

星のや富士（山梨県・富士河口湖町）  
 山麓の春の訪れを五味で味わう  
 「春の狩猟肉(ジビエ)ディナー」提供開始  
 期間：2019年3月16日～6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3月16日～6月15日、屋外ダイニングでダッチオーブンを使った食事「春の狩猟肉ディナー」を提供します。当ディナーは、狩猟肉の「鹿肉」と「猪肉」をメイン食材として使用し、季節ごとの特徴を生かした体験型のコース料理です。春は、野趣あふれる鹿肉を旬の筍で包み、山椒の塩釜で焼き上げる「鹿と筍の山椒塩釜」など、全五品を提供します。



### 開発背景

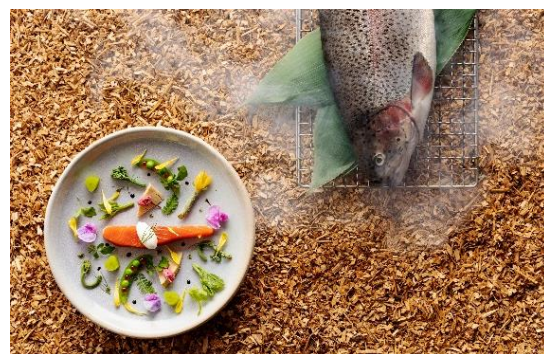
星のや富士では、一流の腕をもつ地元猟師から取り扱い方を学ぶことで、質の高い狩猟肉を提供しています。提供する狩猟肉は、猟師が適切な技術とスピードで処理しているため、獣特有の臭みが少ないことが特徴です。当リゾートでは、狩猟肉の新たな料理法や美味しさを提案することで、さらなる普及を促進し、地域に貢献したいという思いから料理開発を行っています。その背景には、鹿・猪の急激な増加による農業・林業への被害が全国的に深刻で、山梨県でも頭数を抑える対策として、鹿・猪の捕獲や消費を促しているという事情があります。

## 春の狩猟肉ディナー 3つのポイント

### 1 山麓の春の訪れを五味で感じる

今回は、コース全体を通して山麓の春の訪れを五味（辛味・苦味・甘味・塩味・酸味）で感じることをテーマにしました。鹿や猪が住む春の山麓では、山菜や春野菜などが芽を出します。当ディナーでは、野趣あふれる狩猟肉と、ほろ苦くも繊細な味わいを持つ山菜や春野菜との組み合わせを楽しむことができます。また、春に咲く「桜」を連想させる桜肉や桜鱒も食材として使用しています。

一例として、サラダは、桜鱒を燻製し、シンプルに山菜や春野菜と組み合わせます。燻製の香りと野菜の苦味を感じることができる一品です。またメイン料理は、筍で包み込んだ鹿肉を、山椒の塩釜の中に入れ、ダッチオーブンを使って焼き上げます。ほろ苦くも甘みのある筍と野趣あふれる鹿肉を組み合わせることで、肉の旨みがより際立ちます。また、塩釜として調理することで、山椒の力強い味わいを感じながら塩味も合わせて楽しむことができます。



#### 「春の狩猟肉ディナー」 コース例

- <辛味>春野菜と桜肉のタルタル 生わさびを添えて
- <苦味>桜鱒の燻製と春野菜のサラダ
- <甘味>猪と春野菜のリゾット
- <塩味>鹿と筍の山椒塩釜
- <酸味>いちごのパルフェ 桃ソースがけ





## 2 春の狩猟肉

春の鹿や猪は、春山に芽を出す青草や笹などを主な餌とするため、初夏に向けて味わいが豊かになりはじめることが特徴です。

狩猟解禁となる秋から冬がトップシーズンのため、春の狩猟肉は貴重ですが、当リゾートでは、春の時期も変わらず楽しむことができます。その理由は、地域の猟師により個体数調整を目的として管理捕獲され、一定量の狩猟肉が提供できるためです。



## 3 春の森の快適な空間で

### グランピングマスターと作る料理

当ディナーは、アウトドアをラグジュアリーに感じる空間で食事を楽しんでほしいとの思いから、屋外ダイニング「フォレストキッチン」で提供します。フォレストキッチンは、標高約900mに位置し、高い木々に囲まれた森の中にあります。春の森は、緑が増え始め、気候も過ごしやすく快適です。料理は、ダッチオーブンを使い食材の火入れから盛りつけまでお客様自身が行います。おいしく仕上がる調理方法を熟知したグランピングマスターのサポートがあるため、アウトドア料理初心者でも安心です。



#### 「春の狩猟肉ディナー」概要

- 期間：2019年3月16日～6月15日
  - 時間：18:00～
  - 定員：1日6組18名（1組は1名～3名）
  - 対象：満13歳以上の宿泊者
  - 料金：1名15,000円（税・サービス料10%別、宿泊代別）
  - 予約：前日までの事前予約制
  - 予約方法：公式ホームページより予約
- \* 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

2015年10月30日に開業した日本初のグランピングリゾート。河口湖を望む広大な森に、自然と触れ合う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やシェフが演出するワイルドな食事とともに大自然を楽しみつくす「丘陵のグランピング」です。

客室数：40室  
 住所：山梨県南都留郡富士河口湖町大石1408  
 アクセス：河口湖ICから車で約20分  
 電話：0570-073-066（星のや総合予約）  
 チェックイン：15:00/チェックアウト：12:00  
 料金：1室1泊43,800円～（食事別・税・サービス料10%別）  
 URL：<https://hoshinoya.com/>

本リリースに関する報道関係からのお問い合わせ先

星野リゾート グループ広報

TEL：03-5159-6323 FAX：03-6369-6853 E-mail：[pr-info@hoshinoresort.com](mailto:pr-info@hoshinoresort.com)