

星のや軽井沢（長野県・軽井沢）

「根菜美人滞在」開催

1日1組限定。根菜の力でキレイを目指す、2泊3日の温めスパプログラム

開催期間：2017年12月1日～2018年2月28日

長野県・軽井沢の滞在型リゾート「星のや軽井沢」では、2017年12月1日～2018年2月28日の期間限定で、大根や生姜根、ゴボウなど、根菜の力でキレイを目指す、2泊3日の温めスパプログラム「根菜美人滞在」を開催します。根菜由来成分配合の化粧品を使ったトリートメントで、冷えて乾燥した冬の肌を温めてケアする他、根菜を使った部屋の設えやランチ、朝食が楽しめるプログラムです。



根菜を全身で体感するプログラム

冬に旬を迎える根菜には、身体を温める働きがあるといえます。信州では秋から冬にかけて収穫された根菜や葉物野菜を、漬け物や干し野菜として保存食に加工し、長い冬を過ごしてきました。漬け物や干し野菜は「発酵」や「乾燥」により日持ちさせられる他、栄養価を高める・甘みや旨みが増すなどの働きがあり、根菜は信州の冬の食文化に欠かせない食材といえます。本プログラムでは、根菜を食べるだけでなく、根菜成分配合の化粧品を使ったスパトリートメントを体験したり、根菜を使ったお茶を飲む、風呂に入るなど、根菜を全身で体感することができます。

信州の自然や文化を取り入れる

星のや軽井沢では、今後も季節にあわせ、信州の自然や食文化に注目し、宿泊時に体験できる美容や健康に関連するプログラムを開催していきます。

根菜美人滞在・特徴



根菜成分配合の化粧品を使った スパトリートメント

生姜根成分を含むパックで背中を温め、身体の緊張をほぐします。また、大根発酵液が含まれたクリームで顔を保湿します。乾燥し、冷えた冬の肌を温め、潤いを与えます。フェイシャルとボディを組み合わせた、80分のフルトリートメントです。

根菜美人滞在・その他のプログラム



身体を温める根菜アメニティをお届け

夜、客室に根菜を使ったお茶と入浴剤をお届けします。高麗人参・生姜根など、身体を温めるという根菜をベースに、熊笹・蓮の葉などを加えたお茶で、寛いだ時間が過ごせます。また生の生姜根や大根など12種の草根木皮を使った入浴剤で、部屋風呂が楽しめます。お茶と入浴剤で、身体を中と外の両方から温めます。

大根の絞り汁で食べる蕎麦ランチ

ランチは客室に、星のや軽井沢のメインダイニング「日本料理 嘉助」の料理長が手がける「蕎麦ランチ」を用意します。辛味大根の絞り汁のツユに少量の味噌を溶かして食べる信州の郷土食「おしぼり蕎麦」をアレンジしたものです。人参やゴボウ、サツマイモなど、4~5種の根菜を使ったかき揚げと共に楽しめます。



2泊3日 根菜美人滞在 スケジュール例

<1日目>

15:00 チェックイン
17:00 根菜スパトリートメント
20:00 根菜アメニティをお届け
22:00 お休み前の根菜茶

<2日目>

08:00 目覚めの根菜風呂
12:00 蕎麦ランチ

<3日目>

08:00 朝食 根菜特別朝食
12:00 チェックアウト

根菜が主役の特別朝食

朝食は日本料理 嘉助で、根菜が主役の「根菜特別朝食」を提供します。味のベースとなるのは、生姜根や人参、ネギなど4~5種の野菜を使った「野菜出汁」です。その出汁で焚いた雑炊に、紫人参や黄人参、蓮根やごぼうなど4~5種の根菜を加えて、仕立てます。その他、小鉢や味噌汁にも根菜を使った献立を用意します。

「根菜美人滞在」 ■期間：2017年12月1日～2018年2月28日（除外日あり） ■料金：30,000円/1名（税・サービス料10%別）
*宿泊代別 ■定員：1日1組（2名まで） ■対象：星のや軽井沢宿泊者限定 ■含まれるもの：根菜スパトリートメント
（1回）、蕎麦ランチ（1回）、根菜特別朝食（1回）、根菜アメニティ（1セット） ■予約：7日前24:00まで *別途宿泊予約必要
■予約方法：電話 0570-073-066（星のや総合予約）もしくは公式HP（<http://hoshinoyakaruiizawa.com>）にて要予約

星のや軽井沢

現代を休む日、谷の集落に滞在する。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のぞめます。

所在地：〒389-0194 長野県軽井沢町星野 代表電話番号：0570-073-066（星のや総合予約）
URL：<http://hoshinoya.com> 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
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