

星野リゾート 界 アルプス (長野県・大町温泉)

「信州お漬物滞在」誕生

期間：2019年1月15日～2月28日

長野県大町温泉郷に位置する「星野リゾート 界 アルプス」では、2019年1月15日より2月28日までの間、宿泊プラン「信州お漬物滞在」を販売いたします。寒い冬を迎える信州の家庭では、雪深くなる前の準備として旬の食材を使った、様々な味付の漬物作りが行われます。お漬物をお供に会話を楽しむ信州の田舎のおもてなしを界アルプスで体感し、今まで知らなかった漬物文化にふれることのできる1日1組の限定プランです。



ウェルカム漬物でおもてなし

雪深い信州では、野菜の採れない時期でも野菜を食べられるよう、昔から独自の漬物文化が根付いています。そんな信州のお漬物は、お茶うけやお酒のアテ、食事のお供と様々な用途で使われます。健康長寿の秘訣とも言われており、信州の生活に欠かせない存在です。

塩分を含む漬物は疲労回復にも効くといわれており、到着時には「ウェルカム漬物」を提供します。赤カブの葉茎を湯通しし、漬け種と一緒に無塩で漬け込み、乳酸発酵して作られる漬物「すんき」。酒粕や麴を使ったものや、食材も野菜だけでなく旬の果物を使った一風変わったものなど、信州で親しまれている10種類の漬物を用意します。

また、その多種多様な漬物を一層楽しむために、地元漬物屋からレクチャーを受けたスタッフによる「お漬物講座」を開講します。1つ1つの漬物の漬け方や味わい方の違いなど、奥深いお漬物文化を学びます。

自分だけのお漬物体験

「お漬物講座」の後には、地元の漬物屋直伝の漬け方をスタッフがレクチャーし、実際にお客様自身で旬の食材を使ったお漬物体験を行います。翌朝は、朝食前に自分で作った漬物をかまどで炊いた「おめざ粥」と共に囲炉裏で提供します。

信州の漬物文化に触れ、自分で漬け、実際にそれを食べ、普段は漬物を食べることのないお客様でも楽しめるプランです。



- 開催日：2019年1月15日～2月28日
- 料金：1泊2食付28,000円～
(2名1室利用時の1名料金、サ税込)
- 予約：7日前までに専用プランにて申し込み
(1日1組限定)

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。



星野リゾート

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