

星のや富士 (山梨県・富士河口湖町)
冬の森でも屋外こたつで暖かい
「冬の狩猟肉(ジビエ)ディナー」に
焚き火を囲うアペリティフタイムを加えて開催
期間：2019年12月1日～2020年3月15日

日本初のグランピングリゾート「星のや富士」では、2019年12月1日～2020年3月15日まで「冬の狩猟肉(ジビエ)ディナー」を開催します。当ディナーは、こたつを完備した森の中の屋外ダイニングで狩猟肉を楽しむ、体験型のコース料理です。この冬は、猟師のライフスタイルを参考に考案した、焚き火を囲んで楽しむアペリティフタイムが加わり、さらに暖かく冬の森を満喫できます。



開発背景

星のや富士では、一流の腕をもつ地元猟師がとらえた狩猟肉を提供しています。適切な技術とスピードで処理された狩猟肉は、獣特有の臭みが少ないことが特徴です。鹿や猪の急激な増加による農業・林業への被害は全国的に深刻で、山梨県でも頭数を抑える対策として捕獲や消費を促しています。当リゾートでは、狩猟肉の新たな料理法やおいしさを提案することで、狩猟肉の普及を促進し、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。

特徴1：猟師のライフスタイルからヒントを得た

「冬の森の暖かい過ごし方」を体感できる【NEW】

富士山麓は冬の寒さが厳しい地域です。しかし、狩猟が本格化するため、森で過ごす時間の長い猟師は工夫をしながら身体を温め、狩猟を行います。そこで、当ディナーでは猟師のライフスタイルをヒントに、焚き火を囲んで猟師鍋をアレンジした料理を楽しむ、アペリティフタイムを用意しました。猟師鍋は、狩猟肉から出たコクのある出汁で季節の野菜を煮込んだ、身体温まる料理です。焚き火の周りでは、メインディッシュとなる鹿肉をももで燻す体験や、食後のデザートを楽しむこともできます。



■メニュー例

アペリティフタイム：焚き火を囲んで身体を温めるウェルカム猟師鍋
 温前菜：ウイスキーの香る焼きチーズフォンデュ
 メイン：薫の風味をまとった鹿肉と冬野菜のグリル 葡萄酒のソース
 食事：旨味の凝縮した干しきのこ鹿肉の炊き込みごはん
 デザート：ドライフルーツと冬果実の葡萄酒煮込み

特徴2：クセの少ない冬の狩猟肉を堪能できる

冬の鹿や猪は、木の皮やもみがら等を主なエサとしており、脂が減ります。身が締まっていてヘルシーで、特有のクセも少なく食べやすいため、狩猟肉初心者にもおすすめです。また、気温が低いことで、狩猟した肉の温度を急速に下げることができ、より高い品質の狩猟肉を楽しめます。当ディナーでは、ベテラン猟師が捕らえた上質な冬の狩猟肉を堪能できます。



特徴3：冬の森でも快適なこたつ付きの屋外ダイニングで グランピングマスターと料理を楽しむ

当ディナーを提供するのは、標高約900mの森の中にある屋外ダイニング「フォレストキッチン」です。冬の森は氷点下になることもありますが、フォレストキッチンでは冬限定でテーブルをこたつに変え、快適に過ごせる環境を整えています。また、料理は、ダッチオーブンやスキレットなどのアウトドア器具を使い、食材の火入れや盛りつけをお客様自身で行う、体験型のコース料理です。食材の準備や味付けは、アウトドア体験をサポートするグランピングマスターが事前に済ませているため、屋外で食事を楽しむ魅力を気軽に体感できます。



「冬の狩猟肉ディナー」概要

- 期間 : 2019年12月1日～2020年3月15日
料金 : 1名15,000円(税・サービス料10%別、宿泊代別)
時間 : 18:00～
定員 : 1日6組 18名まで
対象 : 満13歳以上の宿泊者
予約開始日 : 2019年8月1日
予約 : 公式サイトにて前日までに予約
備考 : *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

日本初のグランピングリゾート。自然と触れ合えるクラウドテラスや、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を楽しめます。

- 所在地 : 〒401-0305 山梨県南都留郡富士河口湖町大石 1408
電話 : 0570-073-066 (星のや総合予約)
客室数 : 40室・チェックイン: 15:00～/チェックアウト: ～12:00
料金 : 1泊67,000円～(1室あたり、税・サービス料10%別、食事別)
アクセス: 河口湖ICから車で約20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