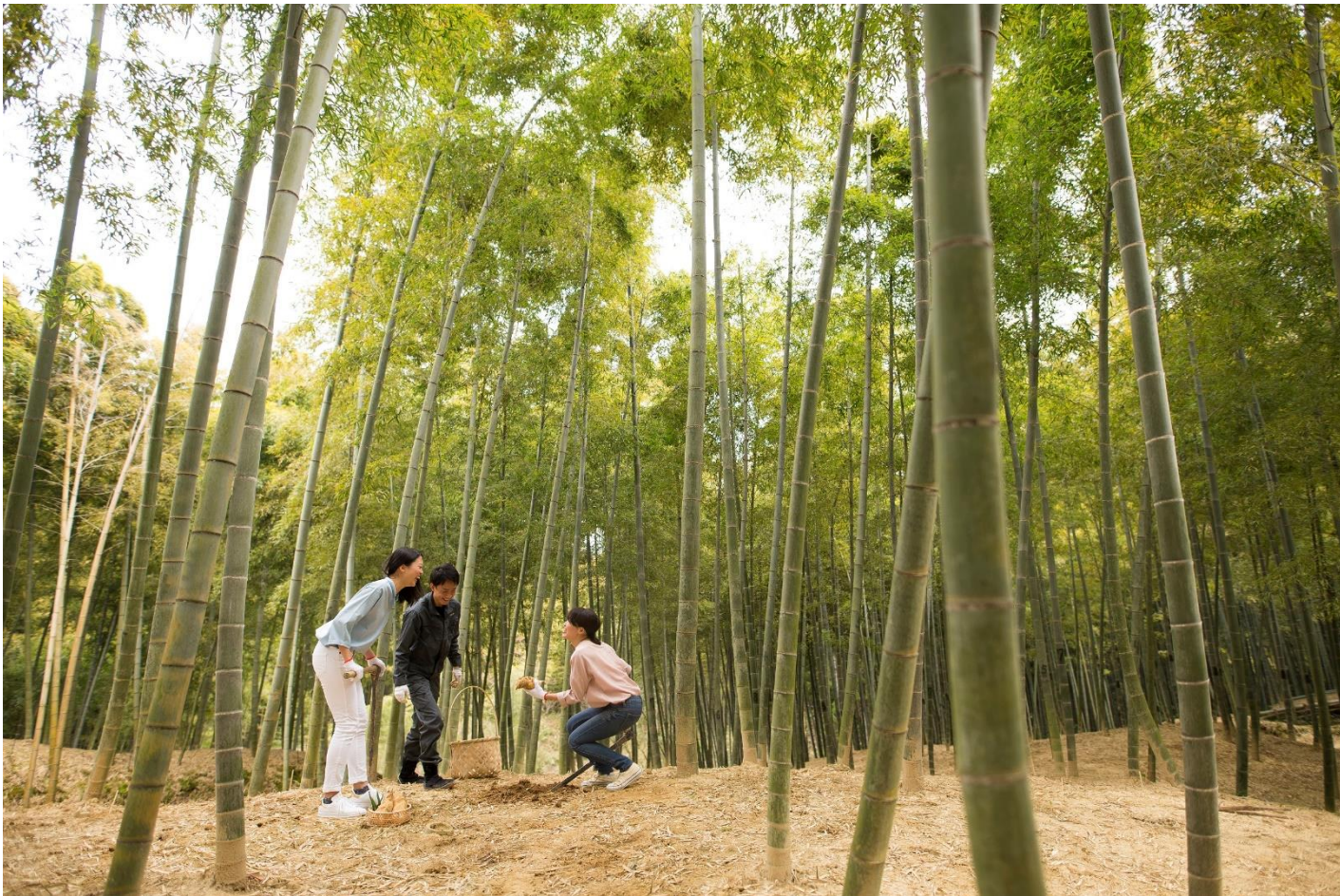


星のや京都 (京都府 嵐山)  
 たけのこ名人と、春の京都でおいしい宝探し  
 のゆさん  
**筍掘りや筍料理に挑戦! 「たけのこ野遊山」 開催**  
 開催期間: 2018年3月25日~4月15日

京都府・嵐山にある全室リバービューの旅館「星のや京都」は、2018年3月25日~4月15日の期間、筍を掘り、味わい、その調理法を学ぶプログラム「たけのこ野遊山 (のゆさん)」を開催します。本企画では、通常では立ち入ることのできない筍山で、生産者からレクチャーを受けながら筍掘りを体験できます。体験後の夕食時には、星のや京都のダイニングにて、筍を使った会席料理を味わいます。2日目には、星のや京都総料理長によるワークショップに参加し、筍のおいしさを活かす日本料理の技を学ぶことができます。星のや京都は、本プログラムを通して、春の京料理に欠かせない、筍の魅力や奥深さを楽しく再発見する機会を提供します。



