

村民食堂（長野県・軽井沢町）

「サケテラス」を開催

酒樽スモーカーでつくった燻製と信州佐久のひやおろしを味わう

開催期間：2019年9月9日～10月6日

星野リゾートが運営する和食カジュアルダイニング「村民食堂」では、酒樽スモーカーでつくった燻製と信州佐久にある蔵元のひやおろしを味わうイベント「サケテラス」を2019年9月9日～10月6日まで開催します。酒樽スモーカーからほのかに漂う酒粕の香りを楽しみながら、燻製とひやおろしが味わえます。



信州佐久地域 13 蔵の個性あふれるひやおろし

国税庁の清酒製造業の概況（平成28年度調査分）によると、長野県には約80の酒蔵があり、その数は新潟県に次ぐ国内第2位の多さです。中でも信州佐久地域には13の酒蔵が集中しており、その日本酒の美味しさに定評があります。冬に仕込み、ひと夏の熟成を経て、秋の到来とともに飲み頃を迎える日本酒は「ひやおろし」と呼ばれ、長野県では毎年9月9日に解禁されます。サケテラスは、解禁直後から様々なひやおろしが飲み比べできるイベントです。

初登場 酒樽スモーカーでつくる燻製

村民食堂では、2011年よりサケテラスのイベントを開催しています。9回目を迎える今年は、特製の酒樽スモーカーを大小合わせて12個製作し、ひやおろしに合う燻製をつくります。酒粕も合わせて燻すことで酒樽スモーカーから、ほのかに酒粕の香りが漂い、食欲も刺激されます。

酒樽スモーカーの燻製が楽しめる「SAKE ハッピーアワー」

酒樽の中では、ひやおろしに合うチーズや小鮎、野沢菜などを燻製します。小さい酒樽スモーカーは、2～3名用なのでご自身で燻製づくりを体験でき、その香りや状態を楽しむことができます。

期間：2019年9月9日～10月6日の土日祝のみ

場所：軽井沢星野エリア もみの木広場（星野温泉 トンボの湯前）

時間：15:00～17:00（雨天中止）

料金：ひやおろし 1杯600円/税別、2杯目以降は1杯につき500円/税別

燻製セット 1,300円/税別（チーズ、小鮎、野沢菜、たまごの味噌たまり漬けなど4品付）



お好みのひやおろしを飲み比べ「ほろ酔い五福」

村民食堂ではサケテラスの期間中、信州佐久地域13蔵のひやおろしから5種が飲み比べできる「ほろ酔い五福」を販売します。日本酒を飲み慣れない人には、スタッフがアドバイスとともに好みに合わせた提案をします。

場所：村民食堂

料金：1,800円/税別（ひやおろし5種とおつまみ3種付）

時間：17:00～21:00



醸造家おすすめの逸品が並ぶ「SAKE ギャラリー」

村民食堂に併設されたカフェ ハングリースポットでは、佐久の蔵元がおすすめするひやおろしを無料で試飲、その場で購入可能です。それぞれの蔵元から醸造家が集い、酒造りにまつわるうんちくやこだわりを聞き、好みにあったお酒と相性のよいおつまみなど、アドバイスを受けながら交流もできます。

場所：カフェ ハングリースポット

時間：11:00～22:30（期間中の土日祝 15:00～17:00 は醸造家があります。）



「サケテラス」概要

■期間：2019年9月9日～10月6日

■お問い合わせ：村民食堂（電話：0267-44-3571）

村民食堂

村民食堂の店名は、作家・堀辰雄がその作品の中で軽井沢を「美しい村」と著したことに由来しています。その美しい村を訪れる人たちを、旬の食材でもてなすカジュアルな和食ダイニングです。

住所：〒389-0194 長野県軽井沢町星野

電話：0267-44-3571 URL：<http://www.hoshino-area.jp/>

アクセス：JR 北陸新幹線・軽井沢駅から車で約15分

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

