

関西初！かやぶき屋根裏(ヨガ)×発酵料理(他谷昌子氏プロデュース)×貸切宿泊

「たらいち YOGA(ヨガ)宿泊プラン」 10月15日(木)スタート

築150年の古民家！**畳敷き屋根裏空間**にてヨガと健康に良い**発酵料理**が楽しめる！



【上段】畳敷き屋根裏空間での「たらいち YOGA(ヨガ)」

【下段の左】たらいち邸外観

【下段の右】他谷昌子氏プロデュースの発酵料理

滋賀県高島市で2018年に古民家をリノベーションし、同年11月から宿泊業を営んでいるたらいち邸（管理人：河野 至宏 こうの ゆきひろ）と申します。この建物は築150年の古民家で、元々は農家の家として活用され「屋根裏、中2階、1階」からなり、かやぶきの屋根の外装を補強し、屋根裏部屋には畳を敷き詰めたのが一つの特徴です。また、宿泊に関しては一棟貸しで、寝室が3部屋、台所、囲炉裏部屋、トイレ、五右衛門風呂などを完備しております。場所は滋賀県高島市マキノ町で、秋に全国的にも有名な「メタセコイア並木」から徒歩15分の場所に位置しております。

この度、新たに「たらいち YOGA (ヨガ) 宿泊プラン」を開始、このプランには他谷昌子氏がプロデュースした発酵料理も付いており1日1組限定の貸切プランとなっております。古民家でのヨガ体験と発酵料理で貸切ができる宿は関西では初めての試みです。10月15日（木）から、この宿泊プランの受付を開始致します。

つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いします。

1.【顧客ターゲット】「20代～50代までの女性」

詳細⇒心身共に健康でありたいと願う方（主に関西県内にお住まいの方）

2.【コンセプト】「新規性」×「サービス」

詳細⇒かやぶき屋根裏（ヨガ）×発酵料理×貸切宿泊は関西初の試み

ヨガのインストラクターは県内の方に依頼。予約と同時に1名のインストラクターがプライベートレッスンを行います。

3.【強み】「他谷昌子氏プロデュースの発酵料理を提供」



詳細⇒地元食材を使って「ココロとカラダに優しいお料理」を心がけ、現在は微生物の分解力を活かした調理法により、消化にやさしい美腸料理も提供。発酵料理会・料理教室や季節の仕込み事など通して、発酵のすばらしさ奥深さを発信しています。現在は高島市在中

4.【リリースのポイント】「たらいち YOGA 宿泊プランの一例」

<1日目>

16:00 チェックイン

16:30 たらいち YOGA（屋根裏で体験60分～90分）

18:30 食事（他谷氏プロデュースの発酵料理）

※季節によりメニューは変動します。

20:00 入浴（別オプションで五右衛門風呂に変更可）

23:00 それまで自由・消灯

<2日目>

8:00 朝食（囲炉裏部屋にて）

9:00 自由時間（例：メタセコイヤ並木へ散歩）

12:00 チェックアウト



5.【サービスをはじめた理由】または【目標&夢】

身体の内側と対話しながらメンテナンスを行うヨガは、働く女性に人気です。築150年以上の古民家が醸し出す安心感に囲まれながらのヨガは、明日を頑張るパワーになると思っています。また、腸内環境も整えてくる発酵食は昔より根付く高島の文化です。それらを組み合わせることで日々喧騒の中でストレスを溜めこんだ身体を内と外からリフレッシュしていただきたく、このプランを作成しました。

【取材のポイント】

- ・築150年の古民家「たらいち邸」屋根裏や昔ながらの家具
- ・五右衛門風呂の様子（以前からあるお風呂を修復したもの）
- ・「たらいち YOGA」のプライベートレッスン取材（事前に許可を取ります）
- ・「他谷昌子氏プロデュースの発酵料理」
- ・古民家を購入後の改装の話（2018年5月～11月までの改装期間）
（※改装のポイント：屋根裏に畳を敷くことで人が集える空間に変えた）
- ・クラウドファンディングにて五右衛門風呂を改装
- ・私自身が管理している畑があり、宿泊者には農業体験が可能（秋は、さつまいも・里いも・落花生など）