様々な感染症から皆様の安全を確保するために必要と考えられる対策を維持して参ります。

◎ 当ホテルの対策

館内の常時強制換気および空間除菌を行い、各所の消毒を徹底するとともに従業員の健康チェック、マスク着用、手洗い消毒を励行します。

◎ 学校様へ ご協力をお願い

- ① 出発一週間前からの参加者の健康観察、および出発時に症状がある場合は参加自粛を促すようお願いいたします。
- ② 入館時に検温。体調不良者は別室に待機し、保護者への迎えを要請して頂きます。
- ③ 入館・退館の集いは駐車場をご利用いただけます。
悪天候の場合は館内放送を利用していただくか、食事場所で行って頂きます。
1階ロビーはスペースが限られているので使用できません。
- ④ 館内では持参された上履きをご利用頂きます。引率の先生および、ご同行のスタッフも上履きをご用意下さい。
- ⑤ 入館・退館時とも外履き・上履きの履き替えはロビーで行って頂きます。
- ⑥ 館内では、こまめな手洗い・消毒を行い、原則マスク着用をお願いいたします。
また、館内では走ったり大声をださず、落ち着いた行動をお願いいたします。

- ⑦ 体験・レク会場として多目的スペースを提供いたします。
(定員 60 名程度 体験の場合は無料ですが、レクの場合は有料です)
レクでは運動・ダンス・ボールゲームは出来ません。
三密を避け、大声を出さない節度ある内容でお願いいたします。



多目的スペース (大浴場 2F)

※体験・レクなどにご利用いただきます

体調不良の方が休む休憩室
(ホテル駐車場に隣接する別棟)



※ 貴重品について

各部屋金庫の上に貴重品袋を用意してあります。
担当の先生が確認のうえ貴重品を袋に入れてフロントに預けて下さい。
(学校独自でご用意して頂いた袋に、クラス別にまとめた物もお預かりします)

※ ゴミの処分について

ご昼食持参の場合のゴミは号車ごとにゴミ袋にまとめてあれば、当方で処分します。
その場合、缶・PET は別にして頂き、生ゴミ・アルミ・プラスチックは一緒にして
いただいで OK です。

PET は中身を捨て包装・キャップを外し、潰して PET だけでまとめて下さい。
(包装・キャップは普通ゴミです)

館内では、廊下のゴミ箱へ同様に分別して捨てて下さい。

客室について

常時換気扇稼働による強制換気を行っています。換気扇のスイッチは常に赤点灯させた状態にし絶対に消さないでください。



常時空気清浄機を稼働させています。紫外線による空間殺菌を各部屋 24 時間おこなっており、クレベリン発生装置による空間除菌も平行しておこなっておりますので窓は開けないで下さい。



客室には手指用消毒液・人数分の防災頭巾・懐中電灯を設置しています



洗面台にディスペンサー・うがい用の紙コップを設置しています

《客室使用上のご注意・お願い》

- ・ 出窓は不安定で危険なので、腰かけたり、のぼったりしないで下さい
- ・ 布団は各自シーツを掛けてご使用下さい
- ・ 朝、使用したシーツ・掛け布団カバー・枕カバーは、はがして廊下の回収箱に入れて下さい

大浴場について



男子大浴場



女子大浴場



大浴場 脱衣場



塩素系滅菌剤 投入装置

大浴場の浴槽には塩素系滅菌剤を自動的に投入し循環ろ過しています
※露天風呂は塩素自動投入装置がないため**使用禁止**となります

◎ 設備

- ① シャンプー・リンス・ボディークリーム
- ② ドライヤーは脱衣場ではなく、各部屋に1台ずつ備えてありますので客室でご使用下さい(複数同時使用は出来ません)

◎ その他ご利用に関して

- ① 一度に大浴場をご利用出来る人数は5～8名とさせていただきます
- ② 先生方のご利用は 23:30迄とさせていただきます
- ③ 諸事情により大浴場を利用出来ない場合は、保健室のユニットバスをご使用下さい

食事会場について



◎ 2階食事会場をご利用いただきます ◎

- ・ 収容可能人数 …………… 児童 90 名位まで
- ・ 各テーブルに横並びで、2 名か 3 名の着席となりますので
お部屋ごとにまとまった席割が出来ない場合もございます

アレルギー対応について

- ① 学校で対応されている範囲に限定させていただきます
- ② **当ホテル専用のアレルギーチェック表**へ記入された方のみ
対応させていただきます
- ③ アレルギー情報は担任の先生がおまとめ下さい
- ④ アレルギー情報は必ず 2 週間前に提出をお願いします
提出期限を過ぎたものは対応いたしかねます

