

星のや富士 (山梨県・富士河口湖町)
 キャビンテラスのコタツで味わう山麓の狩猟肉 (ジビエ)
 「山麓の鹿しゃぶ鍋」提供します
 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、昨冬に引き続き「山麓の鹿しゃぶ鍋」を2017年12月1日～2018年3月15日の期間限定でご提供します。冬の鹿肉はくさみが少なく、さっぱりとした脂を含むため、しゃぶしゃぶ鍋でシンプルに味わうことで、旨味が引き立ちます。アウトドアの風を感じながら楽しめるよう、キャビンのテラスへしつらえたコタツをご用意します。



開発背景

当リゾートでは、2015年の開業以来、鹿肉・猪肉など狩猟肉の提供を行っています。その背景には、全国的に鹿や猪などの害獣が増加し、農業・林業への被害が深刻化していることがあります。山梨県でも2010年に管理捕獲を始めるなど、頭数減少を図ってきましたが、2015年には鹿による農林業の被害は約3億5千万円に達し年々問題意識は強まっています。そこで、いくつかの市町村では、増えすぎてしまった鹿・猪を有効活用することで、問題解決に取り組んでいます。例えば富士河口湖町では、2009年に鹿の食肉加工施設を整備し、厳しい品質管理のもと、適切な処置（血抜きや解体）を行うことで高品質な食材としての鹿肉を提供しています。

当リゾートでも、このような取り組みに貢献したいと考え、鹿肉を食材として活用し、季節ごとに魅力的なメニューの開発を行ってきました。なかでも冬の鹿肉は、1年でもっともクセが少なくさっぱりと食べやすいという特徴があるため、シンプルな料理法で、火を通しすぎない食べ方が向いていると考えました。加えて、鹿肉は、牛肉や豚肉に比べ低カロリー・高タンパクで、女性の健やかさに欠かせない鉄分やビタミンB2も豊富に含まれています。そこで、狩猟肉初心者でも挑戦しやすく、健康や美容に気を使う女性にもおすすめるメニューにしたいと考え、しゃぶしゃぶ鍋の開発にいたしました。昨冬も提供し、多くのお客様に好評だったため、この冬も引き続き、提供をすることにいたしました。

	カロリー	タンパク質	鉄分	ビタミンB2
鹿肉	147Kcal	22.6g	3.4mg	0.32mg
和牛肉 リブロース	259kcal	19.2g	2.5mg	0.09mg
豚肉 ロース	183kcal	20.5g	0.7mg	0.15mg

鹿しゃぶ鍋が楽しい3つのポイント



POINT 1. 素材を余すところなく使用

一般的に、狩猟肉を料理する場合、圧倒的に多く使われるのは食べやすく調理しやすいロース肉とモモ肉です。当メニューでも、メインとなるしゃぶしゃぶ肉には、ロース肉とモモ肉を使用します。一方で、その他の部位もできるだけ活用することを目指しています。前菜には、しゃぶしゃぶに使用しない前足などの肉をパテにして、冬野菜のピクルスと合わせた一皿にします。しゃぶしゃぶの出汁は鹿の骨でとったもので、コクと旨味があり、タレをつけなくても肉を美味しく食べられるほど、肉の旨味を引き立てます。

POINT 2. 3種類のタレで味わう

鹿肉に合わせるタレは、ダイダイのポン酢、春菊のペースト、木の実のゴマだれの3種類です。鹿が過ごしてきた山合いの環境から着想し、鹿が口にしてきたであろう木の実や野菜などの山の食材から作りしました。まずはタレを使わずに出汁だけで1口食べ、その後、コクの深いタレをたっぷりからませて食べるのがオススメです。



POINT 3. キャビンのコタツに包まれて食べる

宿泊するキャビンは、ミニマムでありながら床暖房をも完備したグランピングらしい快適な空間です。さらに屋外のテラスには冬の間だけコタツをしつらえます。コタツに入れば冷え込む夜のテラスも心地よい夜風を感じるスペースに変わります。

今後の展開

当リゾートでは、日頃から地域の人々や生産者とのつながりを持ち、地域が抱える害獣の問題や、より美味しい狩猟肉料理の開発という課題を常に意識し探求しています。グランピングマスターとともに、料理を仕上げる工程も楽しむ「狩猟肉ディナー」では、四季ごとに変わる狩猟肉の魅力を生かした料理をご用意できるよう、年間を通して開発を続けています。これからも地域とのつながりを大切に、質の高い狩猟肉料理を目指していきます。

メニュー

- 前 菜 素材を余すことなく使った鹿肉のパテ
冬野菜のピクルス
- 鍋 鹿味わうしゃぶしゃぶ鍋
- デザート 木の実を使った小さなデザート

「山麓の鹿しゃぶ鍋」

- 期間：2017年12月1日～2018年3月15日
 - 時間：18:00～ ご予約の時間にキャビンへお持ちします
 - 料金：9,000円/1名 (税・サービス料10%別、宿泊代別)
 - 定員：1日6組
 - 予約：要
 - 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