

Mizu no Uta PRESS vol.35

Winter 2017-2018

www.mizunouta.com

Will you hear the voice in the forest of lake Shikotsu?
Sing the song of water.

特 集

水の清らかさと豊かさを実感

冬、澄み渡る 支笏湖の青

支笏湖は「最北の不凍湖」とも呼ばれます。

その清らかさと美しさが、より際立つのが冬。

氷濤まつりの氷の造作とともに「青の情景」をご案内します

支笏湖 氷濤まつりの氷像(上)と
厳寒の支笏湖(下)

不純物が少ない支笏湖の水で作るからこそ透明で美しい氷像が
生まれ、日中はその青さが際立つ。冬も凍らない支笏湖の風景は、
空気がクリアになる厳寒期こそコントラストが鮮明になる。

Mizu no uta
Winter Story

しこつ湖鶴雅リゾートスパ
みずのうた

Lake Shikotsu Tsuruga Resort Spa
Mizu no uta



支笏湖 青の情景

空と湖

Sky & Lake
Blue



■写真右／支笏湖ビジターセンターに展示されているパネルから、過去の結氷の際に歩徒で氷上を渡っている人々の記録写真
■写真左／結氷で船舶が立ち往生している希少な記録写真

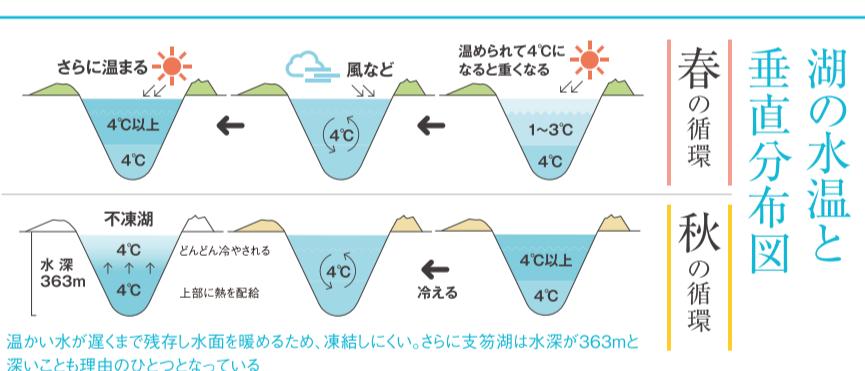


北海道のはばすべての湖が凍り、原野と同様に白く広がる中で
不凍湖の支笏湖だけは青い空を映し出し、冬もブルーのまま。

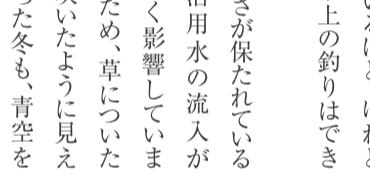
冷たくクリアな空気の中で、今日も支笏湖ブルーは美しく冴えています。



周辺の植物に、波と風で飛ばされた湖水が付いたまま
凍った「飛沫氷」。まるで花が咲いたかのよう。
不凍湖でしか見られない景色



温かい水が遅くまで残存水面を暖めるため、凍結にくい。さらに支笏湖は水深が363mと深いことも理由のひとつとなっています。



重くなり、下方へと向きます。春風の影響で対流が起こり、水全体がほぼ4℃に変化。これが「春の循環」で、夏になるとさらに水温は上がります。

水温を決めるのは、四季の気温と日光の照射。表面の冷たい水が、春に温められて4℃になると比重が最大となって

冷えて、春同様、湖面近くと底層の水温に大差がなくなります。これが

「秋の循環」で、湖面に近い上方の水ほど温度が低くなっています。

支笏湖のよう夏の低層の温度が4℃よりも高い場合、上から下がつて

きた水がすべて4℃になるまで、繰り返し循環は続きます。支笏湖では

例年、全体がそのまま春が

来るため、結氷しないのです。

支笏湖のように夏の低層の温度が

4℃よりも高い場合、上から下がつて

きた水がすべて4℃になるまで、繰り

返し循環は続きます。支笏湖では

例年、全体がそのまま春が

来るため、結氷しないのです。

支笏湖のように夏の低層の温度が

4℃よりも高い場合、上から下がつて

きた水がすべて4℃になるまで、繰り

返し循環は



Japanese Restaurant AMA NO UTA

氷濤まつり期間限定のスペシャルなランチ

料理茶屋「天の譯」では、支笏湖氷濤まつりの期間中、特別ランチ「氷濤御膳」(2500円税別)を提供。アツアツの鍋焼き風天ぶらうどんと海鮮丼を副菜とともに味わえる、魅力的な限定メニューです。

■料理茶屋「天の譯」氷濤御膳

■ご利用期間／2018年1月26日(金)～2月18日(日)

大人お1人様 ¥2,500[税別]

日帰り入浴セットプランは上記料金プラス¥1,000[税別]にて承ります

■ご昼食時間／AM11:30～PM2:00

■日帰り入浴／AM11:30～PM3:00[最終入湯／PM2:45]



Shop MIZUNONE

贈り物にも売れてます!

