

星のや富士（山梨県富士河口湖町）
春山の恵みと狩猟肉をヘルシーに味わう
「春の狩猟肉(ジビエ)ディナー」提供開始
提供期間：2018年3月16日～6月30日

日本初のグランピングリゾート「星のや富士」では、2018年3月16日～6月30日、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、「春の狩猟肉ディナー」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春バージョンです。春は、さっぱりとした味わいが特徴の鹿や猪を、旬の山菜や春野菜などと合わせた、野趣溢れるヘルシーなコース料理として提供します。



開発背景

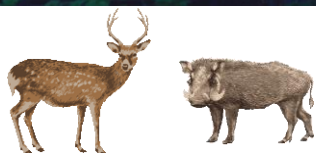
星のや富士では、豊かな自然環境に位置することに加え、一流の腕をもつ地元猟師から狩猟肉の取り扱い方を学ぶことで、質の高い狩猟肉を提供しています。その背景には、鹿・猪の急激な増加による農業・林業への被害が全国的に深刻で、山梨県でも頭数を抑える対策として、鹿・猪の捕獲・消費を促しているという事情があります。当リゾートでは、狩猟肉の新たな料理法や美味しさを提案することで、普及を通して地域に貢献したいという思いから料理開発に至りました。

春の狩猟肉ディナー 3つの特徴

特徴1. さっぱりとした味わいの春の狩猟肉

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、獣特有の臭みが少ないことが特徴です。特に、春の狩猟肉は、餌の少ない冬に脂肪が落ちているため、より一層臭みが少なくさっぱりと食べることができます。一方で、春は、山菜や木の芽、筍など餌の種類が増えるため、肉の味わいが豊かになりはじめる季節でもあります。狩猟肉初心者から上級者まで幅広い方々へおすすめです。





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、より強く味の違いがあらわれます。今後も当リゾートでは、夏は狩猟肉の臭みを活かした炭火焼き、秋は旬のきのここと合わせるなど、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。

特徴2. 春山の旬の食材との組み合わせ

春を迎えると、山に生息する鹿や猪は、山菜や筍などの春野菜を餌にします。そのような生態からヒントを得て、当ディナーでは、狩猟肉と春山の旬の食材を組み合わせることにしました。ほろりがく繊細な味を持つ山菜や春野菜は、さっぱりとした味が特徴の春の狩猟肉と相性が抜群です。例えばメインは、鹿肉をダッチオーブンでさっと火入れをし、付け合わせは筍や芽キャベツなどの春野菜のローストを提供します。ソースには、蕨（わらび）を組み合わせます。

さらに、鹿や猪が住む山では、春になると川の雪が溶け、岩魚（いわな）も旬を迎えます。当ディナーでは、岩魚を瞬間燻製し、春野菜のジャーサラダと一緒に提供します。ドレッシングには、落の薑（ふきのとう）を使用し、山菜特有の苦味を生かしながらも、酸味の効いた一品に仕上げます。コース全体を通して、狩猟肉そのものの味わいはもちろん、春山の旬の食材や、狩猟肉との組み合わせを楽しむことができます。

特徴3. 森の中でグランピングマスターと作る

当ディナーは、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める空間で食べてほしいとの思いから、屋外ダイニングで提供します。屋外ダイニングは、2018年1月に移設する予定の新会場です。新会場には、ファイアブレイスを設置し、大きな炎の灯りを感じながら食事をするができるよう演出します。また、これまで以上に高い木々に囲まれた森の中で、かつリゾートとしての快適性を重視したプライベートな空間です。料理は、ダッチオーブンを使い、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たグランピングマスターのサポートがあるため、安心です。

「春の狩猟肉ディナー」 コース例

スープ	猪ベーコンと春野菜のスープ
サラダ	岩魚の瞬間スモークと春の恵みサラダ
温前菜	鹿のトリッパと鹿レバーのペースト
メイン	鹿肉と春野菜のロースト 蕨のソース
デザート1	旬のフルーツキャラメリゼを添えたブディング
デザート2	よもぎのパウンドケーキ

「春の狩猟肉ディナー」概要

- 期間：2018年3月16日～6月30日
 - 時間：18:00～
 - 定員：6組18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みつくす「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