

星野リゾート 界 温泉旅館でいちごを存分に味わう 「いちご滞在」 登場

【実施期間】2018年12月1日～2019年2月28日

【対象施設】界川治、界鬼怒川、界日光

50年連続でいちご生産量日本1位を誇る、いちご王国・栃木県。その栃木県内に、星野リゾートが運営する温泉旅館「界」は3施設あります。里山の知恵を体験できる「界川治」の「里山いちご滞在」、民藝品を愛でながら楽しむ「界鬼怒川」の「民藝いちご滞在」、中禅寺湖の絶景が特徴的な「界日光」の「絶景いちご滞在」。それぞれの施設の特徴を活かし、温泉旅館に滞在しながらいちごを存分に味わえる、「いちご滞在」が登場します。

NEW

界川治（栃木県・川治温泉）「里山いちご滞在プラン」登場

「里山の知恵」を活かしたおもてなしをする界川治では、「里山いちご滞在プラン」が登場します。敷地内の庭にある水車小屋には、地元のいちご園で作られたいちごのプランターが用意されます。いちごの品種は、栃木県名産であり、ほどよい酸味と強い甘さが特徴の「とちおとめ」です。いちごの香りが漂う水車小屋は、1日1組限定で利用できます。いちご摘み体験ができるだけでなく、いちごを使ったどら焼きづくりや、オリジナルのホットいちごミルクも楽しめる、いちご三昧のプランです。



滞在スケジュールイメージ

<1日目>

- 14:30 水車小屋にてチェックイン、いちご摘み
- 17:30 夕食
- 20:00 水車小屋にていちごどら焼きづくり

<2日目>

- 9:00 朝食
- 10:00 水車小屋にてホットいちごミルクを堪能
- 11:00 里山工房できなこ挽き体験
- 12:00 チェックアウト

到着後は、水車小屋内でチェックイン。ウェルカムスイーツのいちごは、自分で好きなものを摘んで食べられます。夕食後は収穫したいちごを材料に使った、どら焼きづくりを行います。自分で焼き上げた生地に、あんこ生クリーム、いちごを合わせて仕上げます。あんこ生クリームの甘さが、いちごのジュシーで爽やかな酸味を引き立てる一品です。

翌日の朝は、水車小屋でホットいちごミルクを飲んだり、里山工房できなこ挽き体験ができます。ホットいちごミルクは、いちごの果肉がたっぷり使用されており、トッピングに「とちおとめ」のドライフルーツが添えられています。寒い朝にホッと温まるドリンクで、出発前のひと時が過ごせます。

■期間：2018年12月3日～2019年2月28日の月～木曜日 ＊祝祭日、2018年12月22日～2019年1月13日を除く

■料金：1泊2食付き24,000円～（2名1室利用時の1名あたりの料金、税サ込）

■予約：7日前までに専用プランにて申し込み（1日1組4名様まで）

界 鬼怒川（栃木県・鬼怒川温泉）「民藝いちご滞在プラン」登場

栃木県鬼怒川温泉に位置する界 鬼怒川では、旬のいちごをとちぎの民藝品で味わう「民藝いちご滞在プラン」を販売します。益子焼（ましこやき）や鹿沼組子（かぬまくみこ）など、とちぎの民藝品で味わう「いちご3種食べ比べ」や、いちごをワインで煮込む特製甘味、技術的に難しいと言われた果実の発酵食品を商品化した発酵飲料「いちごの発酵ドリンク」など、とちぎの民藝品に触れ、旬のいちごを楽しめるプランです。

旬のいちごを味わい尽くす「いちご3種食べ比べ」



客室には、いちご王国・栃木県が誇る「とちおとめ」「スカイベリー」「とちひめ」のいちご3種食べ比べや、いちごのマカロンなどスタッフが厳選したスイーツ、いちごのスパークリングワインを提供します。いちご3種の1つ目は、栃木県を代表する品種のいちご「とちおとめ」です。鮮やかな赤色で果実がしっかりしており、糖度が高く程よい酸味が特徴です。2つ目は大粒で甘みと酸味のバランスが良い「スカイベリー」。そして3つ目は、果実が柔らかく輸送に適さない為、栃木県でしか味わえない幻のいちご「とちひめ」を用意します。素朴ながらもあたたかみのある益子焼の器と、日光東照宮造営時の建築技術を継承している鹿沼組子のスタンドで提供します。

