

星のや軽井沢 (長野県・軽井沢)
七味鍋がもたらす爽快感。軽井沢の涼夏を満喫するための屋外ダイニング
「夕涼みダイナー」登場

期間：2019年7月1日～8月31日

長野県・軽井沢の滞在型リゾート「星のや軽井沢」のメインダイニング「日本料理 嘉助」に、2019年7月1日～8月31日の期間限定で、「夕涼みダイナー」が登場します。軽井沢の涼夏を満喫するための屋外ダイニングです。夕涼みダイナーで提供するのは、自分でブレンドした七味唐辛子をかけて味わう「七味鍋」。避暑地として知られる軽井沢において、日中の日差しが和らぎ、心地よい風が吹く夏の夕暮れ時は、屋外での食事にふさわしい時間帯です。夕涼みダイナーで味わう七味鍋は、爽やかな汗と涼しき、爽快感をもたらします。



開発背景

避暑地として知られる軽井沢。東京の8月の平均気温は26.4度、一方軽井沢は20.5度と約6度の気温差があります（*）。星のや軽井沢では、酷暑の中で過ごす都会の方に、自然の涼しさを体感してほしいという思いから、軽井沢の涼夏を満喫するための屋外ダイニング「夕涼みダイナー」を開発しました。

夕涼みダイナーは、敷地中央に広がる棚田の一角に設えます。短い夏の夜のはじまりを彩る少し早めのディナーですが、緑に包まれた明るい午後から、太陽が沈み、薄暮へと染まっていく景色の変化を食事と共に楽しむことができます。棚田に点在する約20本の小滝が奏でる水音と、ライトアップされた木々が幻想的な空間をつくる中、都会の暑さから解放され、涼風が水辺を吹きぬける、軽井沢の夕暮れの快適さを心行くまで感じられます。エアコンに頼らない、自然の涼しさを全身で体感できる夏の旅を提案します。

*参考：気象庁・過去の気象データ検索・平年値



自分でブレンドする七味唐辛子

涼しい気候に、風が通る屋外空間。夕涼みダイナーで提供するの、自分でブレンドした七味唐辛子をかけて味わう七味鍋です。

信州・善光寺門前に、江戸時代創業の七味唐辛子の老舗として知られる「八幡屋礒五郎（やわたやいそごろう）」があります。東京・浅草寺門前「やげん堀」、京都・清水寺門前「七味家」と共に日本三大七味唐辛子と称されており、八幡屋礒五郎の「七味唐からし」は信州土産として重宝されています。本ダイニングでは八幡屋礒五郎の協力を得て、8種の薬味や香辛料を用意しました。まず食事の前に、自分の好みの薬味や香辛料を選び、味を見ながら七味唐辛子をブレンドします。出来上がった七味唐辛子は、七味鍋にかけて味わいます。完成したものは星のや軽井沢オリジナルの薬味入れに入れ、自宅へ持ち帰ることができます。



(参考) 8種の薬味や香辛料

唐辛子 2種	とうがらし	辛味と酸味のバランスが良く香りが上品な「三鷹（さんたか）」と、名前の通り小鳥の眼のような小粒の唐辛子でありながら超大辛、キレのある小気味良い辛さが人気の「バードアイ」を用意します。
生姜	しょうが	生姜の辛さや爽やかな芳香が欠かせません。
紫蘇	しそ	食材の味を引き出す役割を果たします。
山椒	さんしょう	痺れるような辛さと香りの高さが決め手の一つ。
柚子	ゆず	柚子の爽やかな香りが漂います。
胡麻	ごま	香ばしさと質のよい油分が旨みをもたらし、唐辛子の辛さを和らげます。
麻種	おたね	胡麻に引けを取らない風味と油分を持ちます。

*参考：八幡屋礒五郎ホームページ

唐辛子に含まれるカプサイシンには、食欲を増進させたり、発汗を促す作用があります。夏の七味鍋で味わう七味唐辛子ということで、辛さの異なる2種の唐辛子を用意しました。そちらに爽やかな香りが漂う柚子や、痺れるような辛さの山椒を加え、紫蘇や胡麻で味を調えます。

夕涼みダイナーで味わう七味鍋

夕涼みダイナーでは、七味鍋をコースで提供します。冷えたシャンパンと共に先付け、お造りをさっぱりと味わった後、登場するのが七味鍋です。豚肉や野菜は、豚骨出汁をベースに味を調えたスープで煮込みます。ぐつぐつ煮え立つ鍋に、ブレンドした七味唐辛子をかければ七味鍋が完成。好みで辛さを調整しながら、汗をかきつつ味わうことができます。

メは冷麦です。冷やして食べることが多い冷麦ですが、当献立では温かくして提供します。肉と野菜の旨みが溶け出した出汁で煮込み、喉ごし良く味わえる一品です。食後のデザートには「牛乳のアイスクリーム七味唐辛子かけ」を用意します。濃厚な牛乳がそのまま凍ったような牛乳アイスクリームに、七味唐辛子をかけて味わいます。牛乳の香り、アイスクリームの冷たさ、七味唐辛子の刺激がバランスよく絡まり、口内に爽快感をもたらします。

アフターディナーの過ごし方

食事が終わる頃、空には星がまたたき始めます。夕涼みのお供として最後に提供する食後酒は、日本酒の古酒。星のや軽井沢のオリジナル日本酒「雁と月と」の5年熟成ものです。本数が非常に少ないため一般では販売していない古酒を、夕涼みダイナーにて初めて蔵出しします。

ライトアップされた棚田は、昼とは異なる表情を見せます。アフターディナーも、棚田にてゆっくりとした時間を過ごすことができます。





根元 八幡屋礒五郎
YAWATAYA ISOGORO



協力：根元 八幡屋礒五郎

創業1736年。毎年600万人以上の人が訪れる信州善光寺の、最古の善光寺参詣みやげとして知られる「七味唐からし」製造販売元。その七味唐からしは、東京・やげん堀、京都・清水の老舗の品と並び、江戸時代から日本の三大七味に数えられる。

「夕涼みダイナー」概要

- 期間：2019年7月1日～8月31日（除外日あり）
- 料金：18,000円／1名（税・サービス料10%別）＊宿泊代別
- 定員：1日1組（2～4名まで）
- 時間：17:00～19:00
- 対象：星のや軽井沢宿泊者限定
- 含まれるもの：グラスシャンパン、先付け、お造り、七味鍋、冷麦、牛乳のアイスクリーム 七味唐辛子かけ、食後酒
- 予約：7日前24:00まで ＊別途宿泊予約必要
- 予約方法：公式ホームページ（<https://hoshinoya.com/karuizawa/>）にて予約必要
- 備考：雨天時は一部記載内容と異なります。
＊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。



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 URL：<https://hoshinoya.com/>

代表電話番号：0570-073-066（星のや総合予約）

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：51,600円～（1室1泊あたり・食事別・税・サービス料別） ＊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