



2017年3月16日～4月30日

春山の恵みを味わう

「春の狩猟肉 (ジビエ) デイナー」 提供開始

富士山麓に佇む日本初のグランピングリゾート「星のや富士」では、春山の恵みを味わう「春の狩猟肉ディナー」を2017年3月16日～4月30日の期間限定で提供します。メインダイニングで提供するディナーは、春に獲れる、さっぱりとした肉質が特徴である「鹿肉」と「猪肉」に、旬の「山菜」を合わせた、野趣溢れるコース料理です。



■背景

星のや富士では、豊かな自然環境×一流の腕を持つハンター×地域の食材を愛するシェフのコラボレーションによって、質の高い狩猟肉の提供ができます。また、鹿・猪の急激な増加による農業被害は全国的に深刻で、山梨県でも頭数を抑える対策の一環で、捕獲した鹿・猪を県産品としてPRしています。星のや富士は、地域資源を活用し、狩猟肉の振興に貢献したいという思いから今回の料理開発に至りました。

また、天然の魚や野菜と同様に、鹿や猪の肉も季節によってその味が異なります。それは、鹿や猪が暮らす山の環境が季節によって変化し、食べている天然のエサも季節ごとに変わるためです。特にはっきりとした四季をもつ内陸性気候の山梨では、味わいの違いをより強く感じることができます。今後もそれぞれの特徴に合った最適な料理法で提供していきたいと考えています。

春の狩猟肉ディナー 4つのポイント

1. 旬の「山菜」との組み合わせ

春を迎えると、山に生息する鹿や猪は、腸内環境改善の作用があるといわれる山菜を食べて、季節の変わり目の体調管理を行っています。そんな彼らの生態からヒントを得て、ほろ苦く繊細な味わいをもつ山菜と、さっぱりとした肉質が特徴である春の狩猟肉を組み合わせ、春山の恵みをご用意しました。



2. シェフと一緒に肉を焼き上げる

メインディッシュは、ダイニング中央の大きなグリルでシェフの手ほどきを受けながら、ご自身でワイルドに肉を焼き上げていただきます。また、シェフとの楽しい会話も、グランピング気分を一層盛り上げます。

3. 鮮度を活かした調理法

鹿のホルモン(内蔵)を使用した前菜や鹿肉の柔らかい肉質をいかしてシンプルに焼き上げた、ローストビーフならぬ「ローストディア」など、新鮮な旨みを最大限に引き出した料理を提供します。

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を採用。目にも楽しいディナーをお楽しみいただけます。



■ 春の狩猟肉がおいしい理由とは？

一般的に冬が旬といわれる狩猟肉。しかし、地域の食材を愛するシェフは、この地域の食材には季節によって異なる良さがあり、その違いをお客様にも楽しんでほしいと考えています。春の狩猟肉ディナーでは、雄の鹿・雄の猪を一押し食材として使用しています。野山の筍や木の芽などの新芽を食して栄養を取り込むことで、旨みがのり味わいも豊かになります。春の狩猟肉は、一年の中でも特に獣特有の臭みが少なく、さっぱりと食べることができるため、狩猟肉初心者～上級者まで幅広い方々におすすめです。



■ 山梨の狩猟肉はなぜ美味しい？

鹿や猪などの狩猟肉料理は、捕獲後の適切な処置(血抜き・解体)が味を左右します。山梨県富士河口湖町・北杜市では、増えすぎてしまった鹿・猪を有効活用するため、食肉加工施設を整備しました。徹底した品質管理のもとで、素材の加工・精肉・冷凍を行うことで食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つ肉は、狩猟肉が苦手な方にこそ挑戦してほしい味です。

春の狩猟肉ディナー コース例

スターター	猪ハム 木の芽のマスタードソース
前菜	鹿と山菜の五味 - 鹿ハツの低温コンフィと行者にんにく醤油漬け - 鹿タンのスモークと山独活 セリのサルサヴェルデ - 鹿フィレの一口カツ ふき味噌 クリームチーズ - 鹿レバーソテー 実山椒のソース - 鹿トリッパ タラの芽
温前菜1	猪ベーコンと山菜のほうとう
温前菜2	猪出汁の味噌仕立てリゾット
メイン	ローストディア 蕨(わらび)のソース
デザート	蓬のパウンドケーキ 鹿の濃縮出汁をつかった生姜キャラメリゼとアイスクリーム



<概要>

期間：2017年3月16日～4月30日

予約：事前予約制 定員：1日3組6名様 時間：17:30-20:30 ※予約状況によりご案内できる時間は変動いたします。

料金：1名様10,000円(税・サービス料10%別、宿泊代別途) ※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。

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むつくす「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54,000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

