

お味噌の国のよもやま話

# 「信州 味噌彩々」開催

長野県は味噌の生産量・消費量日本一を誇ります。信州各地では個性豊かな味噌が多く作られており、それぞれ風味が異なります。軽井沢を訪れる人を美味しくもてなすダイニング「村民食堂」では、信州の食文化「味噌」をより深く知り、味噌の違いを楽しんでいただくための4つの“彩々”を行います。

【期間】2017. 2/1（水）～2/28（火）

## その1 **NEW**

### 10種から選べる「味噌漬けワゴン」

信州の味噌蔵がつくる自慢の味噌を食べ比べ出来る「味噌漬けワゴン」が登場。味噌の特徴に合わせて漬け込む素材を選んだ味噌漬け10種類を、ワゴンでお席までお持ちいたします。大根や野沢菜、豆腐など10種類からお好きなものを5種類お選びください。料金：300円



## その2

### 郷土食をアレンジした「味噌メニュー」

信州の郷土食「山賊焼き」を味噌ダレに漬け込み、村民食堂流にアレンジした「味噌山賊焼き丼」（1650円）や、とろけるチーズと味噌ソースで熱々をいただく「熟成味噌の煮込みハンバーグ」（1700円）は、味噌の旨みのある味わいを再発見できる一品。期間中は、安養寺味噌や滋養味噌など、日替わりの味噌汁もご提供します。



## その3

### 味噌蔵のこだわりを知る「味噌ギャラリー」

味噌や味噌蔵についての知識を深める展示コーナーです。蔵によって歴史も味噌の作り方も様々。それぞれのこだわりを知ると、どの味噌も味わいたくなります。個性豊かで味わいも様々な味噌蔵自慢の味噌、も販売。信州のお土産にもぴったりです。



## その4

### 味噌蔵直伝「味噌仕込み体験」

長野県上田市の味噌蔵「武田味噌」の職人さんより、味噌仕込みを教えてください。作った味噌は自宅に持ち帰り、熟成させます。味噌が出来上がるまでの時間も楽しみになります。好みの味噌に仕上げるコツや、美味しい味噌料理の作り方のアドバイスも。

【開催日時】2/4（土）、11（土）、18（土）、25（土）

14:00～16:00（要予約）



### 村民食堂

季節の素材をひと工夫した定食や一品料理が味わえます。ランチは定食で、夕食には日本酒と合わせてアラカルトで。軽井沢らしいモダンな空間で、お食事を気軽に楽しめるカジュアルダイニングです。

【営業時間】11:00～23:00(22:00 LO) 季節変動あり 【連絡先】0267-44-3571

本リリースに関する問い合わせ

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

