

星野リゾート 青森屋 (青森県三沢市)

つがるぬり

津軽塗の馬車から月を愛でる「お月見馬車」実施

実施期間：2019年9月1日～11月24日の土日祝日

青森の文化を満喫できる宿「星野リゾート 青森屋」では、2019年9月1日から11月24日の土日祝日に「お月見馬車」を実施します。世界で唯一の「津軽塗（つがるぬり）の馬車」に乗り、月を愛でながら敷地内の公園を1周できます。また、地酒「じょっぱり」の秋上がりと郷土料理「けいらん」を提供し、津軽三味線の生演奏を披露します。秋の夜長にゆっくりとお月見を楽しめる1日1組限定のプログラムです。



お月見の催しを青森屋流にアレンジ

お月見の風習は、平安時代に中国から日本に伝わり、貴族の間に広まっていきました。当時は、月を見ながら酒を酌み交わし、船の上で詩歌や管弦に親しむ風流な催しだったといわれています。その催しを青森屋流にアレンジし、津軽塗の馬車に乗り、地酒、津軽三味線の演奏を楽しむお月見のプログラムを考案しました。

青森屋でしか乗ることができない津軽塗の馬車

青森屋では、青森県での馬を家族のように大切にしていた生活を伝えるため、敷地内で馬車を運行しています。馬文化だけではなく、伝統工芸についても伝えたいと考え、青森を代表する伝統工芸品「津軽塗」を馬車に施しました。津軽塗の馬車は、青森屋でしか乗ることのできない世界で唯一の馬車です。



月見酒に「じょっぱり」の秋上りを提供

じょっぱりとは青森の方言で意地っ張りという意味です。地酒「じょっぱり」は、青森県弘前市（ひろさきし）にある六花酒造が蔵元。津軽平野で育まれた原料米を使用し、世界遺産「白神山地」を源流とする伏流水で醸造しています。このプログラムでは、秋限定で出荷されるじょっぴりの秋上りを提供します。青森の冬の極寒のなか仕込んだお酒をひと夏かけて熟成させており、穏やかで落ち着いた香り、滑らかな口当たりと濃密なとろみが魅力のお酒です。



秋の収穫を祝って食べられていた郷土料理「けいらん」

けいらんは、青森県下北地方で主に食べられている郷土料理で、白いお餅が鶏卵に似ていることが名前の由来です。しょうゆ味のだし汁の中に餡の入ったお餅が入っており、だしのしょっぱさがお餅の甘さを引き立てます。冷涼な気候により農作に困難を抱えてきた青森では、砂糖や米は貴重とされ、昔は秋の収穫が終了したあとにけいらんをご馳走として食べていました。現在では冠婚葬祭に欠かせない料理です。



月を愛でながら聴く津軽三味線の生演奏

月見酒と郷土料理を楽しんだ後、月を愛でながら、津軽三味線の生演奏を聴くことができます。静かな公園に三味線の音色が響き、月見の宴を風流に締めくくります。



「お月見馬車」概要

- 期間：2019年9月1日～11月24日の土日祝日 ■時間：21:00～22:00 ■料金：20,000円（税別）
- 定員：1日1組限定 6名まで ■対象：宿泊者限定 ■場所：青森屋 公園内
- 予約：公式ホームページ (<https://noresoreaomoriya.jp/>) にて5日前までに要予約
- 備考：状況により、実施内容が変更になる場合があります。

星野リゾート 青森屋

「のれそれ（*青森の方言で目一杯の意味）青森～ひとものがたり～」をコンセプトに、青森の祭りや方言などの文化を満喫できる温泉宿。約22万坪の敷地内には、池や古民家の点在する公園もあり、食事や多彩なアクティビティを楽しむことができる。

所在地：青森県三沢市字古間木山 56

電話：0570-073-022（星野リゾート予約センター）

客室数：236室 チェックイン：15:00～/チェックアウト：～12:00

アクセス：青い森鉄道三沢駅より徒歩10分（無料送迎バスあり）

三沢空港・青森空港・JR八戸駅より無料送迎バスあり（要予約）

宿泊料金：1泊 17,000円～（2名1室利用時1名あたり、税別、夕朝食付）

URL：<https://noresoreaomoriya.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