

星野リゾート 界

全8品の蟹料理を味わう「活蟹づくし会席」蟹解禁にあわせて登場

期間：2019年11月7日～2020年3月10日／対象施設：界加賀・界出雲

星野リゾートの温泉旅館ブランド「界」では、界加賀・界出雲の2施設にて、冬の味覚である「蟹」をふんだんに使用した「活蟹づくし会席」が登場します。界では、その土地でしか味わえない海の幸、山の幸を堪能いただけるように、季節や地域はもちろん、素材・調理法にこだわった料理を提供しています。冬のずわい蟹漁解禁にあわせて、それぞれの施設で新鮮な活ずわい蟹を会席で提供しており、おいしさに加えて、日本人の美意識を集約させた斬新かつアーティスティックな盛り付けやこだわりの器も魅力のひとつとなっています。



蟹のしめ縄蒸し(界加賀)

「界の蟹会席」のポイント

- ・1人あたり1.5杯の蟹を食べられる
- ・刺身、焼き、蒸し、鍋などあらゆる調理法で構成された全8品の会席
- ・「しめ縄蒸し」「奉納蒸し」といった迫力満点のオリジナル料理

界加賀・界出雲「蟹会席」のご紹介

■ 界加賀 | ミシュランガイドで紹介された「活蟹づくしのタグ付き蟹会席」

石川県・山代温泉に位置する「界加賀」では、「活蟹づくしのタグ付き蟹会席」を提供します。一人あたり1.5杯の活蟹を、刺身、焼き蟹、蒸し蟹、鍋など、あらゆる調理法で全8品の蟹料理を食べることができます。目玉はダイナミックな盛り付けの「蟹のしめ縄蒸し」。伝統工芸の九谷焼や山中塗など、器にもこだわった界加賀ならではの華やかな会席です。

<特徴>

・ミシュランガイド富山・石川版で紹介された「蟹のしめ縄蒸し」

「蟹のしめ縄蒸し」は、塩水に浸した縄を、産地を保証するタグ付きの活蟹に巻きつけて蒸し上げるダイナミックな一品です。「ミシュランガイド富山・石川（金沢）2016 特別版」において、旅館部門で「4 レッドパビリオン（最上級の快適の中でも特に魅力的）」と評価された界加賀の冬の名物料理として取り上げられました。蟹の旨味をぎゅっと閉じ込め、身がふっくらと柔らかく仕上がって、まさに口福を呼び込む一品です。



・一人あたり 1.5 杯の活蟹を堪能

刺身、焼き蟹、蒸し蟹、鍋など、あらゆる調理法で仕立て全8品の会席に仕上げました。冬の冷えた身体に染み渡る「蟹すき鍋」は、昆布ダシに活蟹の脚や抱き身をくぐらせ、白菜や春菊など冬の野菜とともに味わいます。メの雑炊で、最後の一滴まで活蟹を堪能できます。



・加賀の伝統工芸の器たち

当館ゆかりの美食家・北大路魯山人の「器は料理の着物」という言葉に表現されるように、料理はそれを盛り付ける器との調和によって引き立てられ、おいしさが決まるとされています。蟹会席でも、丸谷焼や山中漆器の若手作家に料理に合わせた器を依頼し、伝統工芸の継承と発展の一助を担っています。

<概要>

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）
 料金 : 1泊 44,000円～（2名1室利用時1名あたり、サービス料込・税別、夕朝食付）
 予約 : 公式サイト (<https://kai-ryokan.jp/kaga/>)

■ 界加賀（石川県・山代温泉）

所在地 : 〒922-0242 石川県加賀市山代温泉 18-47
 電話 : 0570-073-011（界予約センター）
 客室数 : 48室・料金：1泊 22,000円～（2名1室利用時1名あたり、サービス料込・税別、夕朝食付）
 アクセス : JR加賀温泉駅から車で約10分

■ 界出雲 | 松葉蟹を味わいつくす「タグ付き活松葉蟹づくし会席」

島根県・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一人あたり1.5杯使用した「タグ付き活松葉蟹づくし会席」を提供します。「松葉蟹」とは山陰沖で採れる雄のズワイガニのことで、濃厚な旨みと上品な甘み、きめ細かい繊維質、ブルブルの触感が特徴です。界出雲では、焼き蟹から蟹刺身、鍋まで、全8品の会席に仕立てます。目玉は「蟹の奉納蒸し」。出雲大社にちなみ、神様に奉納するお供え物をヒントに出来たオリジナル料理です。

<特徴>

・神様に奉納するお供え物をヒントに考案した「蟹の奉納蒸し」

会席の目玉でもある「蟹の奉納蒸し」は、神々への奉納をイメージし、三方に乗せ、しめ縄を添えてお出しする界出雲のオリジナル料理です。杉板で挟んだ蟹を奉書で包んで蒸し上げているため、旨み成分が流出せずに、蟹本来の味を最大限に楽しめます。旨みと杉の香りのマッチングも、また絶妙です。

・厳しい品質管理をクリアした「タグ付き松葉蟹」を使用

山陰沖で採れる成長した雄のずわい蟹のことを「松葉蟹」と呼びます。身に濃厚な旨み・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。界 出雲では、そのなかでも、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「タグ付き松葉蟹」を使用しています。

・石州瓦の鍋とシジミでとった出汁であたたまる「蟹すき鍋」

蒸して、焼いて、揚げて…全8品が楽しめる蟹会席では、冬に食べたい鍋も楽しむことができます。界 出雲の「蟹すき鍋」は、シジミでとった出汁と、冬の野菜と一緒に活松葉蟹を味わうことができます。鍋は、島根県西部・石見地方で作られる「石州瓦」で作った特注品。冷害に強く、寒い地方で重宝されてきた石州瓦を使用した鍋は、土鍋に比べて遠赤外線効果が強く、食材がふっくらと仕上がります。八雲と勾玉の柄を側面に設けた鍋のデザインからも出雲らしさを感じることができます。



蟹の奉納蒸し



<概要>

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)
 料金 : 1泊 45,000円～ (2名1室利用時1名あたり、サービス料込・税別、夕朝食付)
 予約 : 公式サイト (<https://kai-ryokan.jp/izumo/>)

界 出雲 (島根県・玉造温泉)

所在地 : 〒699-0201 島根県松江市玉湯町玉造 1237
 電話 : 0570-073-011 (界予約センター)
 客室数 : 24室・料金: 1泊 28,000円～ (2名1室利用時1名あたり、サービス料込・税別、夕朝食付)
 アクセス : JR玉造温泉駅から車で約5分

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