

星のや富士（山梨県・富士河口湖町）  
 猟師のスタイルに倣い、秋の味覚をワイルドに味わう  
 「秋の狩猟肉(ジビエ)ディナー」提供開始  
 期間：2018年9月1日～11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9月1日～11月30日、屋外ダイニングでダッチオープンを使った体験型の食事「秋の狩猟肉ディナー」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です。秋は、猟師のライフスタイルをコンセプトにしており、猟師の習慣に倣って鹿肉のモツを使用したモツ煮や、きのこなどの山の幸を豪快に加えた猪のすき焼きなど、秋の味覚をワイルドに味わうことができるメニューを提供します。



### 開発背景

星のや富士では、富士山麓という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・猪の捕獲や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、さらなる普及を促進し、地域に貢献したいという思いから料理開発を行っています。

## 秋の狩猟肉ディナー 3つの特徴

### 1 一年で最も脂がのる秋の狩猟肉を使用

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。また、秋は、鹿・猪のエサとなるドングリなどの木の実が豊富なため、鹿肉・猪肉ともに一年で最も脂がのり、旨味が増す時期です。特に、猪肉は脂がのることで、肉質も他の季節に比べて柔らかくなります。そこで、秋はメインディッシュとして猪肉を使用します。季節ごとに内容を変え通年提供している当ディナーですが、秋は唯一、猪肉をメインディッシュとして楽しむことのできる季節です。





## 2 猟師のライフスタイルに倣って食べる

秋の狩猟肉ディナーは、昔ながらの猟師のライフスタイルにヒントを得てコースを組み立てることで、狩猟肉の新たな魅力を引き出すことを目指しました。

猟師は山のなかでの長時間にわたる猟を終えると、温かい汁物で冷えた体をあたためます。そして捕れた獲物の肉を仲間たちと平等に分け、モツなどの希少部位も残さずに持ち帰ります。獲れた食材は、猟の合間や帰り道に収穫したきのこのなどの秋の食材と合わせて調理します。

そのような猟師の習慣を参考に、コースの序盤には、きのこを豪快に放り込んでつくる熱々のスープを提供します。また、希少部位である鹿のモツは、山梨県の郷土料理、モツ煮を星のや富士流にアレンジして提供します。メインには、秋が一番食べごろである猪肉ときのを、ダッチオーブンで焼き焼き仕立てにして煮込みます。猟師の習慣に倣い、鹿肉・猪肉と秋の味覚をワイルドに味わうコース料理です。



### 「秋の狩猟肉ディナー」 コース例

アミューズ	鹿のパテ・ド・カンパーニュ
スープ	猪ときこのスープ
スキレット	鹿モツ煮込み
リゾット	猪ときこのリゾット
メイン	猪ときこのすき焼き
デザート	葡萄の赤ワイン煮込み

## 3 秋の森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「フォレストキッチン」で提供します。フォレストキッチンは、標高約900mに位置し、高い木々に囲まれた森の中にあります。秋の森では、冬に向けて気温が下がってくるため、凛とした空気に包まれます。温かい料理も室内で食べるより一層おいしく感じるすることができます。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。

### 「秋の狩猟肉ディナー」概要

- 期間：2018年9月1日～11月30日
- 時間：18:00～、19:30～
- 定員：1日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45,000円～（食事別・税・サービス料10%込）

URL：<https://hoshinoya.com/>

本リリースに関する報道関係からのお問い合わせ先

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