

星のや富士（山梨県・富士河口湖町）  
 冬の森でじっくりと味わう狩猟肉  
 「冬の狩猟肉(ジビエ)ディナー」提供開始  
 期間：2018年12月1日～2019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、2018年12月1日～2019年3月15日、屋外ダイニングでダッチオープンを使った食事「冬の狩猟肉ディナー」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。冬は、「丘陵（きゅうりょう）の森ごもり」をコンセプトに、秋から熟成させた猪のベーコンやソーセージ、根菜などの冬野菜を食材として活用するほか、冬に収穫する鹿肉をじっくりと煮込む料理など、人々が冬の森で過ごす様子を表現したメニューを提供します。



### 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。

## 冬の狩猟肉ディナー 3つの特徴

### 1 クセの少ない冬の鹿と秋から熟成させた猪の保存食

冬は気温が低く、狩猟した肉の温度を急速に下げることができるため、肉を適切な温度で新鮮に保つ環境が整っています。冬の鹿は、木の皮やもみगराなどを主なエサとし、脂が減る分、身が締まります。また、クセが少ないため、狩猟肉初心者にもおすすめです。さらに冬は、秋に収穫した狩猟肉を保存食にして楽しむことができる季節です。当ディナーでは、猪肉を秋から熟成させて作った、ベーコンやソーセージなどの保存食を活用します。





## 2 人々が冬の森で過ごす様子を表現

当ディナーは、「丘陵の森ごもり」をコンセプトに、冬の森で人々が暮らす様子をヒントにコースを組み立てることで、狩猟肉の新たな魅力を引き出すことを目指しました。

冬の山麓では、農閑期のため、他の季節と比べて人々が家の食事にゆっくりと時間をかけることができます。そのため、料理はじっくりと火にかけて調理するものが多く、寒い季節をしのぐあたたかい料理が中心です。また、食材は根菜や芋などの冬野菜や、秋から熟成させた肉や乾燥させたきのこなど、長期保存できるものが使用されます。

そのような習慣と狩猟肉の組み合わせをメニューで表現しました。温前菜は、猪肉の熟成ベーコンや冬野菜をグリルして、熱したチーズにつけて食べるチーズフォンデュです。秋から熟成させた肉は生肉よりも柔らかく、旨味が凝縮されます。また、メインは、鹿肉と冬野菜の赤ワイン煮込みを提供します。じっくりと煮込むことで、赤ワインの芳醇(ほうじゅん)な香りが引き立ち、冬の鹿肉との相性の良さを楽しむことができる一品です。

### 「冬の狩猟肉ディナー」 コース例

スープ	猪ソーセージと冬野菜のスープ
温前菜	猪ベーコンと冬野菜のチーズフォンデュ
食事	鹿肉と干しきのこの炊き込みご飯
メイン	鹿肉の赤ワイン煮込み
デザート	いちごと餅のスキレットクレープ



## 3 冬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楽しめ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。冬の森は、氷点下になることもあるため、この時期限定でテーブルをこたつとして設えます。こたつとあたたかい料理で、冬の森でも快適に過ごすことができます。料理は、グッチオープ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安心です。

### 「冬の狩猟肉ディナー」概要

- 期間：2018年12月1日～2019年3月15日
  - 時間：18:00～
  - 定員：1日6組18名 1名より提供可
  - 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WEB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45,000円～（食事別・税・サービス料10%込）

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)