

星のや京都 (京都市・嵐山)

「脱デジタル滞在・2017秋」プログラム販売決定

陶芸絵付けと日本料理の技を学ぶ体験が追加

開催期間:2017年9月1日～11月19日

「星のや京都」では、2017年9月1日から11月19日の期間、「脱デジタル滞在・2017秋」を開催します。「脱デジタル滞在」とは、携帯電話やパソコンといったデジタル機器から一時的に離れ、京文化や四季折々の自然に触れる体験を通して、本来の自分を取り戻すことを目的にした2泊3日のプログラムです。2017年秋は、一部プログラムが「陶芸絵付け体験」と「日本料理の技を学ぶ」に変わり、京都の職人からその技を学び、日本文化を再発見する機会を提供します。



NEW 紅葉の色づく庭で楽しむ陶芸絵付け体験

京都・宇治、朝日焼窯元から招いた講師の指導のもと、陶芸を初めて挑戦する方でも気軽に楽しめる絵付け体験を、星のや京都の敷地の奥に位置する「奥の庭」で行います。本プログラム実施時期の奥の庭は、樹齢400年を越えるカエデなどの木々が日々色付きを増し、紅葉も楽しむことができます。街の喧騒から離れ、秋の心地良い風や日差しを感じられる場所で、秋の風情を感じるとともに、作陶の歴史を学んだのち、絵付け体験をします。絵付け体験では、思い思いの絵や文字を描くことはもちろん、旅の思い出に、庭の木々や秋草を碗の側面に転写することもできます。絵付けをした茶碗は、窯で焼成を行い、後日、参加者の自宅に郵送します。



NEW 日本料理の技を学び、京文化に触れる

食欲の秋にちなみ、食をテーマにしたプログラムを実施します。星のや京都の総料理長 久保田一郎から、包丁技を学びます。日本料理の割烹店や料亭の仕事は、昔から「割烹主従(かっぽうしゅじゅう)」といわれています。包丁を使って刺身などを切る「割(かつ)」から始まり、次に火を使って煮たり、焼いたりする「烹(しゅ)」が続きます。また、「椀刺(わんさし)」といって「椀」としての「吸物」と、「刺」としての「刺身」を食べれば、その店の料理人の腕前を確かめられるともいわれています。包丁の切り口一つで、食材の味わいが変わるといった具体例を、実際に総料理長 久保田自らが実演する包丁さばきを通して学ぶことができます。彼の包丁技を間近で見る体験は、日本料理の世界の奥深さに触れ、日本文化を再発見する機会になります。





講師紹介



「陶芸絵付け体験」朝日焼窯元

朝日焼窯元は、京都宇治市の朝日山のふもとで約400年続く窯元です。初代は高名な茶人小堀遠州(こぼりえんしゅう)の指導を受け、窯名になった「朝日」の二字を与えられたとされています。当時に窯名を押印することはとても希少なことでした。

作陶に使用する土は、代々50年以上かけ風化させた陶土を使用します。それが、朝日のような橙色の土の発色を産みます。2016年に開催されたG7伊勢志摩サミットの昼食会で使用されました。茶道に使用される伝統的な茶器だけでなく、海外の著名デザイナーとのコラボレーションや、現代の日常生活にも使いやすい湯呑みや急須の作成も手がけています。



「日本料理の技を学ぶ」久保田一郎

星のや京都の総料理長 久保田一郎は、京都祇園の割烹料理を営む家に生まれました。日本料理の修行を京都で積んだ後、フランス料理を学ぶためフランスへ、さらにロンドンで日本料理店「Umu(生)」の総料理長に就任し、オープンから5ヵ月、31歳でミシュランの星を獲得しました。星のや京都では、日本料理の基本、伝統を忠実に守りながらも、海外の旨味の抽出方法や分解と再構築といった調理法を取り入れた、新鮮で驚きのある日本料理を提供しています。

脱デジタル滞在で体験できるその他のプログラム



デジタル機器を預ける

客室で、全ての電子機器をスタッフに預けます。

聞香体験

香木・伽羅(きゃら)の香りを聞く聞香を体験します。

お勤め体験

お勤めと座禅を体験した後、住職から説法を受けます。

水辺の深呼吸

四肢を伸ばし、深呼吸を行うことで、心身を整えます。

秋の味覚を味わう夕食

総料理長 久保田が手がける日本料理を楽しめます。

スケジュール例

【1日目】

15:00 チェックイン
デジタル機器を預ける
16:30 聞香体験
19:00 夕食ルームサービス
(別途料金)

【2日目】

05:00 禅寺でのお勤め体験
09:00 朝食
15:00 日本料理の技を学ぶ
18:00 夕食 星のや京都にて

【3日目】

08:30 水辺の深呼吸
09:00 朝食
10:00 陶芸絵付け体験
12:00 チェックアウト

■ 期間: 2017年9月1日～11月19日(2泊3日のプログラム)

■ 料金: 100,000円(税・サービス料10%別) * 宿泊料別

■ 含まれるもの: 夕食1回、朝食2回、聞香体験、お勤め体験、日本料理の技を学ぶ、水辺の深呼吸、陶芸絵付け体験、作成した茶碗とその郵送代金

■ 予約: 開催日2週間前まで ■ 定員: 1名～4名

■ 予約方法: ホームページ(<http://hoshinoyakyo.jp/>)より予約

* 雨天時は一部内容、場所に変更が生じる可能性があります。

星のや京都

平安貴族が別邸を構えた京都・嵐山。渡月橋から船に乗り、大堰川を遡ると現れる水辺の私邸。京都に息づく日本の伝統技法を感じる客室、五味を自在に表現する日本料理、四季の美しい景観と静けさの非日常の世界を楽しめるリゾートです。

所在地: 〒616-0007 京都府京都市西京区嵐山元録山町11-2

アクセス: 阪急嵐山駅より徒歩約10分、京都南ICより車で約30分

電話番号: 0570-073-066(星のや総合予約) URL: <http://hoshinoya.com/>

客室: 25室 チェックイン15:00～/チェックアウト～12:00

料金: 81,000円～(1室1泊あたり、食事別、税・サービス料10%込)

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

