

京都の食文化にふれる和ピクニック 「たけのこ野遊山」プログラム開始

2017年3月25日～4月15日



贅沢にたけのこを味わう和ピクニック

星のや京都は、2017年3月25日から4月15日までの期間、宿泊のお客様限定の滞在型プログラム「たけのこ野遊山」を提供いたします。たけのこ名人と呼ばれる方と、普段は入ることができないたけのこ山へ一緒に登り、たけのこの栽培方法や掘り方の説明を聞く事ができます。また、春の陽気のもと、屋外で掘りたてのたけのこや料理長が考案したたけのこ三味のお食事をご用意します。旬の食材を通して、日本料理や京都の文化に触れることのできる、ピクニックをご体験いただけます。

日本料理が育んだたけのこ

たけのこは旬の明確な食材で、季節感を大事にする日本料理では、春の味覚の代表格とされてきました。特に、京都市南西部の丘陵地帯で獲れるたけのこは、200年以上の栽培の歴史を持ち、味の良さに定評があります。長い年月をかけて、たけのこの栽培や収穫の方法に数々の改善が積み重ねられてきました。日本料理が大事にしている繊細な味を生み出すために、併せてたけのこも進化してきたと言えます。京都が培ってきた伝統と歳時記を、たけのこ名人と料理長の技を通して、楽しんでいただきたいと思います。

スケジュール例

一日目

15:00 チェックイン
16:00 水辺の茶の子（和菓子とお酒のマリアージュ）

二日目

9:00 星のや京都出発（往復送迎付/所要時間40分程度）
10:00 大原野にて山の名人による、たけのこ山案内
10:30 たけのこ掘り体験 11:00 料理長が提案するたけのこランチ



■ 期間: 2017年3月25日～4月15日(生育状況によって開催日程が多少前後する可能性があります。

また、天候、山の状態によって中止をする場合もあります。)

■ 料金: 1組80,000円（税・サービス料10%別、宿泊費別） ■ 定員: 1組2名様まで ■ 年齢: 12歳以上

■ 含まれるもの: 昼食, 日本酒1合, 入山料, 往復交通費 ■ 予約: 7日前まで

和ピクニックで、たけのこを楽しむ



1、名人と行くたけのこ山、京都大原野

京都市南西部から長岡京市にまたがる丘陵地帯では、古くから、たけのこの栽培が盛んに行われてきました。特に大原野と呼ばれる地域は、“テンコ”というミネラルや栄養分が多く含まれる土に恵まれ、たけのこの生産に適していると言われます。この山を先祖代々にわたって大事に継承されてきた「京都義の」の能勢義弘氏の案内で、入山することができます。農薬や除草剤を一切使わず、丁寧に育てられたたけのこは、「あく」「えぐみ」が少なく、白くふっくらと柔らかいのが特長です。



2、たけのこを味わい尽くす

食材を最も美味しく味わう方法は、その土地で採れた食材をその土地の食べ方で食べる「土産土法」と言われます。京都・大原野では平安時代に食肉(四本足の動物)禁止令が交付された歴史から、古来、養鶏が盛んでした。その背景にならない、当プログラムでは、鶏肉にたけのこを合わせた「すきやき」をご用意しました。また、たけのこの柔らかな食感でほのかな苦味を活かした「たけのこの煎りだし」も用意しています。

プロのこだわり



株式会社 京都義の
代表取締役 能瀬義弘氏

「曾祖父の代から続く、百年の山や田畑を守りながら安全で安心な本物の京都の本物の味を食べていただきたい、その思い一つでたけのこを育てています。無農薬はもちろん、除草剤は一切使わず、草引きから全ての作業を人の手でこなしています。」



星のや京都
総料理長 久保田一郎

祇園の割烹店に生まれ、海外でも技術と表現方法を学んできました。日本料理が培ってきた滋味や旨味といった魅力を再発見いただける料理を提供します。

今後も星のや京都は、季節に合わせた京文化の入口となるような催し物を企画予定です。

星のや京都

古よりの王朝貴族の清遊地、京都・嵐山。百人一首で知られる小倉山と嵐山の峡谷に佇む水辺の私邸、五味を自在に表現している日本料理、四季の美しい景観と静けさの非日常の世界を楽しんでいただける京都のリゾートです。

所在地:

〒616-0007 京都府京都市西京区嵐山元録山町11-2

電話番号:0570-073-066(星のや総合予約)

客室:5タイプ/25部屋

料金:81,000円～(1室あたり/税・サービス料10%込・食事別)

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