食事のマナー

【レストランでの食事マナーを身につけましょう】

- ① ナイフ・フォークは振り回したりせず音を立てないように気を付けましょう
- ② 苦手なものでもひと口味を見ましょう
- ③ おかずなどのやりとりはしません
- ④ ご飯のおかわりは空のお皿を係のところに持って行きます
- ⑤ デザートは要冷蔵品なので、持ち帰りはできません
- ⑥ 食後は食器を重ねたりせず、そのまま置いておきます
(食事の配膳および片付けは全てホテルスタッフが行うのでお手伝いは不要です)

お食事メニュー例（一泊二日）

1日目 夕食



- ・コーンクリームスープ
- ・ゆば豆乳グラタン
- ・エビフライ（タルタルソース添え）
- ・ハンバーグ ステーキ（デミグラスソース）
- ・温野菜（ブロッコリー、ニンジン）
- ・ゆば入りグリーンサラダ（和風ごまドレッシング）
- ・デザート
金谷ホテルベーカリー
特製菓子「森の妖精」
- ・ご飯（栃木コシヒカリ）
- ・PET水（夜間の水分補給用）

2日目 朝食



- ・野菜入りコンソメスープ
- ・プレーンオムレツ（ケチャップ添え）
- ・ウィンナーソーセージ
- ・ポテトサラダ
- ・付け合わせ
ブロッコリー・ミニトマト
- ・生乳仕立てヨーグルト
- ・金谷ホテル特製パン
- ・マーガリン&いちごジャム
- ・PET麦茶（出発時の持ち出し用）

4階



- 館内案内図 -

3階



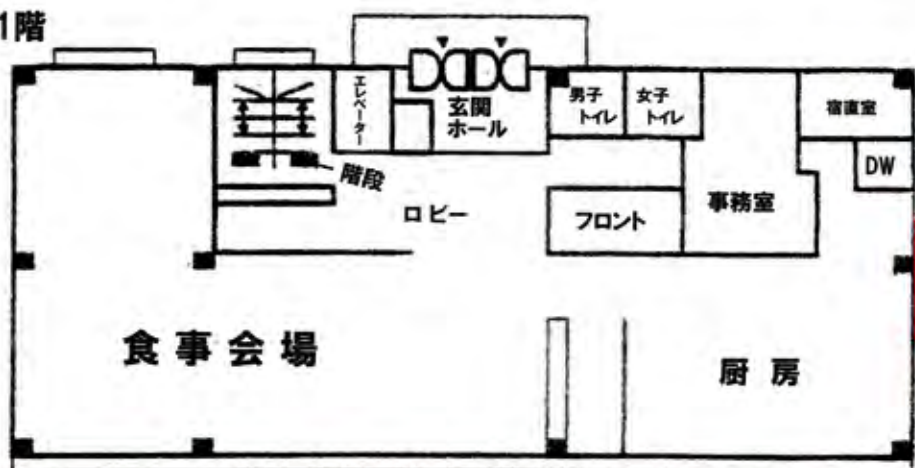
2階



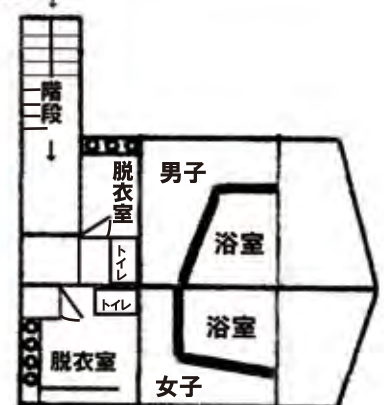
2階



1階



1階



※ 到着後は非常口と避難経路を必ず確認して下さい

周辺 MAP

〒321-1421 栃木県日光市所野1541-446
 リゾートイン 霧降プラザ www.kirifuri-plaza.com
 電話でのご予約・お問い合わせ
 TEL 0288-54-1001 FAX 0288-54-1345



〒321-1401 栃木県日光市上鉢石1024
 日光物産商会 www.bussanshokai.com
 電話でのお問い合わせ
 TEL 0288-54-1108 FAX 0288-54-1109

《 緊急時連絡先一覧 》 栃木医療情報ネットで検索 夜間は当番医が担当

	施設名	住所	市外局番 (共通) 0288
病院	日光市民病院	日光市安良沢 1752	TEL 50-1188
	今市病院	日光市今市 381	TEL 22-2200
	獨協医科大学日光医療センター	日光市森友 145-1	TEL 23-7000
	日光市立休日急患こども診療所	日光市平ヶ崎 109	TEL 30-7299
	コロナウィルスコールセンター		TEL 0570-052 -092
警察	日光警察署	日光市稲荷町 2-2-2	TEL 53-0110
消防	日光消防署	日光市石屋町 408-1	TEL 54-0050
保健所	今市健康福祉センター	日光市瀬川 51-8	TEL 21-1066

