

星のや富士（山梨県富士河口湖町）

「秋の狩猟肉(ジビエ)ディナー」提供開始

猟師のスタイルに倣い、秋の味覚をワイルドに味わう

提供期間：2017年9月1日～11月30日

日本初のグランピングリゾート「星のや富士」では、2017年9月1日～11月30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「ダッチオープンディナー」として、「秋の狩猟肉ディナー」を提供します。当ディナーは、狩猟肉の「鹿肉」と「猪肉」を使用し、季節ごとに特徴を生かして提供しているシリーズの秋バージョンです。秋は、猟師のライフスタイルをコンセプトにしており、彼らの習慣に倣って希少部位やモツも使用するほか、秋に旬を迎えるきのこのなどの山の幸を豪快に加えてワイルドに仕上げました。



開発背景

星のや富士では、豊かな自然環境に位置することに加え、シェフみずから山に入り、一流の腕をもつ地元猟師の教を請うことで、質の高い狩猟肉を提供しています。その背景には、鹿・猪の急激な増加による農業・林業への被害が全国的に深刻で、山梨県でも頭数を抑える対策として、鹿・猪の捕獲・消費を促しているという事情があります。当リゾートでは、狩猟肉の新たな料理法や美味しさを提案することで、地域に貢献したいという思いから料理開発に至りました。

秋の狩猟肉ディナー 3つのポイント

1. 秋の狩猟肉の特徴

当リゾートで使用する狩猟肉は、一流の猟師が適切な技術とスピードで処理しているため、臭みがなく肉の旨みだけを楽しむことができます。さらに秋は、鹿・猪のエサとなるドングリなどの木の実が豊富なため、鹿肉・猪肉ともに、1年でもっとも脂がのり、旨みが増す季節です。春夏秋冬それぞれの美味しさがある狩猟肉ですが、秋は、特に肉そのものの甘みをシンプルに味わえる絶好のシーズンといえます。





2. 猟師のライフスタイルに倣って食べる

秋は農閑期を迎えた地元の猟師にとって、狩猟が本格化する時期です。そのため、彼らは狩猟肉と秋の味覚との組み合わせ方を熟知しています。そこで、秋の狩猟肉ディナーは、昔ながらの猟師のライフスタイルにヒントを得てコースを組み立てることで、狩猟肉の新たな魅力を引き出すことを目指しました。

まず、猟師は山のなかでの長時間にわたる猟を終えると、温かい汁物で冷えた体をあたためます。そして捕れた獲物の肉を仲間たちと平等に分けるのですが、分けにくい希少な肉やモツは、猟の合間や帰り道に収穫したきのこのなどの秋の食材と合わせて調理し、仲間たちと祝宴をあげます。そのような習慣を参考に、コースは、約7種類のきのこを豪快に放り込んでつくる熱々のスープから始まります。希少部位である鹿のタン、フィレはジャーサラダに、ハツ、胃袋はスキレット料理に使用します。メインには猪肉と直径10cm以上もある大きな椎茸をダッチオーブンで、すき焼き風に煮込みます。最後に、猟師が好むといわれる日本酒とお米を使用したデザートで祝宴を表現しています。

秋の狩猟肉ディナー コース例

スープ	猪ベーコンとたっぷりきのこのスープ
サラダ	鹿スモークときのこのジャーサラダ
スキレット	鹿の内臓ときのこのトマト煮込み
メイン	猪と大きな椎茸のすき焼き風
デザート	日本酒とお米のアイスクリームと きのこのチュイル

3. グランピング空間で食べる

食事をする空間も、よりグランピングらしくアウトドアをラグジュアリーに楽しんでほしいとの思いから、屋外ダイニングのクラウドキッチンで、ダッチオーブンディナーとして提供します。木立に囲まれ、風を感じられる場所に、1日4組だけの特別な席を用意します。料理は、ダッチオーブンを使い、シェフの手ほどきを受けながら、食材の火入れから盛りつけまで、お客様自身が行います。自然を感じられる場所で、自身の手を動かして、火のそばで仲間と語り合いながら料理をつくるグランピングならではの楽しみ方です。

「秋の狩猟肉ディナー」

期間：2017年9月1日～11月30日

時間：18:00～

定員：4組8名 1名より提供可

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)

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があります。

今後の展開

狩猟肉は、天然の魚や野菜と同様、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。なかでも山梨では、四季ごとの気候の変化がはっきりした内陸性気候である影響で、より強く味わいの違いがあらわれます。今後も、冬の鹿のさっぱりとした脂を鍋で楽しむ「山麓の鹿しゃぶ鍋」や、夏の狩猟肉の臭みを炭火で引き出す通好みの「夏の狩猟肉ディナー」などの提供を予定しています。四季それぞれの狩猟肉の旨みを引き出す調理法や地域食材との組み合わせを追求し、狩猟肉の可能性を紹介していきたいと考えています。

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む「丘陵のグランピング」です。

住所：山梨県南都留郡富士河口湖町大石1408

電話：0570-073-066 (星のや総合予約)

アクセス：河口湖ICから車で約20分 客室数：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

