



2016年12月1日～2017年3月15日
 テラスリビングのコタツで味わう富士山麓のジビエ
「山麓の鹿しゃぶ鍋」 開始

凜と張り詰めたような空気に包まれる富士山麓の冬。星のや富士では、心と体を芯から温める鹿しゃぶ鍋をご提供します。河口湖を見渡すテラスリビングのコタツに包まれて、くさみが少なくヘルシーに味わえる鹿肉と野性味溢れる木の実や冬野菜を組み合わせた力強い鍋を召し上がっていただきます。寒い冬を乗り越えるパワーを山の恵みから受け取ってください。



富士河口湖の鹿はなぜ美味しい？

シカやイノシシなどのジビエ料理は、捕獲後の適切な処置（血抜きや解体）が味を左右します。富士河口湖町では、富士山麓で増えすぎてしまったシカを有効活用するため2009年に食肉加工施設を整備し、厳選された素材を厳しい品質管理のもとで加工・精肉・冷凍を行うことで食材としてのシカ肉を提供しています。くさみが少なく、さっぱりとした脂を持ち、冬に旬を迎える鹿肉は、しゃぶしゃぶ鍋に適した素材と言えます。



鹿肉は体にいい？

鹿肉は、牛肉や豚肉に比べ高タンパクで低カロリーであることに加えて、女性の健やかさに欠かせない鉄分鉄分やビタミンB2を豊富に含んでいます。また、リノール酸やアルファリノレン酸、肉類に含まれるのは稀なDHAなど、良質な脂を含んでいます。

	カロリー	タンパク質	鉄分	ビタミンB2
鹿肉	110kcal	22g	3.1mg	0.35mg
牛肩ロース	240kcl	17.9g	1.2mg	0.20mg
豚肩ロース	253kcal	17.1g	0.6mg	0.23mg

文部科学省科学技術・学術審議会資源調査分科会報告「五訂増補日本食品標準成分表」
 表示はすべて100gあたり

「山麓の鹿しゃぶ鍋」

期間：2016年12月1日～2017年3月15日

予約：事前予約制 定員：1日5組 料金：2名様22,000円(税・サービス料10%別、宿泊代は別途)

※仕入れ状況により食材・メニューが変更になる場合があります。

鹿しゃぶ鍋が楽しい4つのポイント

POINT 1. キャビンのコタツに包まれて

宿泊するキャビンは、ミニマムでありながら床暖房を完備したグランピングらしい快適な空間。屋外のテラスリビングにしつらえたコタツにくるまれば、冷え込む夜でも心地よい夜風を感じるスペースに変わります。体の内側からも外側からも暖まりながら、鍋を囲むひと時をお過ごしください。



POINT 2. 食材を余すところなく

しゃぶしゃぶに使用するのは脂味を残したロース。新鮮だからこそ可能な味わいを、鹿の骨で出汁をとったスープでいただきます。その他の部位はパテとしてベリーを合わせた前菜に、デザートは木の実を使った山梨銘菓信玄餅風にアレンジ。素材の味をできるだけ生かした、富士山麓の野生味溢れるコースです。

POINT 3. 3種類のタレで味わう

鹿肉に合わせるのは、ダイダイのポン酢、春菊のペースト、ナッツのゴマだれの3種類。鹿が過ごしてきた環境をヒントに、鹿が口にしてきたであろう山の食材から作りました。さっぱりとした鹿肉に、コク深いタレをたっぷりからませてお召し上がりください。



POINT 4. カトラリーにもこだわり

食事をより楽しく演出するため細部にもこだわりました。カトラリーは鹿の角を使ったクラフト。キャビンのテラスに灯された炎もよりいっそうワイルド感を引き立てます。



鹿しゃぶ鍋コース

- | | |
|------|--|
| 前菜 | 素材を余すことなく使った鹿肉のパテ
ぶどう酢で漬けた冬野菜のピクルスと富士山麓のベリーを添えて |
| 鍋 | 鹿味わうしゃぶしゃぶ鍋 |
| デザート | 木の実を使ったデザート信玄餅風 |

星のや富士

2015年10月30日に開業した日本初のグランピングリゾート。河口湖を臨む広大な森に、自然と触れ合うクラウドテラスや年中快適に過ごせるキャビン。グランピングマスターが提案するアウトドア体験やシェフが演出するワイルドな食事と共に大自然を楽しみつくす「丘陵のグランピング」です。

電話：0570-073-066 (星のや総合予約) 住所：山梨県南都留郡富士河口湖町大石1408
アクセス：河口湖ICから車で約20分 部屋数：40室 チェックイン15:00/チェックアウト12:00
料金：1室1泊51,000円～ (食事別・税・サービス料10%込) URL：<http://hoshinoya.com>

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: 03-6369-6853 E-mail: pr-info@hoshinoresort.com

