

星野リゾート トナム (北海道勇払郡占冠村)  
**鮭尽くしの宿泊プラン「鮭旅(しゃけたび)」を販売**  
**「究極の鮭茶漬け」を朝食として新たに提供**  
 期間：2019年9月1日～10月31日

北海道最大級の滞在型リゾート「星野リゾート トナム」は、鮭尽くしの宿泊プラン「鮭旅」を販売します。鮭旅は2019年9月1日～10月31日の期間で、滞在中に鮭をテーマにした体験を楽しめる1泊2日の宿泊プランです。食べることに加えて、客室やアクティビティでも鮭を存分に感じ、滞在を満喫してほしいという思いから当プランを考案しました。今年から朝食として「究極の鮭茶漬け」をプランに加え、さらに滞在を堪能できる内容で提供します。



## 背景

北海道が国内漁獲量1位(\*1)である鮭は、秋に旬を迎えます。また、当リゾートの近郊には、鮭が遡上(そじょう)すると言われる鷓川(むかわ)の源流が流れています。鮭に馴染み深いこの地で、鮭をテーマにした体験を堪能してほしいと考え、2017年9月より販売を開始しました。1泊2日の滞在中を通して鮭を存分に感じ、鮭になった気分を味わえる体験などを用意します。今後も北海道の秋を代表する食材のひとつである鮭の魅力が伝えられるよう、様々な提案をまいります。

(\*1) 農林水産省「大海区都道府県振興局別統計・魚種別漁獲量」のデータより

## 鮭旅4つのポイント

### 1 こだわりの食材を堪能できる朝食「究極の鮭茶漬け」【New】

使用する食材にこだわり、秋の味覚を感じられる朝食として「究極の鮭茶漬け」を提供します。メインには、遡上に備えて栄養を蓄え、脂の乗りが格別に良い鮭を使用します。その漁獲量は、数千尾に1本とも言われるほどです。また、出汁に使用する食材は濃厚でコクのある出汁が取れる昆布と、香り豊かな松茸です。この出汁が、お茶漬けの風味を引き立てます。さらに、味の変化を楽しめるよう、トッピングとして塩味のあるいくらを用意します。



■時間：2日目の7:00～

## 2 鮭の切り身や姿をデザインの基調としたグッズが揃う 「鮭ルーム」【Power Up】

鮭ルームには、鮭の切り身や姿をデザインの基調としたソファやクッション、カーテン、マグカップなどが客室に設えられています。今年から、マグカップなどと同じデザインの鮭バスタオルを新たなグッズとして追加します。



### (1) ベッドルームで鮭になった気分を味わう

ベッドルームは、川を泳ぐ鮭を表現した空間です。川をイメージした青色の絨毯、鮭の切り身や姿をデザインの基調としたベッドカバーや、ミニクッションなどが設えられています。また、ベッドボードには、川で鮭を狙うクマをイメージしたパネルが設置してあります。さらに、鮭の顔がデザインされたナイトキャップと、オレンジ色のパジャマを用意。まるで鮭になった気分を味わえることも当客室の特徴のひとつです。

### (2) いくら丼をイメージしたお風呂でバスタイム

鮭ルームに設置されたジェットバスでは、いくら丼をイメージしたお風呂を楽しめます。用意された入浴料をお湯に入れると泡が立ち、ご飯のような見た目になります。泡の上にいくらを模した直径5.5センチのボールを乗せることで、いくら丼をイメージしたお風呂が完成。鮭ルームでしか体験できないバスタイムです。



## 3 鮭を余すところなく味わう「鮭ディナー」【Power Up】

鮭のさまざまな部位を使ったコース料理です。鼻先から背や腹まで、それぞれを「焼く」「煮る」「揚げる」「凍らす」「蒸す」という調理法を用いて、鮭を余すところなく提供します。今年メインとして、「鮭フィレの塩釜焼」が登場します。これは、鮭のフィレをマッシュルーム、野菜と一緒に塩釜で包み、蒸すことで旨味を閉じ込め、身の柔らかさを堪能できる一品です。また、お客様の目の前で蒸したてを盛り付け、ワインソースを添えて仕上げます。

