

星のや軽井沢 (長野県・軽井沢)
保存食と温泉入浴でキレイを目指すウェルネスプログラム
「寒干 (かんかん) 美人滞在」開催
期間：2019年11月1日～2020年3月31日

長野県・軽井沢の滞在型リゾート「星のや軽井沢」では、2019年11月1日～2020年3月31日の期間限定で、「寒干美人滞在」を開催します。冬の信州の寒さを生かして作る保存食と温泉入浴で、身体の内側と外側の両面からキレイを目指す、2泊3日のウェルネスプログラムです。寒天や干し野菜など保存食を使用した食事やドリンク、スパトリートメントを行います。また2回目となる今回は、「豆」に着目した特別朝食や、寒天を題材にしたワークショップが新たに登場します。



信州の冬の食文化・保存食と温泉入浴でキレイを目指す

冬の信州は寒く、夜間はマイナス10℃を下回る日も多くあります。その厳しい寒さや、晴れて乾燥した気候を生かして、さまざまな保存食が生産されてきました。信州が国内生産量の多くを占める寒天や干し柿もそのひとつです。それらの保存食は、優れた栄養価から、健康や美容に適した食材として注目されはじめています(*)。

本プログラムでは、寒天や干し野菜など冬の信州の寒さを生かして作る保存食を使用した食事やドリンクを提供します。また、柿エキス配合の化粧品を使ったスパトリートメントも用意しています。その柿エキスは、

干し柿を生産する際に出る柿の皮から抽出されたもの。その他、身体を芯から温める温泉アクティビティも行います。身体の内側と外側、両面へアプローチすることによってキレイを目指します。

*参考：長野県寒天水産加工業共同組合ホームページ「寒天生活」

高森町役場企画・運営ホームページ「市田柿のふるさと」

<プログラムの内容>

内容1 保存食を使用した特別朝食【NEW】

星のや軽井沢のメインダイニング「日本料理 嘉助」では、信州の保存食を使用した特別朝食を提供します。今回は保存食の中でも「豆」に着目し、献立に仕立てました。大豆や小豆、花豆などは、秋に収穫し、乾燥させます。乾燥した豆は長期保存が可能です。

信州には、古くから地域限定で少量生産され続けている品種の豆が複数あります。県東部の一部でしか栽培されておらず、「こうじを使わなくても甘くておいしい味噌ができる」といわれる大豆「こうじいらず」。また、県北部で100年以上作られている在来種のあずき「桜仙峡あずき」もその一種です。本献立では7種の豆と米、「凍り餅(*)」を、干した野菜やきのこの出汁で炊き上げる「豆かゆ」を用意します。「寒干し大根」の炊き合わせや、干し野菜の旨みと食感が特徴の出汁巻き玉子などと共に楽しめます。

*冬の寒さを生かして作る伝統食

内容2 寒天スイーツ・ワークショップ【NEW】

日本料理 嘉助のパティシエによるワークショップです。寒天を使ったリングのゼリーを題材に、日常生活における寒天の使い方や、ゼラチンとの食感の違いなどを学びます。寒天の魅力を体感することで、寒天を身近に感じていただくことを目指します。

内容3 柿エキスを含むローションマスクを使ったスパトリートメント

信州人が愛する伝統保存食・干し柿にちなんだ120分のスパトリートメントです。まず星のやスパオリジナルの「粕玉(米粉に酒粕などを混ぜて蒸したもの)」で身体を温めるボディトリートメントを行います。その後、柿エキスを配合した美容液を浸したローションマスクで、顔に潤いを与えます。冬の乾燥でくすみがちな肌を、明るいトーンへ導きます。



内容4 身体を温める温泉アクティビティと湯上がりの干し林檎ティー

宿泊者専用の温泉「メディテーションバス」にて、温泉アクティビティを行います。39°C前後のぬるめの温泉の中で、水着を着用し、ストレッチやフローティングを体験すると、温泉の温熱効果により、身体の内まで温まります。湯上がりには、少量の寒天を溶かした干し林檎ティーを用意します。ビタミンや食物繊維など、林檎や寒天の栄養素を摂り入れることができます。



内容5 目覚めの寒天甘酒

冬の早朝、軽井沢の外気温は氷点下です。目覚めのドリンクとして、寒天を溶かした温かい甘酒を客室に届けます。身体の中から温まります。



今後の展開

星のや軽井沢では、今後も季節に合わせ、保存食や発酵食品、日本酒、きのこ、山菜など信州の自然や四季、食文化に注目し、宿泊時に体験できる新たなプログラムとして提案していきます。

滞在スケジュール例

<1日目>

15:00 チェックイン

17:00 柿エキスを含むローションマスクを使ったスパトリートメント

<2日目>

8:00 目覚めの寒天甘酒

10:30 身体を温める温泉アクティビティと湯上がりの干し林檎ティー

13:00 寒天スイーツ・ワークショップ

<3日目>

9:00 保存食を使用した特別朝食

12:00 チェックアウト

「寒千美人滞在」概要

- 期間：2019年11月1日～2020年3月31日（除外日あり）から2泊3日
- 料金：42,000円／1名（税・サービス料別）＊宿泊代別
- 定員：1日1組（2名まで）
- 予約：公式サイト（<https://hoshinoya.com/karuizawa/>）又は
電話 0570-073-066（星のや総合予約）にて7日前24:00までに予約
- 対象：星のや軽井沢宿泊者限定
- 予約開始日：2019年8月1日
- 備考：仕入れ状況により料理内容や食材の産地が一部変更になる場合があります。

星のや軽井沢

現代を休む日、谷の集落に滞在する。離れの客室は水辺を囲み、部屋のテラスからは季節のうつろいを感じられます。「軽井沢野鳥の森」に面した豊かな自然環境にて、休息の時間を満喫できる滞在型リゾートです。

所在地：〒389-0194 長野県軽井沢町星野
電話：0570-073-066（星のや総合予約）
客室数：77室・チェックイン：15:00／チェックアウト：12:00
料金：1泊98,000円～（1室あたり、税・サービス料別、食事別）
＊予約は基本2泊より

アクセス：JR軽井沢駅より車で約15分（送迎バスあり）、碓氷軽井沢ICより車で約25分
URL：<https://hoshinoya.com/>



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