◎保険証 (コピー可) が必要です ◎17:00 以降は夜間診療となります。夜間診療は当番制です。夜間診療の支払いは 5000 円を預け後日郵送にて精算されます。



国登録有形文化財
日光物産商会



現在の日光物産商会



創業当時の日光物産商会

明治時代後期に建設された日光物産商会は、日光金谷ホテル（現存する日本最古のリゾートホテル）の土産店として創業し、当初は伝統工芸の「日光彫」や木工品、漆器等の製造・販売・輸出を手掛けてきました。

昭和三年に日光金谷ホテルから独立し、株式会社日光物産商会を設立、その後も土産品の製造・販売、飲食事業（日光食堂）を営み、昭和三十八年には金谷ホテルベーカリー販売 第一号店を開店し、伝統の味を広める先駆けとなりました。昭和六十年以降に店舗改装を行い、1階に「そば処神橋庵」、2階に「カフェレストラン匠」を設けました。

日光物産商会の本館は国の登録有形文化財に指定されており、日光らしい街並みや景観づくりの一翼を担っています。



大正初期の金谷ホテル宿泊客の方々

土産品販売



日光銘菓・ゆば・たまり漬・日光彫など数多くの品を取り扱っています

修学旅行・林間学校向けメニュー例

日光物産商会では、日光名物「巻き湯波」の入った釜飯や、料理人が手間暇かけて仕込んだカレーライスをご用意しております。

ゆば入り釜飯（飲み物付き）



日光「湯波」の由来

古くより日光では多くの僧が修行をしていました。その時、魚類に代わる栄養がある食べ物として好まれていたのが「湯波」です。江戸時代に参拝者に食事として湯波が用いられるようになり名物として広まっていきました。日光の「湯波」は、ゆばを引き上げた後、二重に折り上げます。京都の「湯葉」は、ゆばが一枚のみ。日光湯波にはふっくらと贅沢な厚みがあり、表面が美しく波うっているため、「湯波」と表されています。



チキンカレーライス
（具だくさんの手作りカレー）



アレルギー対応について

- ① 学校で対応されている範囲に限定させていただきます
- ② アレルギー情報は担任の先生がおまとめ下さい
- ③ アレルギー情報は必ず2週間前に提出をお願いします
提出期限を過ぎたものは対応いたしかねます

お食事は団体様専用のお部屋をご用意致します

竹の間



あやめの間



カフェレストラン 匠



菊の間





国登録有形文化財

日光物産商会

修学旅行・合宿のお食事・お土産



〒321-1401 栃木県日光市上鉢石1024
<https://www.bussanshokai.com>
TEL: 0288-54-1108 FAX: 0288-54-1109

お食事メニュー例（二泊三日）

1日目 夕食



- ・コーンクリームスープ
- ・ゆばの豆乳グラタン
- ・エビフライ（タルタルソース添え）
- ・ハンバーグステーキ（デミグラスソース）
- ・温野菜（ブロッコリー、ニンジン）
- ・ゆば入りグリーンサラダ（和風ごまドレッシング）
- ・デザート 金谷ホテルベーカリー特製菓子「森の妖精」
- ・ご飯（栃木コシヒカリ）
- ・PET水（夜間の水分補給用）

2日目 朝食



- ・塩鮭
- ・厚焼き玉子
- ・チキンミートボール
- ・ゆばおからのサラダ
- ・佃煮こんぶ
- ・味付け海苔
- ・味噌汁（麩・ワカメ）
- ・ご飯（栃木コシヒカリ）
- ・PET麦茶（出発時の持ち出し用）

2日目 夕食



- ・ゆば入り コンソメスープ
- ・なすのミートソースグラタン
- ・チキングリル
- ・白身魚のフライ（タルタルソース添え）
- ・温野菜（フライドポテト、いんげん）
- ・マカロニサラダ
- ・デザート とちおとめいちごのゼリー
- ・ご飯（栃木コシヒカリ）
- ・PET水（夜間の水分補給用）

3日目 朝食



- ・野菜入りコンソメスープ
- ・プレーンオムレツ（ケチャップ添え）
- ・ウィンナーソーセージ
- ・ポテトサラダ
- ・付け合わせ ブロッコリー・ミニトマト
- ・生乳仕立てヨーグルト
- ・金谷ホテル特製パン
- ・マーガリン&いちごジャム
- ・PET麦茶（出発時の持ち出し用）