

星のや軽井沢（長野県・軽井沢）

「きのこ美人滞在」今年も開催

客室できのこ狩りやきのこ散歩。きのこを食べるだけでなく、
全身で体感するウェルネスプログラム

期間：2019年9月1日～10月31日

長野県・軽井沢の滞在型リゾート「星のや軽井沢」では、2019年9月1日～10月31日の期間限定で、「きのこ美人滞在」を開催します。きのこを食べるだけでなく、全身で体感する2泊3日のウェルネスプログラムです。用意したのは、きのこを使ったアクティビティや食事、スイーツ、スパトリートメント。きのこを通して軽井沢の自然と触れあうことで、季節の変わり目に揺らぎがちな心身をケアし、リラックスへと導きます。



きのこを全身で体感するウェルネスプログラム

「きのこ美人滞在」は、きのこを食べるだけでなく、全身で体感する2泊3日のウェルネスプログラムです。好評のため2017年・2018年に続き、2019年も開催することになりました。

きのこは低カロリーで、食物繊維やビタミン、ミネラルなど栄養素を多く含みます。長野県はえのき茸やぶなしめじ、エリンギなど複数の種で国内生産量第一位を誇る、全国有数のきのこの産地です。スーパーマーケットで簡単に手に入るきのこですが、その生態は実にユニーク。本プログラムでは、きのこを知ること、きのこにより興味を持ってほしいという思いから、きのこをテーマにしたさまざまな内容を用意しました。客室のテラスで行うきのこ狩りや、



森に自生するきのこを探す「きのこ散歩」。「自分で作るきのこ朝食」やきのこのウェルカムスイーツも楽しめます。夕食は「きのこの特別鍋会席」と「山の恵みを味わうフランス料理」を各1回ずつ盛り込みました。それらにきのこ成分配合の化粧品を使ったスパトリートメントを組み合わせて、きのこを全身で体感するウェルネスプログラムに仕立てています。

特徴1 「きのこの釜炊きご飯」が登場

「客室できのこ狩り&自分で作るきのこ朝食」

2018年に好評だったコンテンツ「客室できのこ狩り&自分でつくるきのこ汁朝食」に、「きのこの釜炊きご飯」が登場します。

朝食の前に行うのは「客室できのこ狩り」。客室テラスに用意された一辺が約10~15センチメートルあるきのこの菌床から、椎茸や舞茸、タモギタケなど4~5種のきのこを採取します。「自分で作るきのこ朝食」は、その採ったきのこを使って自分できのこ汁を作り、きのこの釜炊きご飯とともに味わうことができる朝食です。残ったきのこは土産として（希望があれば菌床ごと・手荷物もしくはクール宅配便（*別料金）にて）自宅へ持ち帰ることができます。



特徴2 森できのこの姿を探す「きのこ散歩」

軽井沢で自然観察ツアーを行っている「ピッキオ」のスタッフと共に、星のや軽井沢に隣接する「軽井沢野鳥の森」を散歩します。きのこの姿を探しながら、きのこの生態や動植物についての解説を聞く約1時間のツアーです。またツアーの最後には、ピッキオビジターセンター内「イカルカフェ」にて、2019年初登場のメニュー「毒キノコカフェラテ」を用意します。毒キノコのラテアートに和みながら、景色を眺めつつ一息つくことができます。



特徴3 きので潤う「きのこスパトリートメント」

はじめにオイルで全身をトリートメントし、その後、米粉やドクダミの葉入りの、蒸した「葉玉」で身体を温めます。仕上げに、きのこ成分（ホウロクタケ菌糸体エキス）配合の化粧品を使ったフェイシャルトリートメントで、肌に潤いを与えます。季節の変わり目に揺らぎがちな心や身体を健やかに整える、80分のフルトリートメントです。



特徴4 きのこのウェルカムスイーツと松茸茶

ウェルカムスイーツは、隣接する「軽井沢ホテルプレストンコート」のパティシエが作る、きのこのモンブランです。パウダー状にしたきのこをシャンティクリームとキャラメルメレンゲに加えているため、口に入れるとほのかにきのこの香りが感じられます。またウェルカムスイーツと共に、松茸茶を提供します。



