



熟成の違いを楽しむ

「樽滞在」プログラム販売開始

長野県・軽井沢の滞在型リゾート「星のや軽井沢」では、2017年3月1日～5月31日まで「樽」をテーマにした様々なおもてなしを「樽滞在」と名付け、春限定で用意します。1日1室限定の「樽の部屋」に滞在し、部屋で楽しむ「樽バー」や「樽日本酒風呂」の体験や、樽熟成ウィスキーの飲み比べができるなど、「樽」にちなんだ特別なおもてなしが体験できます。



信州では日本最大の天然檜林を持つ木曽地域を中心に木樽や桶が製造され、長く継承されてきました。樽の香りはセドロールという香り成分を多く含み、森林浴をするように心身をリラックスさせる効果があると言われています。この土地に根付いた樽に触れ、木の香りを楽しみながらくつろいでほしいという想いから実施に至りました。

1日1部屋限定の特別室「樽の部屋」に滞在 ～樽に触れ、樽の香りに癒される時間～

特別室「樽の部屋」には、古樽で作られた家具が設えられており、テラスには「樽バー」、お風呂は「樽日本酒風呂」が準備されます。夕食では「樽酒」のマリアージュを楽しむことができる他、「樽」で仕込む味噌作りワークショップやライブラリーラウンジでの樽ウイスキー飲み比べも組み込まれています。樽の魅力に浸り、香りに癒される滞在ができます。

「チーズ×樽」のお客様専用バー



部屋のテラスに設置された「樽バー」で専属のバーテンダーが樽酒で飲み物を作ります。つまみはウイスキーの古樽でチーズを燻すチーズフォンデュを用意します。ほのかな甘い香りの燻製をゆっくり楽しめます。

「日本酒×樽」のお風呂



樽仕込み日本酒を、部屋の風呂で楽しむ「樽日本酒風呂」は滞在中好きな時に入浴できます。樽仕込みならではの、ほのかな木の香りに包まれるひとときを過ごすことができます。

「味噌×樽」のワークショップ



味噌屋直伝・仕込み味噌のワークショップを設けました。信州では桃の開花と共に仕込む味噌が一番美味しいと言われています。味噌は環境によって風味が変わります。ワークショップ後はお客様の自宅に配送します。自宅で熟成味噌を作ることができます。

「山の懐石×樽酒」のマリアージュ



星のや軽井沢のメインダイニング「日本料理 嘉助」では、春のほろ苦い山菜をふんだんに使った「山の懐石」に合わせ、信州の樽酒を4種類用意しました。樽から染み出す10種類以上の成分が酒に複雑に混ざりあい深みのある香りと味わいを織りなします。

「ウイスキー×樽」熟成樽の違いを楽しむ夜



夜のライブラリーラウンジでは、ウイスキーの飲み比べを用意しました。オーク、ミズナラ、バーボン、シェリーと4種類の樽熟成ウイスキーの飲み比べを楽しめます。それぞれの樽が持つ香りや風味を比べながら好みにあったウイスキーを探すことができます。

2泊3日 樽滞在スケジュール例

<1日目>

- 15:00 樽の部屋にチェックイン
- 16:00 谷のひとつときなどご体験
- 18:00 ご夕食 日本料理 嘉助にて
山の懐石と4種の樽酒マリアージュ
- 21:00 プライベート樽バーご体験

<2日目>

- 14:00 仕込み味噌ワークショップご体験
- 18:00 ご夕食(別料金)
- 20:00 ウイスキーの飲み比べご体験

<3日目>

- 08:00 樽日本酒風呂ご入浴
- 12:00 チェックアウト

星のや軽井沢 熟成の違いを楽しむ「樽滞在」 滞在時オプションプログラム ■期間：2017年3月1日～5月31日
■料金：60,000円(税・サービス料10%別) / 1名 *宿泊代別 ■定員：1日1組4名様 ■対象：星のや軽井沢
宿泊者(20歳以上) ■含まれるもの：樽部屋(樽バー、樽日本酒風呂)、ご夕食と樽酒マリアージュ(1回)、
樽熟成ウイスキー飲み比べ、仕込み味噌ワークショップ ■予約：ご宿泊日の10日前までに事前予約

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：72,000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。

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