

星野リゾート ロテルド比叡 (京都府 比叡山)
 近江の発酵食「お酢」と野菜を使った朝食で夏バテを解消
 ロテルド比叡に夏限定の「お酢ベジ朝食」が登場
 期間：2018年6月1日～8月31日

琵琶湖を望むオーベルジュ「星野リゾート ロテルド比叡」では、近江の発酵食「お酢」と野菜を使った朝食「お酢ベジ朝食」が、2018年6月1日から8月31日までの夏限定で登場します。お酢は、クエン酸が多く含まれていることから、お酢と野菜と一緒に食べることで、夏バテの疲労回復や食欲増進に良いと言われています。今回登場する夏限定のお酢ベジ朝食では、お酢と野菜を様々な調理法で提供します。新しいお酢料理の提案に意欲的な琵琶湖の醸造所「淡海酢」とのコラボレーションにより開発したメニューです。



【背景】

琵琶湖周辺の近江エリアは、気温、湿度など、食品を保存するための技法「発酵」に必要な条件が揃っています。ロテルド比叡では、近江の食材を用いて美味しさを追求している方々と協力し合い、発酵にまつわる食文化体験を提供するため、「発酵ガストロミー」というプロジェクトに取り組んでいます。今回のお酢ベジ朝食も、そのプロジェクトのひとつです。特に都市部の夏は猛暑が続き、夏バテから食欲が減退する季節です。ロテルド比叡では、標高650mある比叡山の涼しい環境の中で、お酢を使った朝食を食べて、楽しく夏バテを解消してほしいという思いから開発したメニューです。

【お酢ベジ朝食の3つの特徴】

- お酢と野菜の「お酢ムージー」
- お酢を使ったピネガードレッシングでサラダを
- お目覚めに「飲むお酢」を楽しむ

特徴1:お酢と野菜の「お酢ムージー」

発酵の町近江高島にある「淡海酢」のお酢と、野菜を使った「お酢ムージー」を朝食の最初に提供します。野菜として栄養が多いと言われる緑黄色野菜を使ったグリーンスムージーとフルーツ酢をあわせたオリジナルお酢ムージーを用意します。他にも、ニンジンなどの根菜とアドベリービネガーをあわせたフルーツお酢ムージーも用意します。発酵食の代表であるお酢と野菜を使ったスムージーのコラボレーションで、新しいお酢と野菜の食べ方を提案します。



ロテルド比叡
 オリジナルのお酢ムージー2種

特徴2:お酢を使ったビネガードレッシングでサラダを

お酢は野菜との相性がとても良い発酵食となります。漬ける、かける、混ぜるなどお酢と相性の良い調理方法が様々あり、サラダやピクルスがその代表的な食べ方になります。お酢ベジ朝食のサラダでは、サラダボウルに用意した野菜に、3種類のオリジナルで作ったお酢のドレッシングをかけて食べることができます。湯葉の発祥の地とも言われる比叡山。比叡ゆばとフルーツビネガーをあわせた湯葉ドレッシングや、アドベリービネガーとオイルをあわせたフルーツドレッシング、お酢と野菜のみじん切りをあわせたラビゴットソース風のドレッシングなど、旬の野菜にあわせたお酢のドレッシングでサラダを楽しむことができます。



お酢を使ったドレッシングとサラダ

【特徴3:お目覚めに「飲むお酢」を楽しむ】

琵琶湖を望む山床カフェは、東を向いていることから朝日が昇るところを琵琶湖の絶景と共に見ることができます。その山床カフェでは、朝からお酢を使ったお目覚めの一杯を用意します。リンゴ酢など梅酒の要領で作った「飲むお酢」を使ったサワードリンクや、琵琶湖西部にある安曇川沿いで栽培されている「アドベリー」を使ったアドベリービネガーなど、4種類の「飲むお酢」を提供します。



お目覚めの「飲むお酢」

【ご参考】「淡海酢」について

江戸時代後期創業のお酢の老舗。滋賀県内には唯一のお酢を醸造する生産者になります。淡海(たんかい)とは淡水の湖である琵琶湖のことを指しますが、この淡海を音読みすると「おうみ」と読まれることから「近江」という地名ができたのではないかという説もあります。

鮎鮓の「総本家喜多品老舗」や日本酒萩の露を作る「福井弥平商店」らとともに発酵の町「近江高島」に位置して、お酢を作り続けています。伝統的な酢酸発酵をさせた米酢をはじめ、フルーツビネガーなど様々なお酢を製造して、飲むお酢の販売やスイーツショップを開くなど、新しいことへ積極的に取り組んでいます。(参考:淡海酢ホームページ)



江戸時代創業の「淡海酢」

「お酢ベジ朝食」概要

- 期間:2018年6月1日～8月31日
- 時間:お目覚めの飲むお酢 5:00～7:30
- 時間:お酢ベジ朝食 7:30～9:00
- 料金:1泊2食付宿泊プランに追加で1000円
- 予約方法:宿泊プランにて販売

【お酢ベジ朝食メニュー】

- ・お酢ムージー 2種
- ・3種のお酢ドレッシングで楽しむサラダ
- ・お酢を使ったサラダレンティーユやキャロットラペト、モッツァレラチーズの盛り合わせ
- ・キッシュやフルーツ、スープなど

星野リゾート ロテルド比叡

世界文化遺産・比叡山延暦寺の続き地に建つ琵琶湖を望むオーベルジュ。古来より近江に伝わる発酵の知恵を用いた鮎鮓や豊穡な近江食材を使い、新しいフレンチや発酵の体験をお楽しみ頂けます。

住所 : 〒606-0000 京都府京都市左京区比叡山一本杉

電話 : 0570-073-022 (星野リゾート予約センター)

アクセス: JR湖西線大津京駅より車で約20分

JR京都駅八条口から無料送迎バスで約45分(定時運行・予約不要)

客室数 : 全29室(スタンダードツイン25室・セミスイート2室・スイート1室・ペットルーム1室)

チェックイン: 15:00/チェックアウト: 12:00

宿泊料金: 1泊2食付・2名1室利用時@24,000円～

URL : <https://hr.hotel-hiei.jp>

【本リリースに関する報道関係からのお問合せ先】

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

