

A

天然アルカリ温泉水 99 のある暮らし

99 magazine

Onsen-sui 99: Hot spring water for beauty, health, and delicious cooking.
This is an informational magazine dedicated to helping you lead a richer,
more beautiful life every day.

特集 温泉水 99 かごしま探訪 05

屋久島・白谷雲水峡

秋の葉膳 秋野菜と鶏肉の黒だしカレー

美容コラム：「秋枯れ肌」には要注意！秋の美肌回復メソッド

Vol.5
September & October
2026
秋号



お便り・ご感想大募集！読者プレゼント企画！

お声投稿で豪華賞品が当たる！

応募締切
2026年
11月10日(火)
23:59まで
当日消印有効

A賞
1組



スタンダードツイン
1泊2日ペア宿泊券

※山側海側、景観指定なし

夕朝2食付

世界自然遺産の島で、絶景と温泉を 満喫する極上のリゾートステイ。

温泉宿ホテル総選挙2024 美肌部門全国2位。
ビュッフェスタイルのリゾートダイニングでは地元の
食材を使用した上質な料理をお楽しみいただけます。



【景品の注意事項】・本券は1泊2日(2名様1回限り)のご利用になります。・ご利用希望日が満室の場合や、施設の定める利用除外日はご希望に添えない場合がございますので、何卒ご了承くださいませ。なお利用除外日に関しては施設へ直接お問い合わせ下さい。空室確認については施設ホームページからも確認できます。別途入湯税150円/人、サマナ基金200円/人(任意)が発生いたします。【ご予約方法】発行された予約券の予約番号を、施設へ直接お電話にてお伝えいただきご予約ください。・本券の紛失、盗難、破損などの場合、再発行はいたしません。・本券と現金とのお引換え、他のクーポンとの併用はできません。・当選の権利の譲渡、売却はできません。・その他詳細についてはご当選者様より、直接施設にお問い合わせください。・本券は、2026年9月～2027年3月末までの期間中にご予約・ご利用いただけます(正月・休館日など除外日あり)。

B賞
5名



鹿児島揚げたての美味しさにこだわった郷土の味。
さつまあげ詰合せ(20枚入)



老舗「月揚庵」のさつま揚げは、注文を受けてから製造し、出来立ての美味しさをお届けしています。素材の旨みとやさしい甘み、柔らかな食感が魅力です。

●内容量:ごぼう天×6枚、れんこん揚×2枚、野菜天×2枚、さつまいも天×2枚、桜島天×1枚、しそ棒天×3枚、棒天×4枚
●保存方法:要冷蔵7日 ●アレルギー表示:小麦、卵

抽選
プレゼント
応募方法

How to apply for
the campaign

応募締切

2026/11/10(火)
当日消印有効/23:59まで

1

ハガキまたは下記
WEB応募フォームより
応募ください。

WEB応募
フォーム



2

お声・お名前
・電話番号・年代・ご住所
・メールアドレス
上記の必須項目をご記入
ください。

3

ハガキでお申し込みの
方はポストへ投函く
ださい。WEBからお申込み
の方は送信ボタンをクリ
ックしてください。

わたしのそばに、自然の恵み

温泉水99

エスオーシー株式会社
〒891-2112 鹿児島県垂水市本城3908-1

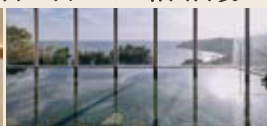


お声をご投稿いただくと豪華プレゼントが当たる！

A賞
1組



夕朝2食付
スタンダードツイン
1泊2日ペア宿泊券



B賞
5名

さつまあげ詰合せ

20枚入



鹿児島島の郷土の味を
お楽しみください。



●内容量:ごぼう天×6枚、れんこん揚
×2枚、野菜天×2枚、さつまいも天×2
枚、桜島天×1枚、しそ棒天×3枚、棒天
×4枚 ●保存方法:要冷蔵7日 ●アレ
ルギー表示:小麦、卵

応募締切

2026年11月10日(火)
23:59まで
※当日消印有効

キリトリ線

お声投稿ハガキ ～お便り・ご感想など自由にお寄せください～

エスオーシーでは毎号、皆さまからのお声を募集しております。
「温泉水99」を使ってみて感じたことや、今号のご感想、日々の暮らしの
中での小さな出来事、趣味のお話、どんな内容でもかまいません。
どうぞお気軽にお声をお寄せください！

キリトリ線

応募締切
2026/11/10(火)
当日消印有効/23:59まで

プレゼント方法

ご応募はお一人様1回限りとなります。
厳正なる抽選の上、当選メール・
賞品の発送をもって発表に代えさせ
ていただきます。当選者には、ハガキ
またはフォームにいただいたメール
アドレス宛に当選の旨をご連絡します。
当選者への商品の発送は2026年
11月下旬～12月中旬頃を予定して
います。当選者の住所・転居先が不
明、または不在票投入後ご連絡がな
く賞品が当社に返送された場合な
どで賞品をお届けできない場合は、
当選を無効とさせていただきます。

