

星野リゾート ロテルド比叡 (京都府 比叡山)

ロテルド比叡オリジナルのスパークリング日本酒や発酵かき氷で楽しむ 山床カフェに「夏の発酵サロン」登場

期間：2018年6月1日～8月31日

比叡山に建つオーベルジュ「星野リゾート ロテルド比叡」では、琵琶湖周辺で発展した発酵食文化を取り入れたアペリティフやかき氷を用意した「夏の発酵サロン」を、2018年6月1日より開始します。発酵サロンで使うスパークリング日本酒は、琵琶湖の北にある富田酒造と共に開発したオリジナルのスパークリング日本酒です。食前のアペリティフとして、日本酒とともに発酵食を使ったアミューズ・ブーシュも楽しむことができます。標高650mから琵琶湖を望む「山床カフェ」で、食前の時間を発酵食を学びながら楽しむことができる体験を用意しました。



【背景】

近年発酵食は健康や美食の側面からとても注目されています。琵琶湖の周辺ではその気候と風土から、鮎鮓や日本酒、味噌、醤油など発酵食文化が栄え、さらに今ではワインやチーズなど新しい発酵食文化も登場しています。発酵サロンでは、この発酵食を食事だけではなく、食前のアペリティフやかき氷にも取り入れることで、より手軽にこの地域の食文化を体験頂きたいという想いから開発しました。また、富田酒造とのコラボレーションによりオリジナルの日本酒を用意し、テイastingでその特徴を伝えていくことでより深く近江の食文化と出会えると考えています。

【夏の発酵サロンの3つの特徴】

- 富田酒造と開発 ロテルド比叡オリジナルのスパークリング日本酒
- 比叡山の霊水を使った発酵かき氷
- 発酵食を楽しむ発酵テイasting

特徴1：ロテルド比叡オリジナルのスパークリング日本酒

近江の老舗酒蔵 富田酒造とコラボレーションしたロテルド比叡限定のオリジナルのスパークリング日本酒を用意しました。シャンパンと同じように瓶内で二次発酵をさせた日本酒で、7%の低アルコールで仕上がっているため、甘酸っぱく爽やかで、夏の食前酒には良く合うスパークリングになります。澱引きをしていないため、よりお米の旨みを感じられるスパークリング日本酒です。



ロテルド比叡オリジナルスパークリング日本酒

特徴2: 比叡山の霊水を使った「発酵かき氷」

古事記で「日枝山(ひえのやま)」と記されている比叡山。山の中を流れる水は、歴史ある比叡山ならではの麗しき霊水であることから、「日枝の霊水」と呼ばれるようになりました。この霊水は、硬度が低くとてもやわらかい水で、ロテルド比叡スパのトリートメントなどにも使っています。今回、夏の山床カフェで楽しめる、日枝の霊水を使ったかき氷を開発しました。かき氷には富田酒造の酒粕を使った練乳シロップをあわせます。食べる前に、今回のオリジナルスパークリング日本酒をかけて完成です。夏の山床カフェでしか食べるのでないかき氷と、近江の発酵食を代表する日本酒の新しい組み合わせを楽しむことができます。



発酵かき氷

特徴3: 発酵食を楽しむ「発酵テイasting」

山床カフェで発酵食が栄えた琵琶湖の絶景を眺めながら、発酵食を使ったアミューズ・ブーシュを、スパークリング日本酒や、滋賀県産のスパークリングワインとともに、発酵を学ぶ夏限定の発酵食テイastingを開催します。酒粕や味噌、お酢やチーズなど滋賀県のそれぞれの地域で生産される発酵食を、シェフが食前の時間に楽しめるようにアミューズ・ブーシュにして用意します。それぞれの特徴をソムリエの解説と共に食べ比べながら、発酵テイastingを楽しむことができます。



3種の発酵テイasting

【オプション】酒粕を使ったスパトリートメント

ロテルド比叡では、比叡山に湧き出る霊水を用いたオリジナルトリートメントを提供しています。夏のメニューでは、さらに発酵を楽しむように、酒粕を使った「和漢酒粕玉温めスパトリートメント」をご用意します。これは、和漢ハーブを練り込み温かく蒸しあげた酒粕玉で陰陽の経路にアプローチすることにより、心身を温めるトリートメントです。外側からは酒粕と和漢ハーブ（陳皮、蓬、もち米粉の和漢玉）を使ったトリートメントを用意しています。



■期間: 2018年6月1日～2018年8月31日 *要予約

■酒粕和漢温めトリートメント: 18000円～

■場所: ロテルド比叡スパ



酒粕を使ったスパトリートメント

「夏の発酵サロン」概要

■期間: 2018年6月1日～8月31日

■時間: 15:00～17:30

■場所: 山床カフェ

■料金: 発酵テイasting、発酵かき氷 各1000円(税・サ込)
スパークリング日本酒 1350円(税・サ込)

■予約方法: チェックイン時に要予約

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かな近江食材を使い、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

