

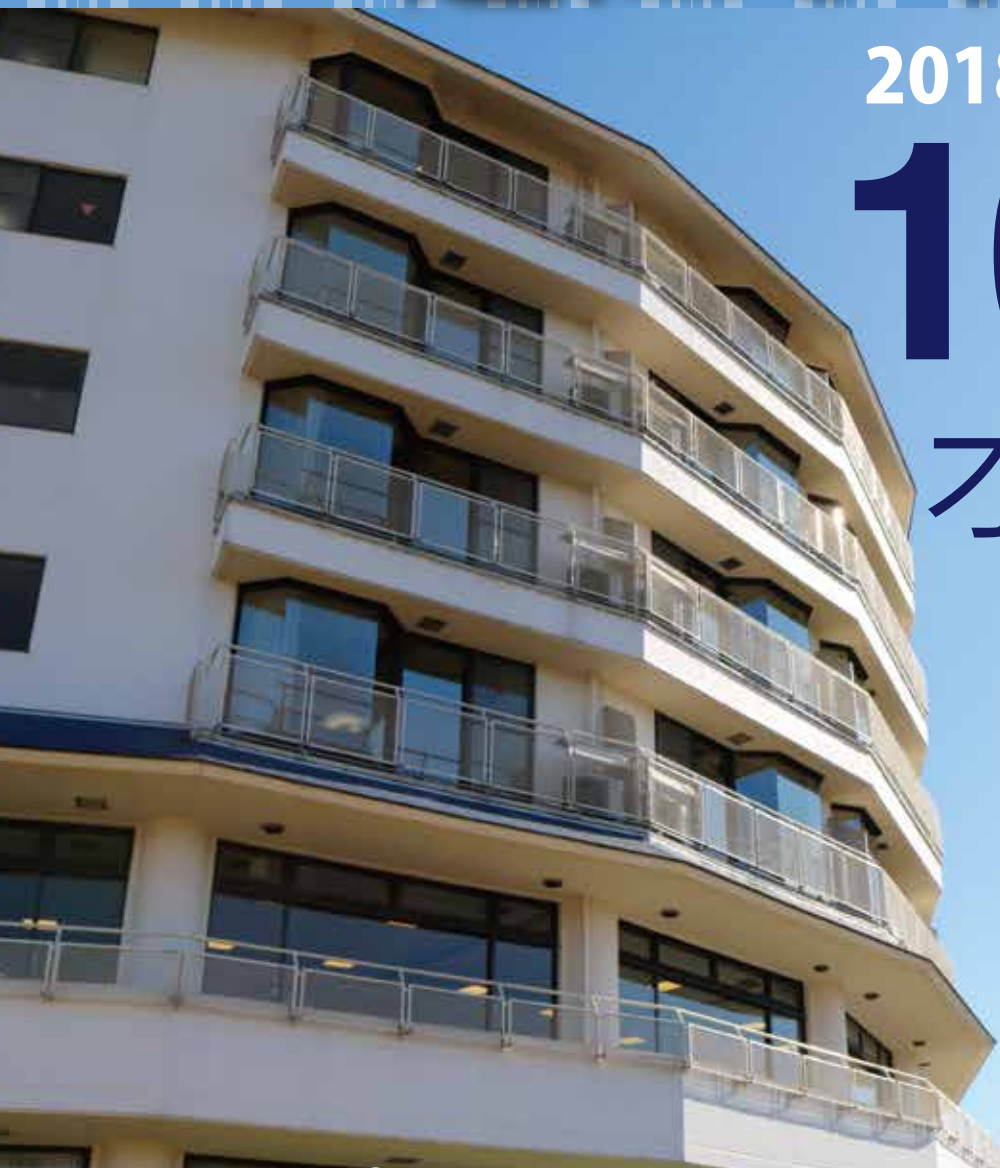


# ポイントバケーション 近江びわ湖

# 滋賀

2018年

# 10/19 オープン



予約受付 同時開始  
WEB・お電話



9/17 (月・祝) 11:00AM

江戸時代から続く  
近江最大の繁華街

草津市草津一丁目 2-8 TEL: 077-561-6636  
9:00 ~ 17:00 (入館は 16:30 まで)

定休日: 毎週月曜日 (月曜日が祝日又は、休日のときはその翌日)  
祝日の翌日 (この日が土曜日、日曜日のときは除く)  
年末年始 (12月28日 ~ 1月4日)

