



# 「高麗人参ほろほろ鍋」販売開始

“万能薬”と女王の黄金スープの出会い

冬になると産卵を控え、寒さをしのぐ為に脂を蓄えて美味しくなるというほろほろ鳥。欧州では「食鳥の女王」と呼ばれ愛されており、栄養学的には高タンパク・低カロリー、ミネラルを多く含むヘルシー食材といえます。また古来「万能薬」と呼ばれ、4千年以上も前から滋養強壮作用を期待して用いられてきたという「高麗人参」。信州・東信地方は国内生産の7割を占める産地で、地元でも古くから親しまれてきました。鍋の出汁と共に煮込むことでスープに成分が溶けだし、旨みも栄養も満点に。今冬は身体をあたため、滋味豊かな味わいをお楽しみいただく新しい出会い、「高麗人参ほろほろ鍋」をご用意しました。



## 料理長が惚れ込んだ、こだわりの黄金スープ

鳴き声が大きく非常に神経質で臆病なため、山奥でないと飼育が難しいと言われるほろほろ鳥。実は脂が美味しく、黄金色をしたスープが絶品。「これを水炊きにしない手はない」と料理長が惚れ込んだ味です。良質の脂肪で低コレステロール、高タンパク質、コラーゲンやミネラルが多く含まれた、栄養素に富んだ食材といえます。

## 国内生産量7割を占める「高麗人参」

約170年前から信州で栽培されてきた高麗人参。古くから漢方の生薬として重宝されてきました。収穫には5～6年かかり、その栽培地は栄養が全て吸い取られてしまうため、その後数年は作物が育たないといわれるほど。今回は若根をほろほろ鳥と共に煮込みます。栄養豊富、深みのある味わいのスープに仕立てます。





### ほろほろ卵のスープかけご飯 鶏飯仕立て

メはスープかけご飯。ほろほろ鳥の卵をとろとろに仕上げたスープを、お好みの具材を盛った炊き立てご飯にかけてお召し上がりいただきます。硬い殻、箸で持ち上げられるくらい弾力のある濃厚な味わいの黄身は、100日を経過しても孵化するという抜群の日持ちの良さが特徴。野性の風味があり、滋養強壮にもぴったりといわれます。



### 2種の味を共に味わう

出汁とミンチには1年以上育った骨太の味わいの鳥を使用し、肉用には1年に満たない鳥を使用。肉や脂のつき方が異なる2羽の味を楽しめます。鍋の具材には根菜類やきのこ、ほろほろ鳥のゆで卵、出汁を含むきりたんぽなどもご用意。



### 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

アクセス：JR軽井沢駅より無料送迎バスで約15分、碓氷軽井沢ICより車で約25分

代表電話番号：0570-073-066 (星のや総合予約) URL：http://hoshinoya.com

部屋数：77室 チェックイン：15:00～/チェックアウト～12:00

料金：69,000円～ (1室1泊あたり・食事別・税・サービス料込) ※通常ご予約は2泊より

仕入れ状況により、料理内容や食材の産地が一部変更になる場合がございます。



### ほろほろ鳥とマリアージュ

他の部位は焼き鳥でご提供。ほろほろ鳥のせせりや、チーズのようなどろける食感といわれるほろほろ鳥のレバー焼。鶏肉とは一味違う、少し野性味のある味わいが楽しめます。また先付けや焼き鳥、鍋に合わせた日本酒&ワインのマリアージュセットもご用意。思わず時間を忘れ、幸せに酔いしれます。

#### 献立一例

##### ■先付

林檎釜盛

果物の湯葉和え 林檎・柿・葡萄・三つ葉

##### ■お造り

##### ■焼き物

ほろほろ鳥の焼き鳥

せせり、レバー、ハツ、ささみなど

##### ■ほろほろ鳥と高麗人参の鍋

胸、腿、ミンチ

蕪、人参、小玉葱、白葱、菊菜、キャベツなど

##### ■ほろほろ卵のスープかけご飯 鶏飯仕立て

ほろほろ鳥の卵

ささみ、椎茸、葱、海苔、茗荷など

##### ■デザート

### 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う。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。

#### 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