

星のや軽井沢 (長野県・軽井沢)
鹿節 (しかぶし) 薫る鹿出汁と、ジビエを味わう
「ジビエおでん」 登場

開催期間：2018年12月1日～2019年2月28日

長野県・軽井沢の滞在型リゾート「星のや軽井沢」に、2018年12月1日～2019年2月28日の期間限定で、鹿節薫る鹿出汁と、ジビエを味わう「ジビエおでん」が登場します。インルームダイニングの夕食メニューです。



寒い時期だからこそ楽しめる 信州の冬が満喫できる味覚

冬の信州には、ジビエを食べる伝統的な習慣があります。星のや軽井沢では昨冬から、鹿節薫る鹿出汁と、ジビエを味わうジビエおでんを提供しています。この冬はジビエを様々な仕立てで味わえるよう、おでんに加えて、ジビエを使った先付けを用意することになりました。

「寒い時期だからこそ楽しめる、信州らしい鍋を作れないだろうか」当リゾートのメインダイニング「日本料理 嘉助」の料理長が考えていたときに出会ったのが、鹿肉を乾燥させて作った鹿節です。以前、日本料理 嘉助で鹿のすまし汁を提供していたこと、また、その鹿節との出会いからアイデアを得て、鹿出汁で味わうジビエおでんを開発しました。

ジビエはイノシシやキジ、ウサギなどを用意します。牛や豚などの家畜肉とは異なり、野性味の強い、肉本来の香りや旨みを感じられます。鹿出汁は、コンソメの味わいを深めたような、濃厚な旨みが特徴。透明感のある琥珀色の出汁が、大根やゴボウなどの根菜類に染み渡ります。

ジビエおでん 5つのPOINT



【NEW】 1 ジビエの先付け

先付けは「鹿の燻製肉と葉野菜・根菜の和え物」です。鹿の燻製肉は柔らかく、噛めば噛むほど口内に旨みが広がり、葉野菜・根菜のシャキシャキ感は食欲を掻き立てます。ぬる燗の日本酒と相性の良い一品です。

2 鹿出汁で味わうおでん

ジビエおでんは、出汁までジビエです。鹿出汁はベースの鶏がらスープに、約20キログラムの鹿モモ肉のミンチと野菜、赤味噌などを練りこみ、約2日かけて作ります。鹿出汁の仕上げには、鹿節を加えます。鹿節が鹿出汁全体の風味をまとめ、香りを立たせる役割を果たします。



3 ジビエのおでん種

3種類以上のジビエを、おでん種として用意します。イノシシの塊(かたまり)肉は、角煮に。ウサギ、キジはミンチにし、野菜につめます。その他、ウズラやハト、ホロホロ鳥、アナグマなどを入荷次第で提供します。



4 「ねぎだれ」をはじめとした、6種類の薬味

信州南部に位置する飯田市には、おでんにねぎだれをかけて食べる文化があります。ジビエおでんでは、ねぎだれの他、山椒や七味、柚子胡椒、かんずり、和辛子など、6種類の薬味を用意します。



5 ジビエの出汁を楽しむ、太切りの煮込み蕎麦

信州の郷土食に、キジやヤマドリなど、野鳥獣で出汁をとったツユで食べる「キジ蕎麦」があります。そこからアイデアを得て、ジビエの旨みたっぷりの出汁を最後まで楽しめるよう、メに蕎麦を用意します。ジビエの強い味に負けない太切りの蕎麦を、出汁で煮込みます。



信州の自然や文化を取り入れる

野生鳥獣による農林業被害が深刻化し、捕獲が行われていますが(*1)、信州には元来、野生鳥獣を食べて長い冬を乗り越えてきた歴史があります。信州・諏訪地方の諏訪大社では、狩猟の免罪符「鹿食免(かじきめん)」が発行されてきました。殺生は罪悪として狩猟が忌避された時代でも、鹿食免を授かったものは生きるための狩猟をし、「鹿食箸(かじきばし)」で鹿肉を食べることを許されたといいます(*2)。星のや軽井沢では、今後も信州の自然や文化に着目し、ジビエを使った献立を提供していく予定です。

*1 参考：長野県庁ホームページ(平成28年度野生鳥獣による農林業被害の状況について)／平成29年度野生鳥獣被害対策の主な取組について

*2 参考：信州ジビエ研究会ホームページ

「ジビエおでん」献立内容

・先付け ・お造り ・おでん(薬味：ねぎだれ、山椒、七味、柚子胡椒、かんずり、和辛子) ・蕎麦 ・日本酒(1合 *他飲料への変更可)

「ジビエおでん」概要

■期間：2018年12月1日～2019年2月28日(除外日あり) ■料金：15,000円/1名(税・

サービス料10%別) *宿泊代別 ■提供数：1日1セット(2名～4名) ■対象：星のや軽井沢宿泊者限定 ■予約：

7日前24:00まで *別途宿泊予約必要 ■予約方法：電話 0570-073-066(星のや総合予約) もしくは公式ホームページ

(<https://hoshinoya.com/karuizawa/>)にて予約必要

*仕入れ状況により、料理内容や食材の産地が一部変更になる場合があります。



星のや軽井沢

現代を休む日、谷の集落に滞在する。澄んだ空気に包まれた「山あいの理想郷」と表現すべく、離れたになった客室は水辺を囲み、部屋のテラスから四季折々の景色をのぞめます。

所在地：〒389-0194 長野県軽井沢町星野 代表電話番号：0570-073-066(星のや総合予約)

URL：<https://hoshinoya.com/>

アクセス：JR軽井沢駅より送迎バスで約15分、碓氷軽井沢ICより車で約25分

部屋数：77室 チェックイン：15:00～/チェックアウト～12:00

料金：63,000円～(1室1泊あたり・食事別・税・サービス料込) *通常ご予約は2泊より

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