



「ジビエ」の郷の秋便り

市場に出回る数少ない猪の上質な脂を愉しむ

冬のイメージのあるジビエですが、実は秋こそほどよく脂がのったジビエの美味しい季節。通常狩猟は11月中旬から解禁されますが、自然と郷を守るために、秋の狩猟が許される特別な地域があります。今秋星のやでは昔ながらの方法で狩りをし、市場に出回る数の少ない「秋ジビエ」を入荷。そのままでも美味しい秋のジビエを、嘉助の料理長が信州の秋の恵み・きのこや林檎と共に特別会席へとアレンジ。一日一組限定、信州の秋を満喫いただける昼膳をご用意いたしました。



市場に出回る数の少ない秋の猪 絶品の脂を愉しむ

「秋はしし焼き、冬は鍋」と腕利きの猟師たちは口を揃えます。初秋、どんぐりを食べ脂が乗り始める猪。険しい環境が肉質と脂のバランスを最高の状態に整えます。秋の上質な猪肉は脂の融点が高くゼラチン質に富みサクサクとした食感で、まさに「焼いて食べる」のに最適。秋だからこそ味わえる旨みを持ちます。ところが通常の猟の解禁は11月中旬。秋のジビエは手に入らないはず...ですが、駆除のため、秋、気温が14℃以下になると山へ入ることができる猟師達がいるのです。市場に出回る数少ない秋の猪を入荷。皆さまにお召し頂けることになりました。

猟師が伝える狩猟文化

軽井沢から車でおよそ3時間。南信州・遠山郷は険しい山々に囲まれた地域。この土地では昔から野生の猪や鹿を狩猟をし、郷の営みが行われていました。狩猟では一発の弾がジビエの味を左右します。腕利きの猟師は熟練した技で一発で仕留め、丁寧な仕事を施し、くせのない柔らかい肉を持ち帰ります。野生の猪は自然のどんぐりを食べて育つため、秋に猟師が狙うのは奥山にいる上質な脂の乗った猪のみ。また紅葉の頃は鹿もいい脂の乗った美味しい時期。獲れる場所で肉質が異なってくるので見分ける目も必要になってきます。今もなお、猟師たちによって山国の狩猟文化は守り続けられています。

星のや軽井沢 メインダイニング 日本料理 嘉助 「ジビエ」の郷の秋便り

■料金：10,000円（税・10%サービス料別） ■提供期間：10月1日から11月11日

■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あります。



鹿のすまし汁

鹿の旨みを閉じ込めた、出汁を味わうすまし汁。丸一日かけてじっくり煮込み、肉の旨みを十分にスープに溶け込ませた、深みのある味わいです。あっさりした中にも、コクと旨味が驚きをもたらします。



きのこのサラダ

天候や気温により、どんなきのこに出会えるかは山の気分次第。しっかりとした歯ごたえに深い香りは秋ならではの醍醐味。きのこ名人から直送されてくる、きのこをさっぱりとサラダでご用意いたしました。



山のアイスクリームと焼き林檎

香り高い「やまどり茸」をデザートにしました。濃厚な味わいときのこの香りを凝縮させたアイスクリームと焼き林檎の相性をお愉しみください。

献立例

- 山のご挨拶
鹿のすまし汁
- 鉢物
きのこのサラダ
- 猪焼き
肩ロース バラ モモなど
きのこ 地野菜
- 食事代わり
鹿のカツレツサンド
- デザート
山のアイスクリーム 焼き林檎

※入荷状況などにより献立が変更になる可能性があります

きのこ名人紹介

永田 徹（ながた とおる）天然食材コーディネーター

1969年 長野県生まれ。高校卒業後東京へ進学。在学中詩人ゆたか・せんと出会い文学の傾倒。新聞記者、広告会社プランナーを経て、長野へ戻る。自然の豊かさを再認識すると同時に山の歴史や文化の継承に関して危機感を抱き、里山・農村の文化継承と新たな可能性へ挑戦し続けている。

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、星のや軽井沢の開業から、星のやの料理の開発に携わり、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、離れたく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：0570-073-066（星のや総合予約）
 料金：1室1泊あたり69,000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

