

星のや軽井沢（長野県・軽井沢）

## 「ジビエおでん」登場

鹿節（しかぶし）薫る鹿出汁と、ジビエ肉を味わう

開催期間：2017年12月1日～2018年2月28日

長野県・軽井沢の滞在型リゾート「星のや軽井沢」に、客室でのインルームダイニング・夕食メニューとして、2017年12月1日～2018年2月28日の期間限定で、鹿節（しかぶし）が薫る鹿出汁と、ジビエ肉を味わう冬の特別鍋献立「ジビエおでん」が登場します。



### 「寒いからこそ楽しめる」信州の冬が満喫できる味覚

「寒い信州だからこそ楽しめる、身体が温まる料理を」という思いを込め、冬の信州では保存の効く根菜が主に食べられてきたこと、伝統的にジビエを食べる食習慣があったことから、根菜とジビエを使った特別献立を開発しました。

### ジビエの出汁と、肉を味わう

当リゾートでは、2015・2016年と「出汁を味わう鍋」というコンセプトの元に、ほろほろ鳥の黄金スープを楽しむ鍋を提供してきました。本年新たに信州らしい、出汁が特徴の鍋を作りたいと思っていたところ、鹿を利用した削り節である「鹿節（しかぶし）」に出会いました。以前当リゾートのメインダイニング「日本料理 嘉助」で鹿のすまし汁を提供しており、お客様から好評いただいていたこと、またその「鹿節」との出会いからアイディアを得て、鹿出汁の鍋にたどり着きました。出汁が染みこんだ根菜の旨み、熱々の鍋を囲む喜びを感じて欲しいという思いがあり、おでん仕立てになりました。

ジビエ肉はイノシシやキジ、ウサギなどを用意しました。食卓にあがる機会の少ないジビエですが、手間をかけて調理することで生まれる、牛や豚などの家畜肉にはない、深く力強い味わいが特徴です。出汁が染みこんだ大根やかぶ、ゴボウなどの根菜とともに楽しめます。

## ジビエおでん 4つのポイント

### 1. 「鹿出汁」で食べるおでん

ジビエおでんの特徴は「鹿出汁」です。ベースの鳥がらスープに鹿のモモ肉のミンチと野菜、赤味噌などを練りこみ、仕上げに鹿の削り節「鹿節」で香りを立たせます。約2日かけて作る出汁は、鹿モモ肉約20kgを使い、取れるのは約6Lです。出汁だけをスープとして楽しむことも出来ますし、出汁が染みこんだ野菜の味わいは格別です。



\*写真は2名分

### 2. おでんのタネはジビエ肉

4～5種のジビエ肉を、おでんのタネとして味わえます。イノシシは角煮にしてかたまり肉で、ウサギ、キジはミンチにし、野菜につめて用意します。その他、ウズラやハト、ホロホロ鳥、アナグマなどを入荷次第で提供します。

### 3. 「ねぎだれ」をはじめとした、6種の薬味

信州南部に位置する飯田市では、おでんにねぎだれをかけて食べるといいます。料理長特製のねぎだれの他、山椒、七味、柚子胡椒、かんずり、和辛子など6種の薬味を用意します。



### 4. メはジビエの出汁を楽しむ、太切りの煮込み蕎麦

信州の郷土食に、キジやヤマドリなど、野鳥獣で出汁をとったツユで食べる「キジ蕎麦」があります。そこからアイディアを得て、ジビエの旨みたっぷりの出汁を最後まで楽しめるよう、メに蕎麦を用意しました。ジビエの強い味に負けない、太切りの蕎麦を出汁で煮込み、提供します。



### 信州の自然や文化を取り入れる

近年、野生鳥獣により農林業被害が深刻化し、捕獲が行われていますが、信州には元来、野生鳥獣を食べて長い冬を乗り越えてきた歴史があります。信州・諏訪地方の諏訪大社では、狩猟の免罪符「鹿食免（かじきめん）」が発行されてきました。殺生は罪悪として狩猟が忌避された時代でも、「鹿食免」を授かったものは生きるための狩猟をし、「鹿食箸（かじきばし）」で鹿肉を食べることを許されたといいます。星のや軽井沢では、今後も信州の自然や文化に着目し、ジビエや根菜などを使った献立を提供していく予定です。

#### 「ジビエおでん」献立内容

- ・おでん鍋（ジビエ数種・根菜ほか）
- ・薬味（ねぎだれ・山椒・七味・柚子胡椒・かんずり・和辛子）
- ・蕎麦

「ジビエおでん」 ■期間：2017年12月1日～2018年2月28日（除外日あり） ■料金：13,000円／1名（税・サービス料10%別）\*宿泊代別 ■提供数：1日1セット（2名～4名） ■対象：星のや軽井沢宿泊者限定 ■予約：7日前24:00まで\*別途宿泊予約必要 ■提供場所：客室 ■予約方法：電話 0570-073-066（星のや総合予約）もしくは公式HP（<http://hoshinoyakaruzawa.com>）にて要予約

#### 星のや軽井沢

現代を休む日、谷の集落に滞在する。澄んだ空気に包まれた「山あいの理想郷」と表現すべく、離れた客室は水辺を囲み、部屋のテラスから四季折々の景色をのぞめます。

所在地：〒389-0194 長野県軽井沢町星野 代表電話番号：0570-073-066（星のや総合予約）  
URL：<http://hoshinoya.com> アクセス：JR軽井沢駅より無料送迎バスで約15分、碓氷軽井沢ICより車で約25分  
部屋数：77室 チェックイン：15:00～／チェックアウト：12:00  
料金：72,000円～（1室1泊あたり・食事別・税・サービス料込）\*通常ご予約は2泊より  
\*仕入れ状況により料理内容や食材の産地が一部変更になる場合がございます。

本リリースに関する報道関係からのお問合せ先

TEL：03-5159-6323 FAX：03-6368-6853

星野リゾート グループ広報

E-mail：[pr-info@hoshinoresort.com](mailto:pr-info@hoshinoresort.com)