

軽井沢星野エリア（長野県・軽井沢町）

「寒さを楽しむ軽井沢ライフ」を叶える期間限定フェア  
「**温活アラカルト**」を実施

期間：2019年1月15日～3月20日

星野リゾートが運営する日帰り施設「軽井沢星野エリア」は、2019年1月15日～3月20日に、体を温めるコツを知り、冬の軽井沢での生活を充実させたいと願う人に向けて、「温活アラカルト」と題した期間限定のフェアを実施します。温泉入浴プログラムの他、スパイスを使ったお茶作りワークショップ、温かい甘酒ドリンクなど、10種類の温活コンテンツを提供します。興味のあるコンテンツを1つずつ選び、好みに組み合わせ、体験することができます。



**体を温めるコツを知り、冬の軽井沢ライフを満喫する**

軽井沢の冬は、最高気温が氷点下になることもある一方で、晴天率が高く、美しい霧氷や星空が望める季節でもあります。軽井沢通の人ほど、冬の軽井沢が一年の中で一番好きと言い、寒い軽井沢で上手に体を温めるコツを知っています。軽井沢星野エリアは、冬の軽井沢を存分に楽しめるよう、10種類の温活コンテンツからなる期間限定のフェア「温活アラカルト」を開催。10種類から興味のあるコンテンツを自由に組み合わせることで、冬の軽井沢を寒さしらずで過ごせます。

## 10種類の温活コンテンツ

### 1 トンボの湯オリジナル 2週間湯治プログラム

「星野温泉 トンボの湯」へ、毎日のように通うことで体を温められる、2週間の湯治プログラムです。初日にお渡しする「入浴指南書」には、入浴順序、入浴体操、呼吸法、飲泉法などを記載しています。温泉地に長期滞在して療養する湯治をイメージした内容です。このプログラムには、2週間有効の「トンボの湯入浴手形」がつき、期間中何度でも入浴できます。

星野温泉 トンボの湯は、毎分400リットル湧き出る豊富な湯量をかけ流しています。そのやわらかな泉質から、「美肌の湯」と言われてきました。トンボの湯には、窓が大きく広々とした内湯と、開放的な露天風呂があります。また、サウナは屋外に設置されており、体を温めた後にすぐ冷たい外気浴を楽しむことができるのも特徴です。

■日時：毎日 10:00～23:00 (22:00最終入場)

■場所：星野温泉 トンボの湯

■料金：5,000円

(含まれるもの：2週間有効のトンボの湯入浴手形、有効期間中のバスタオル・フェイスタオルレンタル、トンボの湯オリジナル入浴指南書)

■申し込み：星野温泉 トンボの湯 (予約不要)

### 2 ハーブボールのトリートメント

レモングラスや生姜、ヨモギなどを入れて蒸した、温かい「ハーブボール」を体に押しあてて、トリートメントを行います。ハーブボールの温かさが、体の芯まで届くように感じられ、冬の寒さでこわばった体がほぐれます。ハーブの香りに包まれ、心身ともにリラックスできます。

■日時：毎日 11:00～21:00

■場所：軽井沢星野エリア内

■料金：2,000円

(含まれるもの：ハーブボールのトリートメント 15分)

■予約：不要



### 3 スパイスティー作り

スパイスティーを作るワークショップを開催します。スパイスはその種類によって、香りや風味も様々です。スパイス料理店のオーナーが監修し、ネパールの提携農家で育てたこだわりのスパイス8種から、好みのもので3種を選び、ブレンドしてお茶を作ります。その場でスイーツと一緒に味わうだけでなく、選んだスパイスを持ち帰り、自宅でも楽しめます。

■日時：1月18日、2月1日、15日、3月1日、15日

各日程15:00～16:00と16:00～17:00

■場所：スパイス料理「サジロカフェ・リンデン」

■料金：2,000円

(含まれるもの：材料費、ミニスイーツ、持ち帰り用材料費ポット2杯分)

■予約：3日前までにメールで要予約 (メール：sajilocafelinden@yahoo.co.jp)

■定員：1回3名まで



### 4 甘酒ドリンク

温かい甘酒に、生姜やりんごのコンフィチュールをのせた甘酒ドリンクを販売します。甘酒は、酒処として知られる信州・佐久(さく)地域の麴を使用したココペリオリジナルです。甘酒の優しい甘みが、生姜やりんごの爽やかさと良く合います。

■日時：毎日 10:00～18:00

■場所：食料品・農産物「ココペリ」

■料金：500円～



## 5 ホットカクテル

スパイスを加えたホットカクテルは、ホットワインや、ラム酒、コアントロー（オレンジのリキュール）、アマレット（杏仁のリキュール）をそれぞれ使用したカクテル4種。軽井沢の冬景色を眺めながら、少しずつ時間をかけて味わうカクテルです。