東海道と中山道の合流点であり、多くの旅籠が軒を並べた草津宿。そのシンボルであり大名などが休泊したのが国指定史跡 草津宿本陣です。日本に現存する最大級の本陣が平成の大修理を終え、当時の姿そのままに甦りました。多数の関札と浅野内匠頭や吉良上野介が名を連ねる大福帳などにふれば、気分は江戸時代へとタイムスリップできそうです。また、隣接する楽座館では月1回の落語会が開催されています。

国指定史跡 草津宿本陣



和紙工房 わかたけ

近江の豊かな自然・美しい琵琶湖の水から生まれた草津和紙。古来よりの光沢、ぬくもりを伝える雁皮(がんび)を原料に、すべて手作業で一枚一枚丁寧に漉きあげています。草津和紙は地域を表現する和紙として、草津の花(アオバナ)や琵琶湖の(ヨシ)など自然を漉き込んだやさしい和紙に育ちます。

草津市山寺町 657-1  
TEL: 077-565-0178  
営業時間: 10:00 ~ 16:00  
定休日: 土、日、祝祭日

【体験講座】  
和紙工房わかたけでは、「草津和紙体験講座」を承っております。あかり・壁かざり・はがきなど、あなただけの手漉き和紙を楽しんでみませんか。

草津を楽しむ

草津市に伝わる伝統の漬物  
滋賀県特産の野菜にこだわっています。素材の味を生かすために塩加減にもこだわり、「減塩」を心がけています。  
草津市に伝わる伝統の漬物「草津とんがらし漬」。赤唐辛子・青唐辛子をたっぷり使用して漬ける手法が古くから受け継がれています。どなたでも食べやすく食べ歩きにもぴったりです。



江州草津  
つけもん屋  
いし井

草津市木川町 717  
TEL: 077-566-2508

つけもん屋いし井

壬生菜とんがらし漬  
草津市に伝わる伝統の手法で漬けた壬生菜です。粉末青唐辛子を使用しているため、辛さがありますが、その辛さの中にしっかりと旨みがあります。

滋賀県草津市

京都から電車で20分  
東海道と中山道の合流点である草津は多くの史跡が残されています。のんびり町を歩くのもよし、琵琶湖を眺めながら、お部屋でゆっくりと先人へ思いを馳せてみるのもよし。お楽しみください。

施設情報

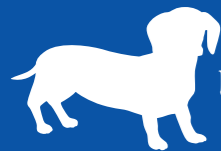


間取り

D・Dd type

2 ~ 3LDK  
約 85 m<sup>2</sup> ~

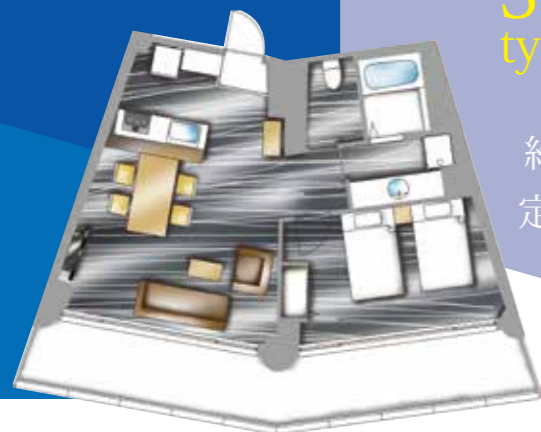
定員 6 名  
(一部最大 8 名)



ドッグラン・ドッグヴィラあり

S・Sd type

1 LDK  
約 60 m<sup>2</sup>  
定員 4 名



温泉大浴場

泉質  
単純温泉

適応症

関節リウマチ・腰痛症  
神経痛・五十肩・冷え性  
胃腸機能の低下など

つきしろ  
月白の湯

水郷巡り

手こぎ船



【乗合船】・・・予約不要(当日現地受付)

◆就航時間 4月1日~11月30日毎日  
◆出航時間 10:00~、15:00~ (1日2回)  
◆料金 大人 2,160円(税込)  
小人 1,080円(税込)

近江八幡和船観光協同組合

近江八幡市北之庄町 880  
(駅からバス約9分 豊年橋下車)  
TEL: 0748-32-2564

町並み

近江八幡の町並みについて  
近江八幡の町並みは、天正13年(1585年)に豊臣秀次(豊臣秀吉の甥)が八幡山に城を築いたことに始まります。



伝道や建築、医療、教育、社会事業と幅広い分野で活躍した近江八幡市の名誉市民第1号「ウィリアム・メレル・ヴォーリス氏」の記念館。

近江八幡市慈恩寺町元11番地  
TEL: 0748-32-2456  
休館日: 月曜日・祝日・12/1~1/15・その他不定休

ヴォーリス記念館

要予約