わたしのそばに、自然の恵み

温泉水99

お買い上げ商品 温泉水99 ・ それ以外()

幻想的な苔むす森の中を歩く

屋久島・白谷雲水峽

温泉水99
かごしま
探訪05
YAKUSHIMA



世界自然遺産・屋久島で、
悠久の自然美を体感する。

屋久島を代表する人気スポット「白谷雲水峽」は、豊かな原生林と美しい苔が織りなす神秘的な森です。原生林の中を流れる白谷川の清流は、一歩足を踏み入れると、まるで物語の世界へ迷い込んだかのような幻想的な景色が広がります。

特に人気を集めるのが、一面を鮮やかな苔が覆う「苔むす森」。シダや苔で覆われた足元の木々や岩は、まるで緑の絨毯。これらは屋久島特有の多雨な気候が育んだ自然の芸術であり、やわらかな木漏れ日が差し込む光景は訪れる人を魅了します。四季や天候によって表情を変える森をトレッキングすることで、屋久島らしい神秘的な景観を楽しめます。

遊歩道は初心者でも歩きやすいコースから、本格的なトレッキングコースまで整備されており、自分の体力や目的に合わせて散策できるのも魅力です。世界自然遺産・屋久島の豊かな生命力を全身で感じられる白谷雲水峽。

悠久の時間が育んだ深い森を歩けば、自然と人とのつながりや生命の尊さをあらためて実感できる、かけがえのない体験が待っています。



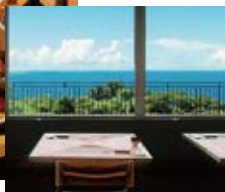
白谷雲水峽 シラタニウンスイキョウ
鹿児島県熊毛郡屋久島町宮之浦

TEL:0997-42-3508(屋久島レクリエーションの森保護管理協議会)
年中無休(冬期は雪のため通行止めあり)

【森林環境整備推進協力金】
高校生以上:1人 800円 団体20名以上:1人 600円



ビュッフェスタイルで屋久島の味を楽しむディナー



一般社団法人 屋久島観光協会
鹿児島県熊毛郡屋久島町安房187-1 屋久島町総合センター内
TEL:0997-46-2333
営業時間 8:30~17:30



© 屋久島観光協会

シュノーケルと海中温泉で、 屋久島の海を満喫。

屋久島の海は1年を通して非常に透明度が高く、シュノーケリングやダイビングが人気です。色鮮やかな熱帯魚やサンゴ礁、運が良ければウミガメに出会えることもあり、世界自然遺産・屋久島の豊かな海の魅力を間近で体感できます。

また、干潮の前後約2時間だけ姿を現す海中温泉は、海岸近くの地下から湧き出る温泉によってつくられた天然の露天風呂。潮の満ち引きによって湯の温度が変化し、まるで海と一体になるような開放感を味わうことができます。



平内海中温泉
鹿児島県熊毛郡屋久島町平内
TEL:0997-47-2953
入浴時間:干潮前後2時間
(無休・トイレ、脱衣所あり)

絶景とともに味わう、屋久島的美食時間。

屋久島の恵みをビュッフェとライブキッチンで味わう。

屋久島の大自然を満喫した後は、島の恵みを味わう贅沢な時間へ。フレンチの名シェフが監修した「samana hotel Yakushima」のリゾートダイニングでは、屋久島の新鮮な魚介をはじめ、地元生産者から届く新鮮な食材を使った料理がビュッフェスタイルで並びます。ライブキッチンではシェフが目の前で仕上げる圧倒的な自然の景観とともに、ここでもしか味わえない美食時間を堪能できます。



シェフが目の前で仕上げるライブキッチン

samana hotel Yakushima 内
鹿児島県熊毛郡屋久島町尾之間136-2
TEL:0997-47-2011
17:30~21:30(最終入店20:00)



今回のレシピ
秋野菜と
鶏肉の
黒だしカレー

素材の旨みを引き出す超軟水の温泉水99と旬の薬膳食材で、
あなたの健康と美容を育むレシピをお届けします。

秋の薬膳 温泉水99 レシピ

材料(2人分)

鶏もも肉	150g
さつまいも	小1本(200g)
れんこん	150g
にんじん	小1本
玉ねぎ	1/2個
生姜	1かけ
にんにく	1かけ
オリーブオイル	大さじ1
さつまいもだし	1パック
温泉水99	400ml
カレールー	1/2箱
茹でいんげん	適量(仕上げ用)

