

星のや富士 (山梨県富士河口湖町)

## 「夏の狩猟肉 (ジビエ) デイナー」 提供開始

屋外ダイニングでワイルドに味わう、山と湖の恵み

提供期間：2017年7月1日～8月31日



日本初のグランピングリゾート「星のや富士」では、2017年7月1日～8月31日の期間限定で、屋外ダイニング「クラウドキッチン」で楽しむ夏の狩猟肉ディナーを提供します。当ディナーでは、コースの主役として、山の狩猟肉「鹿肉」「猪肉」を使用します。さらに、夏季限定で獲れる湖の狩猟肉「鰻」、「スッポン」や収穫の最盛期を迎える果物を組み合わせることで、夏の恵みを味わいつくすコースが実現しました。



## 開発背景

星のや富士では、豊かな自然環境×一流の腕をもつハンター×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、質の高い狩猟肉を提供しています。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として、捕獲した鹿・猪の肉を県産品としてPRしています。当リゾートでは、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。

## 夏の狩猟肉ディナー 4つのポイント

## 1. 夏の狩猟肉の調理法

夏の鹿肉・猪肉は、栄養価の高い青草などを食べて育つため、旨みが凝縮しています。また、適度に脂がのるため、他の季節に比べてやや獣臭さがあります。炭火焼きやスペアリブなど、臭みが生きる調理法を用いることで、狩猟肉を食べ慣れている食通の方も満足できる味に仕上げています。



## 2. 湖の狩猟肉

当ディナーでは、鰻やスッポン、手長エビなどの「湖の狩猟肉」もフリットやスープに使用します。水温があたたまり生物の動きが活発になる夏季のみ手に入る希少な食材です。富士五湖は、流入河川が少なく(\*)生活排水や泥が入り込みにくいいため水質がよく、「生き物の宝庫」ともいわれています。そのため、富士五湖でとれる素材は、味に泥臭さがなく、弾力のある身を楽しむことができるのです。

\* 参考：流入河川数の対比：琵琶湖の約半分

琵琶湖1kmあたり1.45本（面積670km<sup>2</sup>・流入河川460本）

富士五湖1kmあたり0.6本（面積13km<sup>2</sup>・流入河川20本）



## 3. 旬の果物

料理の下味には、夏に最盛期を迎えるプラムやベリーなどの果物を使っています。山梨の鹿は丘陵地に生息しているため、平地で暮らす鹿よりも身が締まり、筋肉質であることが特徴です。そこで、果物の酵素の力を利用し肉質を柔らかくすることで、よりいっそうジューシーに味わうことができます。また、酸味や甘みのある果物は、やや獣臭さのある夏の狩猟肉との相性もよいため、ソースとしても使用しています。

## 4. グランピングな空間

食事をする空間も、よりグランピングらしく楽しんでいただきたいという思いから、狩猟肉ディナーは今夏より屋外ダイニング「クラウドキッチン」での提供を開始します。石窯やダッチオーブンを使い、シェフの手ほどきを受けながら、準備された食材の火入れから盛り付けまで、お客様自身が料理を仕上げます。富士山麓の森で涼しい夜風に当たりながら味わう、特別なディナーです。



## 今後の展開

鹿肉・猪肉は、天然の魚や野菜と同様に、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することができます。今後も四季それぞれに肉の旨みを引き出す、調理法や食材の組み合わせを追求していきたいと考えています。

### 夏の狩猟肉ディナー コース例

スターター	湖のフリット ハーブ塩
前菜1	夏野菜と猪ハム フルーツのジャーサラダ
前菜2	鹿のトリッパ フルーツの香り 猪サルシッチャ ドライフルーツ
スープ	湖スッポンのスープ
メイン	猪スペアリブ フルーツマリネ
ごはん	鰻ご飯 山麓の山椒
デザート	夏のフルーツスープ アイスクリーム添え

### 「夏の狩猟肉ディナー」

期間：2017年7月1日～8月31日

時間：18:00～

定員：4組8名

最少催行人数：1名

対象：満13歳以上の宿泊者

料金：1名15,000円

(税・サービス料10%別、宿泊代別途)

予約：前日18:00までの事前予約制

予約方法：公式HPよりWEB予約

\*仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合もあります。

## 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。河口湖を望む広大な森に、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とも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者からのお問合せ先

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

