

星のや富士 (山梨県富士河口湖町)
 穏やかな冬の森で狩猟肉をじっくり味わう
 「冬の狩猟肉(ジビエ)ディナー」提供開始
 提供期間：2017年12月1日～2018年3月15日

日本初のグランピングリゾート「星のや富士」では、2017年12月1日～2018年3月15日の期間限定で、屋外ダイニングで楽しむ体験型の「ダッチオープンディナー」として、「冬の狩猟肉ディナー」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、季節ごとの特徴を生かしたコース料理を提供しているシリーズの冬バージョンです。冬は、「丘陵(きゅうりょう)の森ごもり」をコンセプトに、秋から熟成させた猪肉や、根菜などの冬野菜を食材として活用するほか、冬に収穫する鹿肉をじっくりと時間をかけて火入れを行うことで、人々が冬の森で過ごす様子をメニューで表現したディナーを提供します。



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えを請うことで、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。

冬の狩猟肉ディナー 3つの特徴

特徴1. 冬の狩猟肉ディナーで使用する狩猟肉の特徴

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、臭みが少なく肉の旨みだけを楽しむことができます。特に冬は気温が低いため、狩猟した肉の温度を急速に下げる事ができ、肉を新鮮な状態で保つことに適した環境が整っています。さらに冬の鹿は、木の皮やもみがらなどを主なエサとするため、脂が減る分、身が締まり、他の季節に比べるとクセが少なく食べやすいことが特徴です。また、冬は、秋に収穫した狩猟肉を保存食として楽しむことができる季節です。そこで当ディナーでは、猪肉を冬まで熟成させたハムやベーコンなどの保存食も活用します。





特徴2. 丘陵の森ごもりがコンセプト

冬の山麓は、農閑期のため、他の季節と比べて人々が家での食事にゆっくりと時間をかけることができる時期です。そのため、料理はじっくりと火をかけて調理するものが多いことが特徴です。また、食材は、根菜や芋などの冬野菜や、秋から熟成させた肉や調味料など、長期保存できるものが活躍します。当ディナーでは、冬の食卓で使われる食材と狩猟肉を中心にメニュー開発をし、冬の山麓で穏やかに過ごす食卓の様子を、丘陵の森ごもりと表現しました。

メニューの一例として、冬野菜のジャーサラダは、猪肉のハムの串刺しを、燃やした薫(わら)の上で、炙ったものと一緒に提供します。猪肉のハムは、秋から熟成させた肉を使用するため、生肉よりも柔らかくなり、旨みが凝縮されることが特徴です。また、メイン料理の鹿肉は、グッチオープンでゆっくりと時間をかけて冬野菜と一緒にグリルします。ここで使用する根菜などの冬野菜は、保存すればするほど味の角が取れ、甘みも増すため、冬のクセの少ない狩猟肉との相性も抜群です。さらに、味付けはシンプルに優しくほどこすことで、鹿肉本来の旨みを楽しむことができます。

冬の狩猟肉ディナー コース例

スープ	里芋と猪バラ肉ベーコンの雲(みぞれ)スープ
サラダ	猪肉のハムの薫焼き炙りと冬野菜のジャーサラダ
スキレット	鹿の内臓と香味野菜 ウイスキーと醤油のスチーム仕立て
メイン	鹿ロースグリルと冬野菜の石焼ロースト
食事	猪出汁の味噌仕立てリゾット
デザート	焼き芋とリンゴのキャラメリゼ

特徴3. 冬でも快適なアウトドア空間でグッチオープンを使って食べる

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、食事は屋外ダイニングで提供します。さらにこの季節限定で、コタツ状のテーブルを用意します。身体が温まる料理と、コタツの暖かさで、冬の森の中での食事でも暖かく、快適に過ごすことができます。料理は、グッチオープンを使い、食材の火入れから盛りつけまで、お客様自身が行います。おいしく仕上がる調理方法を熟知しているグランピングマスターのサポートがあるため、安心です。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。

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とした内陸性気候である影響で、より強く味のの違いがあらわれます。今後も当リゾートでは、春は山麓で採れる山菜と合わせ、夏は狩猟肉の臭みを活かし炭火焼きにして提供するなど、四季それぞれの狩猟肉の旨みを引き出す地域食材との組み合わせや調理法を追求し、狩猟肉の可能性を紹介していきたいと考えています。

「冬の狩猟肉ディナー」

- 期間：2017年12月1日～2018年3月15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。

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つづ「丘陵のグランピング」です。客室数：40室

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

電話：0570-073-066 (星のや総合予約)

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