### 春のトレジャーハンティング、名人と行く筍掘り体験

「たけのこ野遊山」プログラムでは、通常では立ち入ることのできない、約100年以上に渡って守り育まれた筍山にて、筍掘りを行うことができます。この筍山は、星のや京都から車で20分の京都市南西部に位置する丘陵地帯にあり、古くから肉厚で繊細な味の筍が穫れると知られています。

筍掘り体験では、筍山を管理育成をしている生産者<sup>注1</sup>から、筍掘りのコツを初心者でも分かりやすく教わります。まず、地面の微かな亀裂だけを頼りに、地表に出る直前の筍を見つけます。そして、鉄くわのような独特の道具を使い、筍を傷つけることなく掘り上げます。

体験で掘り上げた筍は、体験のお土産として自宅に郵送が可能です。星のや京都は、宝探しのような筍掘りを楽しみながら、筍の生育環境を知ること、里山がもたらす春の恵みや生産者のこだわりを知ってほしいと考えています。



注1: 株式会社京都義の (よしの) 代表取締役 能瀬義弘 (のせ よしひろ) 氏 百年以上続く山や田畑を守り受け継いでいます。無農薬で筍を栽培し、その品質は京阪神のみならず首都圏の料理人からも支持されています。参考: 株式会社 京都義の

NEW

## 筍を味わう会席料理

夕食時には、星のや京都のダイニングにて、筍の香りと食感、味わいを活かす会席料理を提供します。

例えば、献立の一つ「八寸」では、独特な食感を楽しめるよう、新鮮でアクの少ない筍の外皮の部分を和え物にしています。また、「炊合（たきあわせ）」では、肉厚で柔らかな食感や香りを味わえるよう、低温でじっくりと加熱した筍を春の山菜と合わせて提供します。

\*メニューは食材の入荷状況によって異なる場合があります。



NEW

## 星のや京都の総料理長が手ほどき、筍のおいしさを活かす「日本料理の技を学ぶワークショップ」



プログラム2日目には、筍のおいしさを活かす「日本料理の技を学ぶワークショップ」を開催し、筍料理のコツを総料理長の久保田一郎<sup>注2</sup>が紹介します。

本ワークショップの前半では、アク抜きの方法を検証し試食をします。これにより、筍本来の美味しさを引き出す下ごしらえの工夫を学ぶことができます。

また後半では、筍を使ったオススメの一品を総料理長と一緒に作ります。ホームパーティーや家庭で実践できる筍料理のコツを知ることができます。

注2：星のや京都の総料理長 久保田一郎は、京都祇園の割烹料理を営む家に生まれ、日本料理の修行を京都で積みました。その後、コルシカ島でフランス料理を学び、ロンドンで日本料理店の総料理長に就任し、31歳でミシュランの星を獲得しています。星のや京都では、日本料理の基本や伝統を忠実に守りながらも、海外の旨味の抽出方法や分解と再構築といった調理法を取り入れた、「五味自在（ごみじざい）」をコンセプトに新鮮で驚きのある日本料理を提供しています。

### スケジュール例

#### 【1日目】

12:00 チェックイン  
12:30 筍山へ移動  
13:00 筍掘り体験  
14:30 星のや京都へ移動  
18:00 夕食 星のや京都にて

#### 【2日目】

08:00 朝鍋朝食（別料金）  
11:00 日本料理の技を学ぶワークショップ  
13:00 チェックアウト

■日程：2018年3月25日～4月15日

■場所：星のや京都、京都市西京区大原野の筍山（車で片道約20分）

■料金：1名50,000円（税・サービス料10%別）\*宿泊代別

■含まれるもの：筍掘り体験、体験で掘った筍とその送料、夕食（星のや京都会席料理）、日本料理の技を学ぶワークショップ

■参加条件：星のや京都宿泊者

■定員：1日1組限定（1組1～2名）

■予約方法：ホームページ（<http://hoshinoyakyo.jp/>）より、2週間前までに要予約

■備考：筍の生育状況により、開催期間が変更する可能性があります。

上記のスケジュールは、一例です。予約時に申し出があれば、アレンジが可能です。

### 星のや京都

平安貴族が別邸を構えた京都・嵐山。渡月橋から船に乗り、大堰川を遡ると現れる水辺の私邸。京都に息づく日本の伝統技法を感じる客室、五味を自在に表現する日本料理、四季の美しい景観と静けさの非日常の世界を楽しめるリゾートです。

所在地：〒616-0007 京都府京都市西京区嵐山元録山町11-2

アクセス：阪急嵐山駅より徒歩約10分、京都南ICより車で約30分

電話番号：0570-073-066(星のや総合予約) URL: <http://hoshinoya.com/>

客室：25室 チェックイン15:00～/チェックアウト～12:00

料金：81,000円～（1室1泊あたり、食事別、税・サービス料10%込）

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](mailto:pr-info@hoshinoresort.com)

