

星野リゾート 界 地域らしさを感じる「界のご当地鍋」登場

期間：2019年9月1日～2020年5月31日

星野リゾートの温泉旅館ブランド「界」は、全国14施設にて、ご当地鍋を提供します。寒さが増すごとに食べたい鍋料理。界では、東北から九州まで、地域らしさを感じるオリジナルの鍋料理を用意しました。「そんな食べ方があったのか」「こんな具材は初めて！」など、鍋を囲んでの会話を楽しみながら、肩を寄せ合い、額に汗をかいて、ハフハフ食べるあたたかい時間を楽しむことができます。

*記載の料金は、1泊夕食付、2名1室利用時1名あたり、サービス料込・税別です。



ねたくり鍋 (界 阿蘇)

【界 阿蘇】味噌とチーズの濃厚な味わいを楽しむ「ねたくり鍋」

酪農がさかんな阿蘇エリアに位置する「界 阿蘇」では、ジャージー乳と味噌をベースにした滋味スープに和牛や旬野菜を加えた「ねたくり鍋」を提供します。「ねたくり」とは、九州の方言で「こすりつける」という意味。鍋にねたくった味噌がスープと合わさって、やさしい香りが漂います。変わり種の具材としてチーズを用意しています。「カチョカヴァロ」というひょうたん型のチーズを厚く切って、こんがり焼いたものを鍋に加えると、餅のような食感に早変わり。阿蘇カルデラの草原をイメージして制作したオリジナルの土鍋で、阿蘇の恵みを楽しむことができます。

- ・期間 : 2019年9月1日～2020年2月29日チェックイン (12月29日～1月3日を除く)
- ・プラン名: 特別会席「和牛とカチョカヴァロを楽しむねたくり鍋」プラン
- ・料金 : 46,000円～ ・予約: 公式サイト (<https://kai-ryokan.jp/aso/>)

【界 伊東】2種類のスープで楽しむ「山海鍋」

相模湾と天城連山の間に位置する「界 伊東」では、山海の素材を楽しめる「山海鍋」を提供します。伊豆の恵みである金目鯛や季節野菜、牛肉などを、椿であしらった界 伊東オリジナルの鍋で提供します。素材に合わせて2種類のスープ（金目鯛や季節の野菜は伊勢海老の出汁が入ったブイヤベーススープ、牛肉を滋味スープ）を用意しました。ひとつの鍋で山海の恵みを楽しむことができる贅を尽くした鍋です。



- ・期間 : 2019年10月1日～2020年2月29日チェックイン
(12月31日～1月3日を除く)
- ・プラン名: 特別会席「山海鍋」プラン
- ・料金 : 25,000円～ ・予約: 公式サイト (<https://kai-ryokan.jp/ito/>)

【界 出雲】活松葉蟹とシジミのコラボレーション「蟹すき鍋」

島根・玉造温泉の温泉旅館「界 出雲」では、「山陰の冬の味覚の王様」といわれる松葉蟹を堪能できる「蟹すき鍋」を提供します。見た目や身入りの状態を確認する厳しい品質管理をクリアした「タグ付き活松葉蟹」を使用。身は濃厚な旨みと上品な甘みがあり、繊維が柔らかく、プルプルした触感が特徴です。メは雑炊にして、最初から最後まで松葉蟹を味わい尽くせます。出汁には島根県北東部に位置する宍道湖（しんじこ）の名産「シジミ」を使います。鍋は石見地方で作られる石州瓦（せきしゅうがわら）のできた特注品を使い、器からも地域らしさを感じることができます。

- ・期間 : 2019年11月7日～2020年3月10日チェックイン (12月31日～1月4日を除く)
- ・プラン名: 特別会席「タグ付き活松葉蟹づくし会席」プラン
- ・料金 : 45,000円～ ・予約: 公式サイト (<https://kai-ryokan.jp/izumo/>)