オリジナルシャンプー

水の譯オリジナルの自然派シャンプーとコンディショナー(各1610円税別～)とボディーソープ(1520円税別)は、自分用にも贈り物にも人気。3本がセットになるギフトBOXもご用意しています。

●3F 売店【水の音】

■営業時間／AM7:30～AM11:30 PM3:00～PM10:00

Treatment Spa

新メニュー[タルゴ]。海の力で美しくなる冬

トリートメントスパでは、タラソテラピー(海洋療法)から生まれた新メニュー「タルゴ」がスタートしました。独自の製法による100%海藻粉末を用いたオイルトリートメントでミネラルやビタミンをたっぷり補給し、筋肉をほぐして、疲れを取り除いていきます。



TSURUGA GROUP

あかん遊久の里 鶴雅 つるが

あかん湖 鶴雅ウイングス

あかん鶴雅別荘 鮎の座 ひのなぎ

阿寒の森鶴雅リゾート 花ゆう香 はなゆうか

北天の丘 あばしり湖鶴雅リゾート

サロマ湖 鶴雅リゾート

定山渓 鶴雅リゾートスパ 森の譯 もののうた

ニセコ昆布温泉 鶴雅別荘 杉の抄 もののうた

大沼 鶴雅オーベルジュEPUY エブイ

屈斜路湖 鶴雅オーベルジュSoRa ソラ

鶴雅 レイク阿寒ロッジ トゥラノ

鶴雅ビュッフェダイニング札幌

Patissier Lab.

冬限定のショートケーキや
チョコモンブランをぜひ

[パティシエ・ラボ]に冬の新作がお見えしました。雪の結晶型のホワイトチョコを飾った苺のショートケーキ「ホワイトスノー」(390円税込)や、チョコクリームと生クリームでロールケーキを包みこんだ「チョコモンブラン」(400円税込)。甘酸っぱいフランボワーズクリームとメレンゲで軽さを出したチョコスponジを組み合わせた「フランボワーズショコラ」(390円税込)など、今だけのスイーツをお楽しみください。

●2F スイーツショップ[パティシエ・ラボ]

■営業時間／AM9:30～PM4:30

“
WINTER
SWEETS!



Mizu no uta WINTER COMES!!

支笏湖畔が白い雪にすっぽりと包まれる冬。

氷濤まつり期間限定のランチや、新作スイーツ、

冬のカクテルなど、様々な季節のお楽しみをご用意しました。



Bar Lounge APE

甘いチョコレート味の新作や
体を温めてくれるホットカクテルを

バー「アペ」の新作カクテルは、ゴディバのチョコレートリキュールを使ったデザートカクテル「エクレール」と、シナモンスティックでかき混ぜる「ホットエッグノッグ」(各800円税別)。冬の夜のお楽しみに。

●2F バー[アペ] ■営業時間／PM8:30～深夜0:00(ラストオーダー PM11:30)

Healthy Buffet AMAM

華やかな鴨肉や魚介の旨みでおもてなし

[アマム]のディナーのメインプレートも冬メニューに一新。「幌延産合鴨のロースト、季節の野菜添え ハスカップのソース」や「本メヌキのサフランスープ仕立てのエキュームソース」など野菜もたっぷり摂れます。

■ヘルシービュッフェ[アマム]ランチビュッフェ

大人お1人様 ¥2,000[税別] お子様お1人様 ¥1,000[税別]

日帰り入浴セットプランは上記料金プラス¥1,000[税別]にて承ります

■ランチビュッフェ／2部制となります ①AM11:30～②PM1:10～
[受付 AM10:30～ラストオーダー PM2:00]

■日帰り入浴／AM11:30～PM3:00[最終入湯／PM2:45]

日帰りランチも
大好評!!



Recommend Wine

聖夜も新年もワインで乾杯♪

イベントごとが続くこの季節は、乾杯にぴったりの「シャンパンニュ・パロン・ド・ロスチャイルド・ブリュット」(グラス1000円、ボトル7500円税別)や「モンテベッロ・スマント・ロゼ」(グラス600円、ボトル3000円税別)をどうぞ。ノンアルコールワイン「カツスマグレープ」(グラス400円税別)もご用意しました。



支笏洞爺国立公園／支笏湖温泉

しづく湖鶴雅リゾートスパ

水の譯

みずのうた

〒066-0281 北海道千歳市支笏湖温泉

Tel.0123-25-2211

Fax.0123-25-2532

<http://www.mizunouta.com>