

星野リゾート ロテルド比叡 (京都府・比叡山)
 近江の発酵食「お酢」と野菜を使った朝食で夏バテを解消
 ロテルド比叡に夏限定の「お酢ベジ朝食」が今年も登場
 ～フルーツを漬けたデザートピクルスが加わります～
 期間：2019年6月1日～8月31日

比叡山に建つオーベルジュ「星野リゾート ロテルド比叡」は、2019年6月1日から8月31日までの夏の期間限定で、近江の発酵食「お酢」と野菜を使った朝食「お酢ベジ朝食」をリニューアルして提供します。お酢は、クエン酸が多く含まれていることから、お酢と野菜を一緒に食べることで、夏バテの疲労回復や食欲増進に良いと言われています。昨年好評だったお酢ムージーやお酢を使ったサラダはリニューアルしました。さらに今年は「デザートピクルス」が加わります。新しいお酢料理の提案に意欲的な琵琶湖畔の醸造所「淡海酢」とのコラボレーションにより開発したメニューです。



発酵食の「お酢」が主役の朝食

琵琶湖周辺の近江エリアは、気温、湿度など、食品を保存するための技法「発酵」に必要な条件が揃っています。ロテルド比叡では、近江の食材を用いておいしさを追求している方々と協力し合い、発酵にまつわる食文化体験を提供したく、「発酵ガストロノミー」というプロジェクトに取り組んでいます。お酢ベジ朝食も、そのプロジェクトのひとつです。夏は暑さから食欲が減退する季節ですが、お酢に含まれるクエン酸が疲労回復や食欲増進に効果があると言われており、おいしく楽しみながら夏バテを解消してほしいという思いから、今年も新しく開発しました。

お酢と野菜の「お酢ムージー」

発酵の町・近江高島にある「淡海酢」のお酢と、野菜を使った2種類の「お酢ムージー」を朝食の最初に提供します。1つは、緑黄色野菜を使ったグリーンスムージーとフルーツ酢をあわせたものです。もう1つは、ニンジンを中心とした根菜と、滋賀県高島に流れる安曇川（あどがわ）沿いで採れるアドベリーを使ったビネガーをあわせたものです。



オリジナルのお酢ムージー2種

お酢を使ったドレッシングで食べるごちそうサラダ

今年のお酢ベジ朝食はサラダが新しくなりました。野菜と相性の良いお酢の効果を活かしつつ、「ごちそうサラダ」として野菜だけではなく温泉卵やベーコンなどを合わせて、食べ応えのあるサラダになりました。フランス料理のサラダリヨネーズ(リヨン風サラダ)をベースにした、メイン料理にもなるサラダです。比叡山の開祖・最澄が唐から帰った時に日本に持ち込んだことが起源といわれる「比叡ゆば」とフルーツビネガーをあわせたオリジナルのドレッシングをかけて食べます。



お酢を使ったドレッシングとサラダ

フルーツ酢で作る「デザートピクルス」

淡海酢が作るフルーツ酢で作った「デザートピクルス」です。旬のフルーツをピクルスのようにお酢に漬け、食後のデザートとして楽しめます。朝食の最後まで、フルーツのビタミンだけでなく、疲労回復のサポートが期待できる酢酸を含む「お酢」が加わり、夏バテ気味でもおいしく食べることができます。



デザートピクルス

【ご参考】「淡海酢」について

江戸時代後期創業のお酢の老舗。滋賀県内には唯一のお酢を醸造する生産者です。淡 発酵の町「近江高島」に位置して、お酢を作り続けています。伝統的な酢酸発酵をさせた米酢をはじめ、フルーツビネガーなど様々なお酢を製造して、新しいことへ積極的に取り組んでいます。(参考：淡海酢ホームページ)



淡海酢

「お酢ベジ朝食」概要

- 期間：2019年6月1日～8月31日
- 時間：7:30～9:00
- 料金：1泊2食お酢ベジ朝食付きプラン 25,700円～
- 予約方法：<http://hr.hotel-hiei.jp/>

星野リゾート ロテルド比叡

世界文化遺産・比叡山延暦寺の続き地に建つ琵琶湖を望むオーベルジュ。古来より近江に伝わる発酵の知恵を用いた鮎鮓や豊穡な近江食材を使い、新しいフレンチや発酵の体験をお楽しみ頂けます。

住所：〒606-0000 京都府京都市左京区比叡山一本杉 URL：<https://hr.hotel-hiei.jp>

電話：0570-073-022 (星野リゾート予約センター)

アクセス：JR湖西線大津京駅より車で約20分

JR京都駅八条口から無料送迎バスで約45分(定時運行・予約不要)

客室数：全29室(スタンダードツイン25室・セミスイート2室・スイート1室・ペットルーム1室) / チェックイン：15:00・チェックアウト：12:00

宿泊料金：1泊2食付 24,200円～(2名1室利用時1名あたり)

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