【界 遠州】とらふぐを味わいつくす「てっちり」

静岡県浜松市に位置する温泉旅館「界 遠州」では、ふぐの王様といわれる、旬のとらふぐをふんだんに使った「てっちり」を提供します。浜松では昔からふぐが漁獲されていましたが、ふぐを食べる習慣がなく、漁獲されたふぐは他の地域へ送られていました。10年ほど前から、とらふぐを浜松の地元の食材として知ってもらおうと、地域の取り組みが始まりました。現在は、浜松周辺で河豚を扱うお店が徐々に増加し、ふぐが地元の食材として根付き始めています。界 遠州では、ふぐの旨味を余すところなく味わえるように、鍋から雑炊までお客様

の目の前で仕上げます。昆布で出汁をとった鍋に、様々な部位のふぐを入れ、弾力のあるふぐの身に仕上げます。メには、界 遠州が独自にブレンドしている「爽華（そうか）」という煎茶をミルで挽き、雑炊に合わせます。お茶の爽やかな香りが印象的な、お茶どころの静岡らしい鍋です。

- ・期間 : 2019年10月5日～2020年3月31日チェックイン(12月29日～1月3日を除く)
- ・プラン名: 特別会席「ふぐづくし会席」プラン
- ・料金 : 31,000円～ ・予約: 公式サイト (<https://kai-ryokan.jp/enshu/>)

【界 加賀】活ずわい蟹を使った「蟹すき鍋」

石川・山代温泉の温泉旅館「界 加賀」では、昆布ダシに活ずわい蟹の脚や抱き身をくぐらせ、白菜や春菊など冬の野菜と共に味わう「蟹すき鍋」を提供します。メには蟹の旨みを味わえる雑炊を楽しむことができます。ひとつひとつの料理に合わせて若手作家が制作した九谷焼や山中漆器の器と料理のマリアージュが、オリジナリティを引き立てます。

- ・期間 : 2019年11月7日～2020年3月10日チェックイン(12月29日～1月6日を除く)
- ・プラン名: 特別会席「活蟹づくしのタグ付き蟹会席」プラン
- ・料金 : 47,000円～ ・予約: 公式サイト (<https://kai-ryokan.jp/kaga/>)



左から 蟹すき鍋(界 出雲)、てっちり(界 遠州)、蟹すき鍋(界 加賀)

【界 鬼怒川】龍神のダイナミックさを表現した「伊勢海老と牛ロースの龍神鍋」

龍王峡の龍神伝説にちなみ、荒ぶる龍神のダイナミックさを鍋で表現しました。お客様の目の前で約800℃に熱した焼き石を入れて仕上げます。焼き石を入れた瞬間に、ぐつぐつと出汁が煮立ち、伊勢海老をはじめとした食材の旨みが凝縮された、香り高い湯気が広がります。干瓢や巻湯波など、栃木にゆかりある具材も楽しむことができます。

- ・期間 : 2019年12月1日～2020年2月29日チェックイン(12月28日～1月4日を除く)
- ・プラン名: 特別会席「伊勢海老と牛ロースの龍神鍋会席」プラン
- ・料金 : 31,000円～ ・予約: 公式サイト (<https://kai-ryokan.jp/kinugawa/>)

【界 アルプス】春の雪解けをイメージした「雪鍋」

アルプスの山々の雪に見立てたふわふわの綿あめをのせた「雪鍋」。割下をかけると、まるで春の雪解けのように綿あめがすっと溶けて、牛肉と野菜が顔を出します。綿あめのまろやかな甘みをまとった、目でも舌でも楽しめる鍋です。

- ・期間 : 2019年12月1日～2020年5月31日チェックイン (12月31日～1月3日を除く)
- ・プラン名: 特別会席「雪鍋会席」プラン
- ・料金 : 25,000円～ ・予約: 公式サイト (<https://kai-ryokan.jp/alps/>)

【界 津軽】たっぷりのまぐろ節でとった旨だしが決め手の「牛しゃぶ」

豊かな漁場に囲まれた青森県で有名な食材のひとつが、秋から冬にかけて獲れる「まぐろ」。界 津軽の牛しゃぶの立役者は、たっぷりの「まぐろ節」です。ほのかな甘みがあるまぐろ節からとった出汁に牛肉を泳がせて食べる、一風変わった鍋を楽しむことができます。青森が誇る地酒とのマリージュもおすすめです。