特徴5 きのこを味わう2回の夕食

<1日目：山の恵みを味わうフランス料理>

<2日目：きのこの特別鍋会席>

2泊3日の滞在中、きのこを味わう2回の夕食を用意します。1日目は山の恵みを味わうフランス料理。軽井沢ホテルプレストンコートのメインダイニング「プレストンコート ユカワタン」では、きのこを学び、研究する「きのこラボラトリー」の活動を行っています。9月15日からは、2019年秋の新メニュー「天然きのこのコンソメスープ」が登場。山を知り尽くす名人とシェフが入手したきのこを、よりおいしく食べられる調理法で提供します。

2日目は、星のや軽井沢のメインダイニング「日本料理 嘉助」にて、「きのこの特別鍋会席」を用意します。メインは「きのここと牛肉のしゃぶしゃぶ」。きのこから出る深みのある出汁で肉を味わう、きのこの旨味が主役の献立です。先付けからメの松茸ご飯まで、料理ごとに異なるきのこの味わい、食感が楽しめます。



<日本料理 嘉助 きのこの特別鍋会席 献立一例>

先付け	きのこのサラダ	鍋	きのここと牛肉のしゃぶしゃぶ	デザート	季節の果物
造り	鯉の造り	食中酒	えのき茸焼酎		
椀代り	土瓶蒸し	食事	松茸ご飯		

今後の展開

きのこを食べるだけでなく、全身で体感することで、秋の滞在を思い出深いものにしてほしい。秋の軽井沢への旅行が、きのこを見直し、味わいや奥深さに目覚めるきっかけとなれば、と考えています。星のや軽井沢では今後も季節に応じ、きのこや山菜、ジビエなどを使用した、土地の魅力を体感していただけるプログラムを発信していきます。

滞在スケジュール例

<1日目>

- 15:00 チェックイン キのこのウェルカムスイーツ
- 18:00 夕食 1日目：山の恵みを味わうフランス料理

<2日目>

- 10:00 森でキのこの姿を探す「キのこ散歩」
- 15:00 キのこで潤う「キのこスパトリートメント」
- 18:00 夕食 2日目：キのこの特別鍋会席

<3日目>

- 08:30 のびのび深呼吸
- 09:00 客室でキのこ狩り&自分で作るキのこ朝食
- 12:00 チェックアウト

「キのこ美人滞在」概要

- 期間：2019年9月1日～10月31日（除外日あり） 2泊3日
- 料金：78,000円／1名（税・サービス料別）＊宿泊代別
- 定員：1日1組（2名まで）
- 予約：公式ホームページ（<https://hoshinoya.com/karuizawa/>）にて7日前24:00までに予約
- 対象：星のや軽井沢宿泊者限定
- 予約開始日：2019年5月1日
- 含まれるもの：ウェルカムスイーツと松茸茶、山の恵みを味わうフランス料理、キのこ散歩、キのこスパトリートメント、キのこの特別鍋会席、のびのび深呼吸、客室でキのこ狩り&自分で作るキのこ朝食
- 備考：
 - ・仕入れ状況により料理内容や提供物、食材の産地が一部変更になる場合があります。
 - ・キのこを味わう2回の夕食について、プレストンコート ユカワタンの定休日、また両ダイニングの予約状況により、1日目と2日目のダイニングが入れ替わる場合があります。

星のや軽井沢

現代を休む日、谷の集落に滞在する。離れの客室は水辺を囲み、部屋のテラスからは季節のうつろいを感じられます。「軽井沢野鳥の森」に面した豊かな自然環境にて、休息の時間を満喫できる滞在型リゾートです。

所在地：〒389-0194 長野県軽井沢町星野
電話：0570-073-066（星のや総合予約）
客室数：77室・チェックイン：15:00／チェックアウト：12:00
料金：1泊98,000円～（1室あたり、税・サービス料別、食事別）＊予約は基本2泊より
アクセス：JR軽井沢駅より車で約15分（送迎バスあり）、碓氷軽井沢ICより車で約25分
URL：<https://hoshinoya.com/>



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