

星野リゾート リゾナーレ熱海（静岡県熱海市）
 干物の魅力を発見できるおやつタイム
「3時のヒモノ」を初開催
 期間：2019年9月2日～11月30日

熱海の絶景と温泉に浸るリゾートホテル「星野リゾート リゾナーレ熱海」では、2019年9月2日～11月30日の期間、干物の魅力を発見できるイベント「3時のヒモノ」をソラノビーチ Books&Cafe で初開催します。15時のチェックイン後から夕食前の時間にかけて、小腹を満たすおやつとして干物を楽しめます。「伝統干物」と「アップデート干物」の食べ比べを通して、干物の美味しさを知ることができるイベントです。



実施の背景

海に囲われている静岡県は、非常に海の幸に恵まれた土地です。静岡県は干物生産量が日本一、かつ干しアジの購入数量も日本一です。（参考：静岡県公式ホームページ）干物は干すことで保存に便利だけでなく、栄養価やうまみ成分も高まることから、江戸時代より広く日本の食卓に並んできました。日本人に長く親しまれてきた干物ですが、近年では現代の食卓に合うように、新しい製法で作られた干物が生まれています。伝統的な干物と現代の食卓に合わせて「アップデート」された干物の食べ比べを通して、新たな魅力を感じて欲しいと考え、本イベントの実施に至りました。食欲の秋に、静岡県の食の魅力である干物を気軽に楽しめるイベントです。

POINT1 「伝統干物」と「アップデート干物」を食べ比べ！干物でおやつタイム

干物といえば、魚をおろして塩水に漬けた後に干すのが一般的な作り方ですが、近年はハーブやスパイスなどを合わせた液に漬けたり、干した後に辛味パウダーをまぶしたりするなど、新しい製法が登場しています。本イベントでは「フレンチの技術で干物をUPDATEする」をコンセプトに掲げる「アトラシイヒモノ」（運営会社：dot science 株式会社）と提携し、伝統的な製法で作られた「伝統干物」と製法が進化した「アップデート干物」、それぞれの美味しさを味わえるメニューを提供します。異なる製法の干物を食べ比べることで、干物の美味しさを改めて知ることができます。それぞれの干物は一口サイズにカットして串に刺し、ソラノビーチ Books&Cafe の屋外テラスに設置された七輪の上で軽く炙って楽しむことができます。



▲「アップデート干物」製造イメージ
 金目鯛ハーブ&ガーリック、銀鮭ハラ
 スチョリソー、鯖黒七味 ほか

<メニュー>

伝統干物例：サバみりん、鱈の塩干し

アップデート干物例：金目鯛ハーブ&ガーリック、
銀鮭ハラスタョリソー、サバ黒七味

・単品 500円～

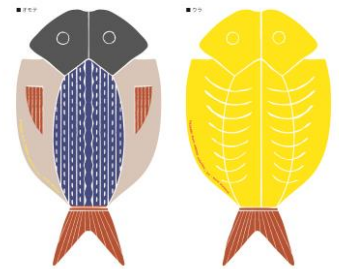
・干物2種食べ比べセット 1,000円

伝統干物とアップデート干物を1種類ずつ楽しめるセットです。



POINT 2：イベント期間限定で干物と写真が撮れるフォトスポットが登場

ソラノビーチ Books&Cafe は、足元に白い砂を敷き詰めてビーチを再現した、相模湾と熱海の街を一望できるオーシャンビューカフェです。本イベント期間限定で、当ホテルオリジナルの全長約130cmの「干物クッション」に囲まれたフォトスポットが誕生します。数種類の魚種のクッションを用意し、好きなものを選んで一緒に写真を撮ることができます。



▲干物クッションイメージ

開催概要

日程：2019年9月2日～11月30日

対象：宿泊者限定

定員：40席程度

時間：15:00～17:00

料金：入場無料

申込：ソラノビーチ Books&Cafeにて当日受付

備考：悪天候により屋外テラスが使用できない場合は、中止となる場合があります。

星野リゾート リゾナーレ熱海

2011年12月に開業した熱海の山上の地に佇む全室オーシャンビューのリゾートホテル。スタイリッシュな空間デザインに加え、相模湾と熱海の街並みを一望する絶景が魅力。熱海の花火や夜景を存分に楽しめる環境が整う。

所在地：静岡県熱海市水口町2-13-1

電話：0570-073-055 (リゾナーレ予約センター)

客室数：81室 (部屋タイプ：10タイプ)

料金：1泊21,000円～ (2名1室利用時1名あたり、税別、朝食付)

アクセス：【車】東名高速道路厚木ICより車で約70分

【電車】JR東海道線 熱海駅から送迎バスで約20分

URL：<https://risonare.com/atami/>



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