

星野リゾート ロテルド比叡（京都府）

## 「発酵ガストロノミー」プロジェクト始動

～琵琶湖・近江の食文化を体験する滞在～



(サロンテラスから望む琵琶湖)

## 比叡山に佇む湖のオーベルジュが贈る琵琶湖の「発酵」食文化体験

古来より、味噌や醤油・酢や納豆など、味を深めたり保存したりするために「発酵」という技法が日本にはあります。発酵に必要な気温・湿度に適した条件をもつ琵琶湖周辺でもその技法は大切に受け継がれており、琵琶湖・近江の食材を使いながら美味しさを追求し、進化させている生産者が滋賀県にはたくさんいます。そんな生産者とロテルド比叡は協力し合い、「発酵ガストロノミー」を立ち上げます。お茶・ワイン・チーズ・パンなど「発酵」のできあがる食をテーマに、年間を通じて体験イベントを開催。この地に伝わる「発酵」という素晴らしい食文化を今に伝え、この地ならではの旅をもっと楽しんでほしい、その思いからこのプロジェクトは始まっています。



## 滋賀の伝統的発酵食「鮎鮓」×フレンチがもたらす驚きと感動の一皿

滋賀を代表する名産品「鮎鮓」も発酵食品のひとつ。琵琶湖固有種のニゴロブナを発酵技術で独特の美味しさを引き出しています。ロテルド比叡では、琵琶湖があるからこそ守られてきた食文化を取り入れフレンチと融合、それにより驚きと感動に満ちた新しい料理が生まれました。「発酵」という技法のもつ力と素晴らしいさを実感しています。



## 「発酵ガストロノミー」生産者のご紹介

### 【ワイン】×琵琶湖ワイナリー

自社農園の葡萄を使った国産葡萄100%のワインを製造する「琵琶湖ワイナリー」。栽培に適した地形にあるシャトー、農薬を使用しない有機農法、全工程一貫の自社製造にこだわっています。



### 【近江茶】×丸吉製茶

明治から110年以上続く老舗「丸吉」。機械化が通常の今でも、新茶のシーズンや高級茶の製造においては手摘みやハサミを使い、人の手で丁寧に一葉一葉を刈り取るというこだわりぶりです。



### 【チーズ】×古株牧場

一頭一頭の体調管理を徹底し、その新鮮な牛乳から作るチーズは、自らの名前を付けるほどこだわりの一品。2014年には国産チーズのコンクールで金賞も受賞し、広く認められています。



その他、酢・日本酒・味噌など「発酵」をテーマに続々と展開予定です。

## 琵琶湖・近江の「発酵」食文化を体験

「発酵ガストロノミー」プロジェクトに参加いただく地元生産者の皆様のご協力により、様々な食の発酵イベントを開催します。ロテルド比叡の滞在を楽しみながら、琵琶湖・近江の発酵文化にぜひ触れてみてください。

### 【ワインテイasting講座】

当館ソムリエがワイン選びや料理との組み合わせについてなど、琵琶湖ワイナリーの国産ワインと海外のワインを含む4種のワインを飲み比べて、もっとワインを楽しむためのポイントをお教えします。

■毎日17:00～17:30 ■参加無料



＜イベント＞発酵を学ぶワイナリーツアー  
ぶどうの収穫・ワインの醸造時期に合わせ、期間限定で開催いたします。

■9月予定 ■別途有料  
■琵琶湖ワイナリーにて



### 【近江発酵茶サロン】

近江茶は、最澄が唐から茶の種子を持ち帰り、比叡山のふもとに撒いたのが始まりで、「日本最古のお茶」。発酵具合により、色・香り・味が変わるのがお茶の面白いところ。近江焙じ茶を未熟/半熟/熟成の3段階でそれぞれ飲み比べます。

■毎日15:30～16:00 ■参加無料



＜イベント＞比叡のお茶会

天皇陛下が行幸される際に使われる貴重な場所で、庭園を愛でながら春の新茶を味わいます。

■6月予定 ■別途有料  
■比叡山延暦寺大書院にて



### 【フロマージュ作り体験】

国産チーズのコンクールで金賞に輝いたチーズ職人直伝、新鮮な生乳を使いチーズを手作りします。チーズを作る過程には欠かせない発酵について、様々なチーズの種類や特徴についても教わります。作ったチーズと相性のよいワインとの組み合わせを紹介するテイastingも。

■5月・7月・9月の日曜日(日付未定、詳細は決まり次第HPにて) ■別途有料



星野リゾート ロテルド比叡 (<http://hr.hotel-hiei.jp>)

電話:0570-073-022 (星野リゾート予約センター)

住所:〒606-0000 京都府京都市左京区比叡山一本杉

アクセス:JR湖西線大津京駅より車で約10分

:JR京都駅八条口よりシャトルバスで約45分(定時運行/予約不要)

客室:全29室

料金:1泊2食付2名1室利用時@27,000円～

＜このリリースに関するお問合せ＞

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