- ・期間 : 2019年9月1日～2020年2月29日チェックイン (12月29日～1月3日を除く)
- ・プラン名: 特別会席「大間のまぐろづくし会席」プラン
- ・料金 : 24,000円～ ・予約: 公式サイト (<https://kai-ryokan.jp/tsugaru/>)

【界 仙石原】山海の幸を堪能する「雲丹と牛のすき鍋」

箱根の山々と小田原の海に囲まれた土地に位置する「界 仙石原」では、山海の幸をふんだんに使用した「雲丹と牛のすき鍋」を提供します。牛肉と相性の良い雲丹をふんだんに使うことで濃厚な甘味を楽しむことができます。また、小田原がみかんの産地であることにちなんで、割り下の隠し味に「緑(あお)みかんシロップ」を使用しました。程良い酸味が、雲丹の甘味をさらに引き立てます。

- ・期間 : 2019年6月1日～2020年2月29日チェックイン
- ・プラン名: 特別会席「雲丹と牛のすき鍋会席」プラン
- ・料金 : 46,000円～ ・予約: 公式サイト (<https://kai-ryokan.jp/sengokuhara/>)



左から 龍神鍋 (界 鬼怒川)、雪鍋 (界 アルプス)、牛しゃぶ鍋 (界 津軽)、雲丹と牛のすき鍋 (界 仙石原)

▼その他の鍋のご紹介 (通年提供)

【界 松本】割り下に赤ワインをあわせた「ワインすき鍋」



多くのワイナリーを有する長野県に位置することになみ、赤ワインを使用した「ワインすき鍋」を特別会席にて提供します。甘辛い割り下に適度な酸味と渋みのある赤ワインを合わせており、濃厚でキレイのある味わいです。ワインとの相性も抜群で、ソムリエの資格を持つ総料理長もおすすめの一品です。(2019年10月1日～)

・詳細：<https://booking.hoshinoresort.com/plans/JA/0000000104/0000000499>

【界 箱根】和洋の遊び心が楽しい「明治の牛鍋」

明治時代より温泉保養地として欧米人や上流階級に親しまれ西洋的な料理が作られてきた箱根。旬の和の食材に洋の技法を取り入れた遊び心のある明治の牛鍋を味噌仕立てで提供します。

・詳細：<https://booking.hoshinoresort.com/plans/JA/0000000117/0000000331>



【界 川治】香ばしさが食欲をそそる「和牛と猪の味噌土手鍋」

柔らかな肉質の牛肉と里山ならではの猪肉を、栃木県らしい味噌仕立てで提供します。味噌で煮込むことで、和牛のコクと旨味が全体に沁み渡ります。味噌がこんがり焼けた香ばしさも食欲をそそります。(2019年10月1日～)

・詳細：<https://booking.hoshinoresort.com/plans/JA/0000000119/0000000247>



【界 アンジン】新鮮な魚介を炊き込んだ「伊勢海老と金目鯛の和風ブイヤベース」

その日に仕入れた伊勢海老、金目鯛、あさりなど8種類ほどの新鮮な魚をじっくりと炊き込み、丁寧に裏ごしして、仕上げに味噌を加えた和風仕立てのブイヤベースです。出汁の旨み、魚の旨みを存分に味わえます。

・詳細：<https://booking.hoshinoresort.com/plans/JA/0000000122/0000000089>



【界 日光】彩り華やかな「湯波と和牛のミルフィーユ鍋」

湯波と和牛をミルフィーユ状に並べ、色とりどりの野菜を添えました。まろやかな豆乳と出汁を合わせた、やさしい味わいは、世代を問わず親しまれます。鍋を華やかに彩る盛り付けにも注目です。

・詳細：<https://booking.hoshinoresort.com/plans/JA/0000000118/0000000244>



地域らしさを感じる「界のご当地鍋」登場

公式ウェブサイト：<https://kai-ryokan.jp/features/nabe/>

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ご用意しています。旅の醍醐味であるご当地の魅力を表現する「ご当地楽（ごとうちがく）」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」が箱根町仙石原に誕生しました。 URL：<https://kai-ryokan.jp/>



本件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