

軽井沢星野エリア（長野県・軽井沢町）
「クレソンと春の彩り鍋」を
期間限定で販売

販売期間：2018年 4月1日～5月31日

星野リゾートが運営する日帰り商業施設「軽井沢星野エリア」内のカジュアル和食ダイニング「村民食堂」は、2018年4月1日～5月31日の期間限定で、「クレソンと春の彩り鍋」を販売します。春に旬を迎えるクレソンをたっぷり味わうための料理です。花冷えの季節に温まれるよう、鍋料理に仕立てました。



花冷えの季節に、旬のクレソンを鍋で楽しむ

標高約1,000メートルの高原にある軽井沢には、東京より少し遅めの4～5月に花冷えの季節がやってきます。軽井沢の4月は平均気温が6.8度（気象庁HPより）と、東京に比べて約7度低い気温です。

そこで、少し肌寒さが残る軽井沢に相応しい料理として、春に旬を迎えるクレソンを鍋で楽しむ料理を考案しました。苦味があり、通常料理の添え物になることが多いですが、薄味のスープとよく合うクレソンを主役にした、身体が温まる春の鍋料理です。

宣教師が軽井沢にもたらしたクレソン

クレソンは、軽井沢の歴史にゆかりの深い食材です。明治時代に、軽井沢で夏を過ごした宣教師たちが、ジャムやパン、西洋野菜と共にもたらしたと言われていま

気軽に注文できる1人用の鍋

「クレソンと春の彩り鍋」は、1名分の小ぶりの鍋です。お一人様でも気軽に楽しみ、女性にも、ちょうど良いサイズです。

鍋には、よもぎ麩やこごみの緑色、トキイロヒラタケの淡い朱色、トマトの赤色や黄色など、クレソンを引き立てる彩り豊かな食材を使用しています。

おすすめの楽しみ方

まず最初に、トキイロヒラタケを鍋に加えて、その香りを楽しみます。続けて牛ロースや鶏つくねを入れると、出汁に深みが出ます。

クレソンは、シャキシャキとした食感が残る程度に、さっとスープにくぐらせて食べるのがおすすめです。

締めには、具材の旨みがしみ出たスープをご飯にかけて、スープ茶漬けにします。お好みで落味噌を添えれば、苦味がアクセントになります。



「クレソンと春の彩り鍋」概要

- 期間：2018年4月1日～5月31日
- 場所：軽井沢星野エリア 村民食堂
- 時間：11:00～22:00 (21:00ラストオーダー)
- 料金：2,300円 (税込) ごはん、落味噌付き
- URL：<http://www.hoshino-area.jp/>

*食材の仕入れ状況により、期間・内容が変更になる場合があります。

【軽井沢星野エリア】

大正時代、文豪や芸術家が集い、コミュニティが形成されていた軽井沢星野エリア。古くから、多くの人々に愛され続けているこの場所は、現在、自然や文化を愛する人々が集う“小さな街”となりました。爽やかな風、川のせせらぎ、やわらかな木洩れ陽、変わらない豊かな自然と共に「軽井沢ライフ」に彩りを添える、くつろぎのエリアです。

〒389-0194 長野県北佐久郡軽井沢町星野 JR北陸新幹線軽井沢駅より車で15分

TEL：0267-45-5853 HP：<http://www.hoshino-area.jp>

【本リリースに関する報道関係からのお問い合わせ】

星野リゾート グループ広報

TEL：03-5159-6323 FAX：03-6368-6853

Email：pr-info@hoshinoresort.com