■時間：1日目の18:00～

■所要時間：約2時間



### 鮭ディナーメニュー

Amuse (アミューズ) 「シェフおすすめの逸品」

使用部位：鮭のフィレ

鮭フィレを削り、乾燥させた鮭節と昆布で取った出し汁に鮭醤油を合わせた深みのあるスープです。

Premier (プルミエ) 「鮭と帆立のカクテル仕立て 季節野菜のサラダ添え」

使用部位：鮭のフィレ

鮭と帆立、旬の野菜と鮮やかな3種のソースの味わいを堪能できる一品です。



Fumé (フュメ) 「鮭の瞬間スモーク 山わさびと共に」

使用部位：鮭のハラス

桜チップでスモークすることで深みが増し、鮭の旨みを味わえます。



**Poisson (ポアソン) 「鮭のアクアパッツァ メフンの香り」**

**使用部位：鮭の背、腹**

脂が増した鮭に腎臓の塩漬けをアクセントとして加えることで、鮭の身と白カブの味わいが引き立つ一品です。



**Assiette (アシエット) 「氷頭を使ったお口直し」**

**使用部位：鮭の氷頭 (ひず)**

氷頭は、鮭の鼻先の軟骨部分です。氷のように透き通っていることから名づけられました。鮭ディナーでは、これをグラニテに仕立てて提供します。

**Plat du jour (プラ・ドゥ・ジュール) 「鮭フィレの塩釜焼」**

**使用部位：鮭のフィレ**

鮭のフィレを塩釜で蒸すことで、鮭にほどよく塩が入ります。これにより、しっとりと仕上がりが旨みがより引き立ちます。



**Dessert (デザート) 「鮭の皮とリンゴのデザート」**

**使用部位：鮭の皮**

香ばしく揚げた鮭の皮を細かく砕き、リンゴのシャーベットと合わせます。鮭の皮の香ばしさとカリッとした食感やリンゴのシャーベットの甘さを味わえるデザートです。

**4 鮭の遡上体験を楽しむ「鮭 SUP (サップ)」**

当リゾート内のインドアウェイブプール「ミナミナビーチ」で、SUPに乗り波を越えていくアクティビティです。SUPとは、Stand Up Paddleboard (スタンドアップパドルボード) のことです。鮭SUPで使用するボードには、鮭の姿がデザインされており、パドルには鮭のヒレがデザインされています。まるで、鮭が遡上をしているかのような体験ができます。



■時間：2日目の9:00～

■所要時間：約1時間

■場所：ミナミナビーチ

**トマムの大自然を感じる「鮭の燻製づくり」(オプション)**

トマムの大自然に囲まれて、鮭の燻製を作るアクティビティです。手軽に参加できるように、燻製づくりに必要な備品などは全て用意し、ガイドがサポートします。また、秋の心地よい空気の中で、燻した鮭の香りを引き立てるウイスキーを一緒に提供します。

■期間：2019年9月1日～10月31日

■時間：13:00～

■場所：星野リゾート トマム敷地内

■所要時間：約2時間

■料金：1名8,000円(税・サ込)

■定員：最大6名まで

■予約：2019年4月5日WEB予約開始(電話問い合わせは4月27日より)



**滞在スケジュール例**

<1日目>

15:00～ 鮭ルームにチェックイン

18:00～ 鮭ディナー

21:00～ 鮭ルームのいくら井風呂でバスタイム

<2日目>

7:00～ 朝食「究極の鮭茶漬け」

9:00～ 鮭SUP

11:00 チェックアウト

13:00～ 鮭の燻製づくり

**「鮭旅」概要**

期間 : 2019年9月1日～10月31日チェックインまで  
料金 : 1泊 39,100円～ (2名1室利用時1名あたり、税別、夕朝食付)  
含まれるもの : 鮭ルーム1泊、朝食「究極の鮭茶漬け」、鮭ディナー、鮭SUP  
定員 : 1日1組限定 \*1組は2名まで  
予約 : 2019年6月1日よりホームページにて予約受付開始  
備考 : 仕入れ状況により料理内容や食材の一部が変更になる場合があります。

**<協賛>北海道ぎょれん**

北海道ぎょれんは、北海道全体の漁業協同組合が出資して1949年に組織された指導・経済事業を担う協同組合連合会です。

鮭の魅力をより多くの方に知ってほしいという当リゾートの考えに協賛し、鮭ディナーで使用する鮭を提供していただいています。

名称 : 北海道漁業協同組合連合会

所在地 : 北海道札幌市中央区北3条西7丁目

**星野リゾート トマム/星野リゾート リゾナーレトマム**

北海道のほぼ中心に位置する滞在型リゾートです。「ザ・タワー」「リゾナーレトマム」の2つのホテルを中心に、四季を通して北海道を体感できるアクティビティが楽しめます。

所在地 : 〒079-2204 北海道勇払郡占冠村字中トマム

電話 : 0167-58-1111 (星野リゾート トマム 代表電話)

客室数 : 735室 (ザ・タワー 535室、リゾナーレトマム 200室)

チェックイン : 15:00～/チェックアウト : ～11:00

料金 : ザ・タワー 1泊 10,000円～、リゾナーレトマム 1泊 21,000円～

(いずれも2名1室利用時1名あたり、税別、朝食付)

アクセス : 新千歳空港から車で約100分、JRで約90分 (乗換あり・トマム駅から無料送迎バスあり・予約不要)

URL : <https://www.snowtomamu.jp>

**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)