



白樺しゃぶしゃぶ

信州の恵みで美しく。ほのかに甘い春の味

採取量は気温に左右され、傷みやすいため採取期間が短く、流通量が限られる白樺の樹液。信州・八千穂高原は美しい白樺林で名高い地。白樺樹液のしゃぶしゃぶ出汁で、信州の山菜名人から届く珍しい山菜と、“豚肉の中で最も美味しい”ともいわれる中ヨークシャー種原種の豚をお召し上がり頂く、嘉助特製の「白樺しゃぶしゃぶ」をご用意します。豊富な栄養素を含み”飲む化粧水”とも呼ばれる樹液、ビタミンB1豊富な豚、抗酸化作用のあるポリフェノールを多く含み、余分な老廃物を身体の外に出すという山菜。自然の恵みをいただき、身体の中からキレイを目指す。ほのかに甘い春の味をお楽しみください。



春の一時期にしか採れない白樺樹液

“日本一美しい白樺群生地”といわれる信州・八千穂高原。3月下旬、雪解けと共に芽吹きの為活動を開始する白樺の幹から「白樺樹液」は採取されます。採取期間は約3週間。採取量は気温に左右され、保存がきかないため、遠方へ流通することがほとんどありませんでした。近年技術の確立により保存が可能になりましたが、いまだ流通量は限られています。

白樺樹液で柔らか・まろやかなしゃぶしゃぶを

樹液はさらさらして透き通り、口に含むとほのかな甘みを感じられます。アミノ酸、ビタミンC、ミネラルなど豊富な栄養素を含むと言われ、近年はその美容効果にも注目されています。中でもアミノ酸の内、旨み成分といわれるグルタミン酸を含むので、加熱により肉の旨みを増す働きもあるといえます。ほのかな甘みと旨みは、他の鍋と一線を隔します。



星のや軽井沢 メインダイニング 日本料理 嘉助「白樺しゃぶしゃぶ」 ■料金：13,000円（税・10%サービス料別）

■提供期間：4月～6月 ■2名様より ※仕入れ状況により異なる食材を用いる可能性がございます



希少な中ヨークシャー種の豚でしゃぶしゃぶを
成長が遅く、あまり大きくない（ニとれる肉が少ない）ため、一時絶滅状態になり、日本では現在でもほとんど飼育されていないという中ヨークシャー種の原種。しかし全品種中もっとも筋繊維が細かく柔らかく、脂肪の質にも優れた美味しい肉といわれます。希少な豚の様々な部位を、しゃぶしゃぶで食べ比べていただけます。



山菜名人から届く春の味覚で中からキレイに
信州・安曇野の山菜名人、永田さんから届く、市場には出回り難い山菜や野草の数々をご用意。ほろ苦さが特徴の山菜ですが、余分な老廃物を身体の外に出し、腎臓のろ過機能を向上させて胃腸を刺激・活性化する働きがあり、抗酸化作用のあるポリフェノールを多く含むと言われます。山菜を食べて“冬眠”から身体を目覚めさせ、キレイになる旅はいかがでしょう。



献立例

季節の先付け
お造り
海のもの、山のもの
八寸
星のや旬の肴
白樺しゃぶしゃぶ
中ヨークシャー種豚肉各部位
山菜各種（時期により異なる）
デザート
甘味

入荷状況により献立が変わる場合がございます



星のや軽井沢メインダイニング 日本料理「嘉助」料理長紹介

稲家 栄二（いなけえいじ）

1964年福岡生まれ。辻学園日本調理師専門学校卒業。

19歳より料理人として働きはじめる。割烹で腕を磨き、ホテルや旅館のテナントの立ち上げに立会い、成功を収める。

2005年株式会社星野リゾート入社。星のや軽井沢の開業に合わせ、調理ユニットに配属。2010年ユニットディレクター着任。2013年総料理長着任。同年5月より「山の懐石」開発に着手。その後も力を注ぎ続けている。

星のや軽井沢

現代を休む日、谷の集落に滞在する。すべての星のやの始まりである軽井沢は、首都圏から程近く、慌ただしい毎日を休むにふさわしい場所です。澄んだ空気に包まれた「山あいの理想郷」と表現すべく、離れになった客室は水辺を囲み、部屋のテラスから四季折々の景色を臨めます。全ては「極上の休息」をお届けする為の、おもてなしの空間です。

所在地：〒389-0194 長野県軽井沢町星野

代表電話番号：050-3786-0066（星のや総合予約）

料金：1室1泊あたり62,000円～

（税・サービス料10%込・食事別）※通常ご予約は2泊より

本リリースに関する報道関係からのお問合せ先

星野リゾート グループ広報

TEL：03-5159-6323 FAX：03-6368-6853

E-mail：pr-info@hoshinoresort.com