作り方

- 鶏もも肉はひと口大に切ります。れんこん・にんじん・さつまいもは乱切りに(さつまいもは皮つきのまま)。れんこんは酢水に5～10分さらしアクを抜きをし、水気を切ります。生姜とにんにくはみじん切りにします。
- フライパンにオリーブオイルを熱し、生姜とにんにくを炒めて香りを立たせます。次に鶏もも肉を加え、表面に焼き色がつくまで炒めます。さらに、れんこん・さつまいも・にんじん・玉ねぎを加え、全体を軽く炒め合わせます。
- 鍋に温泉水99とさつまいもだしを加え火にかけます。沸騰したら中火で3～4分ほど煮出し、だしパックを取り出します。
- 出汁を煮出した鍋に、炒めた野菜と鶏もも肉を入れ15～20分ほど煮込んでいきます。途中でアクが出てきたら取り除き、野菜がやわらかくなったら一度火を止め、カレールーを割り入れ、完全に溶かします。
- とろみが出るまで弱火で5～10分ほど煮込みます。器に盛り付け、茹でたいんげんを添えたら完成です。

9・10月の食材 秋の根菜



秋の根菜は食物繊維やビタミンが豊富で、夏の疲れや乾燥対策に役立ちます。



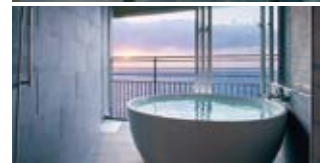
レシピ監修 薬膳料理教室主宰 堀之内 夕子さん

薬膳料理教室やお香セラピストの主宰者として食と香りの両面から美容と健康をサポートしている。調香師、香薬膳、香香料アドバイザー。



温泉水99 湯けむり紀行 鹿児島温泉めぐり Vol.05 屋久島編

アルカリ性単純温泉 samana hotel Yakushima



Information

samana hotel Yakushima
鹿児島県熊毛郡屋久島町
尾之間136-2

泉質:アルカリ性単純温泉(pH9.5)
効能:自律神経不安定症、不眠症、
神経痛、筋肉痛、関節痛、冷え性など

公式サイトはこちらから
<https://samanahotel.jp>



東シナ海から太平洋へとつながる
雄大な海を一望する極上の天然温泉。
屋久島の海を望む「samana hotel Yakushima」は、
約200m先の泉源から引かれるアルカリ性単純温泉です。
屋久島温泉ならではの湯は、超軟水の屋久島の水を
思わせる、とろみのあるやわらかな湯ざわりが特徴。
まるで美容液に包まれるような心地よさで、湯上がり
には驚くほどすべすべとした肌へ導いてくれます。
開放的な内風呂と露天風呂からは、東シナ海から
太平洋へとつながる雄大な海を一望。どこまでも広がる
水平線を眺めながら、波音と海風に身を委ねる贅沢
なひとときをお過ごしいただけます。屋久島の大自然
に抱かれながら、極上の天然温泉をご堪能ください。

秋枯れ肌 SOSサイン

肌が
ゴワつく化粧の
ノリが悪い肌が
くすんでいる

秋の美肌習慣 3つのポイント

Point 01

保湿は「量」より「回数」

秋の肌荒れ対策には、日頃から肌の水分と油分をバランスよく保つことが大切です。夏の終わりの肌は乾燥しやすいため、一度にたっぷり与えるよりも、こまめな保湿を意識しましょう。毎日の積み重ねが、うるおいに満ちた秋肌へと導きます。



Point 02

秋の味覚で内側から美肌ケア

毎日の食事で必要な栄養素をしっかり取ることも美肌への近道です。ビタミンB群やビタミンC・E、ミネラル、食物繊維などをバランスよく取り入れ、内側から健やかな肌づくりをサポートしましょう。



Point 03

美肌のための水分補給

肌のうるおいを保つためには、スキンケアだけではなく体の内側からの水分補給も欠かせません。また、冷たい飲み物ばかりではなく、常温の水や白湯を取り入れることで、健やかな肌づくりにつながります。


「秋枯れ肌」には要注意！
秋の美肌回復メソッド

秋は1年の中でも
肌がゆらぎやすい季節。

秋は、朝晩の寒暖差が大きくなり、空気も乾燥し始めるため、肌のコンディションが変化しやすい時季。健やかな肌を保つためには、水分と油分をバランスよく補い、うるおいを保つケアが大切です。また、ビタミンを豊富に含む旬の食材なども取り入れることで、体の内側からのうるおいケアにも繋がります。秋本番を迎える今こそ、毎日の習慣を見直し、外側と内側の両方から、うるおいに満ちた秋肌の土台を整えましょう。

秋枯れ肌にご注意を！

こんな「肌のサイン」はありませんか？

- 1 この夏、日焼けをした
- 2 肌がなんだかゴワつく
- 3 毛穴が目立つようになった
- 4 化粧水がなじみにくい
- 5 ベースメイクのノリが悪い
- 6 エアコンの効いた場所で過ごしていた