- 日時：毎日 11:00～21:00
- 場所：ワイン&デリ「セルクル」
- 料金：700円～



## 6 スパイス専門店のスイーツ

ブラックペッパーやチリソルトをアクセントにした「豆腐のガトーショコラ」や、ネパールから仕入れたシナモンを加えた「かぼちゃとラムレーズンのチーズケーキ」などのスイーツは、スパイスを加えることで、甘みが引き立ち、味に深みが生まれます。辛味だけではなく、スパイスの魅力を感じられるスイーツです。

- 日時：毎日 15:00～17:00
- 場所：スパイス料理「サジロカフェ・リンデン」
- 料金：豆腐のガトーショコラ 648円  
かぼちゃとラムレーズンのチーズケーキ 540円



## 7 さくらんぼの種のあるあんか

さくらんぼの種が中に詰まった、枕型のあんかを販売します。ヒーターの上などに置いて温めてから、布団の中に入れて使用すると、種の中が空洞であるため保温効果が高く、長時間温かく使えます。

- 日時：毎日 10:00～18:00
- 場所：ベッド・枕・くらしまわりの小物「TEAM7軽井沢」
- 料金：あんか 4,104円



## 8 ビンテージジャム

巨峰に、胡桃、ラ・フランス、ラム酒などを加え、シナモンを効かせたビンテージジャムは、パンやグリルした肉料理につけたり、紅茶に入れたりすると、シナモンが香り立ち、体の中から温まります。

- 日時：毎日 10:00～18:00
- 場所：ジェラートショップ「ナガイファーム」
- 料金：ビンテージジャム 960円



## 9 スウェーデンの紅茶

シナモンやジンジャーをブレンドした、スウェーデンのオーガニックブレンドティーを販売します。軽井沢のように冬が長いスウェーデンには、寒い時期は自宅でお茶をゆっくり飲み、寛ぐ習慣があります。50g入りの缶は、白樺の幹をモチーフにした、ナチュラルのオリジナルデザインです。

■日時：毎日 10:00～18:00

■場所：北欧インテリア「ナチュラル」、

■料金：オーガニックブレンドティー

缶入り50g 2,484円、袋入り50g 864円、袋入り6g×3個セット 260円

## 10 ストーブ型火鉢

ストーブの形を模した鋳物の火鉢です。上部の扉を開き、中に灰や炭を入れて使用します。中に入れた炭が、じんわりと室内を温めます。個性的ながら、和洋を問わず合わせられるデザインです。

■日時：毎日 10:00～18:00

■場所：セレクトギャラリー「ギャラリー樹環」

■料金：54,000円

## 「温活アラカルト」概要

■日程：2019年1月15日～3月20日

■場所：軽井沢星野エリア

\*料金はいずれも税込

内容	日時	場所	問い合わせ先
2週間湯治プログラム	毎日 10:00～22:00最終受付	トンボの湯	0267-44-3580
ハーブボールのトリートメント	毎日 11:00～21:00	軽井沢星野エリア内	0267-45-5853
スパイスティー作り	1月18日、2月1日、15日、 3月1日、15日 (5日間) 各日程2回 15:00～、16:00～	サジロカフェ・ リンデン	0267-46-8191
甘酒ドリンク	毎日 10:00～18:00	ココベリ	0267-46-4355
ホットカクテル	毎日 11:00～21:00	セルクル	0267-31-0361
スパイス専門店のスイーツ	毎日 15:00～17:00	サジロカフェ・ リンデン	0267-46-8191
さくらんぼの種のあんか	毎日 10:00～18:00	TEAM7	0267-41-6057
ビンテージジャム	毎日 10:00～18:00	ナガイファーム	0267-31-0082
スウェーデンの紅茶	毎日 10:00～18:00	ナチュラル	0267-31-0737
ストーブ型火鉢	毎日 10:00～18:00	ギャラリー樹環	0267-31-0023

\*品物の入荷状況等により、内容が変更になる場合があります。

### 軽井沢星野エリア

大正時代、文豪や芸術家が集い、コミュニティが形成されていた軽井沢星野エリア。古くから、多くの人々に愛され続けているこの場所は、現在、自然や文化を愛する人々が集う“小さな街”となりました。爽やかな風、川のせせらぎ、やわらかな木洩れ陽、変わらない豊かな自然と共に「軽井沢ライフ」に彩りを添える、くつろぎのエリアです。

〒389-0194 長野県北佐久郡軽井沢町星野 JR北陸新幹線軽井沢駅より車で15分

TEL：0267-45-5853 HP：<http://www.hoshino-area.jp>

【本リリースに関する報道関係からのお問い合わせ】

星野リゾート グループ広報

TEL：03-5159-6323 FAX：03-6368-6853 Email：pr-info@hoshinoresort.com