大人ないちごの味わい方 「いちごの特製甘味」



夕食では、このプラン限定で特製甘味を提供します。紙鍋に赤ワインと生のとちおとめを入れて、くつくつと煮詰めます。ワインが染み込み柔らかくなったとちおとめをバニラアイスクリームにかけて食べます。とろとろの熱いいちごと、冷たいバニラアイスクリームが相性の良い一品です。煮込む時間により変化する、いちごの食感や味わいを楽しめます。

- 期間：2018年12月1日～2019年2月28日
* 2018年12月29日～1月3日を除く
- 料金：1泊2食付31,000円～
(2名1室利用時の1名あたりの料金、税サ込)
- 予約：3日前までに専用プランにて申し込み
(1日5室10名様限定)

いちごの酸味で爽やかに目覚める 「いちごの発酵ドリンク」



朝食時は、お目覚めの一杯として「いちごの発酵ドリンク」を提供します。技術的に難しいと言われた果実の発酵食品化を実現した珍しい発酵飲料です。

滞在スケジュールイメージ

- <1日目>
- 15:00 チェックイン
- 15:30 客室にて、いちご3種食べ比べ
- 17:30 夕食デザートは、特製甘味
- <2日目>
- 8:00 朝食にて、いちごの発酵ドリンク
- 12:00 チェックアウト

- 内容：
- いちご3種食べ比べ・いちごのスイーツ・いちごのスパークリングワイン・特製甘味・いちごの発酵ドリンク

NEW

界 日光（栃木県・中禅寺温泉） 「絶景いちご滞在」誕生

界 日光にあるトラベルライブラリーでは、日光国立公園の冬の絶景を目前に見ることができます。1泊2日の滞在だからこそ堪能できる日の出と日の入りを眺めながら、旬のいちごと地元の和菓子が味わえます。一年で最も空気が澄んだ冬の時期、刻一刻と移り変わる日光連山や中禅寺湖の風景を見ることができます。



夕焼けと「いちごの羊羹フォンデュ」

奥日光の夕焼けは1年を通して見られる絶景ですが、正面に見える日光連山に雪が積もり、夕陽と雪のコントラストがより鮮やかになるのは、冬の時期限定です。地元の製菓所と開発した羊羹フォンデュは、界 日光オリジナルの甘味です。旬のいちごを温めた羊羹につけて食べます。

- 期間：2018年12月1日～2019年2月28日
* 2018年12月28日～2019年1月4日を除く
- 時間：15:30～18:00
- 場所：2階 トラベルライブラリー
- 料金：1名1,890円（税サ込）
- 予約：当日17時までフロント受付（10食限定）

朝焼けと「いちごのおめざ」

スタッフ一押し絶景が、空がピンク色に染まることもある中禅寺湖の朝焼けです。この絶景が見られる時間帯に、おめざとして、いちごの2種食べ比べと、東照宮にゆかりのある和菓子店「おしやま」の和菓子、日本酒いちごスパークリングを提供します。

- 期間：2018年12月1日～2019年2月28日
* 2018年12月28日～2019年1月4日を除く
- 時間：6:30～7:30
- 場所：2階 トラベルライブラリー
- 料金：1名1,890円（税サ込）
- 予約：前日18時までフロント受付（10食限定）



星野リゾート 界

星野リゾートが全国に展開する日本初の温泉旅館ブランド。日本らしさと快適性を追求した空間やサービスを提供しています。旅の醍醐味であるご当地の魅力を表現する「ご当地楽」のおもてなしと、滞在を通して地域の文化に触れる「ご当地部屋」が特徴。2018年7月に15施設目となる「界 仙石原」が箱根町仙石原に開業しました。

この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 E-mail：pr-info@hoshinoresort.com