詳細はこちら

【北海道・山梨県・長野県・大分県】星野リゾート
狩猟や伝統工芸の体験とともにジビエを味わう旅の提供

特徴的な取組内容

【星のや富士】
・狩猟体験と鹿革を使った伝統工芸（甲州印伝）を組み合わせた体験ツアーを提供。命あるものが食材や伝統工芸品となっていく過程を知ることで、自然との共生・共存について考え、学びを深めることをコンセプトとして運営。

・経験豊富な猟師の狩猟に同行し、猟のこだわりを聞きながら、狩猟の一連の流れを間近で見学・体験。

グランピングリゾート 星のや富士

甲州印伝体験

・山梨県の伝統工芸「甲州印伝」の技法（鹿革への漆付け）を体験。大半が廃棄されている鹿革を伝統工芸品に加工する体験を通して命を無駄にすることなく資源として活用する方法を学ぶ。

実施体制

星野リゾート

宿泊施設

・星のや富士（山梨県）
・界 由布院（大分県）
・リゾナーレトマム（北海道）OTTO SETTE TOMAMU
・リゾナーレ八ヶ岳（山梨県）OTTO SETTE
・星のや軽井沢（長野県）日本料理 嘉助
・軽井沢ホテルブレストンコート ユカワタン（長野県）

※各地域の地元のジビエを活用

宿泊

界 由布院

レストラン

ブレストンコート ユカワタン

ジビエメニューとその特徴

【星のや富士】
屋外ダイニングで狩猟肉をメインに味わうコース料理「ジビエディナー」を提供。

星のや富士 山麓の狩猟肉すき焼き

【軽井沢ホテルブレストンコート】
ブレストンコート ユカワタン
ジビエ料理の中でも、贅を尽くしたパテ・ド・ロワとジビエ・ア・ラ・ロワイヤルを「王様のジビエ」と名付け、提供。

ユカワタン「王様のジビエ」前菜メニュー

※ほかにも、OTTO SETTE TOMAMU等のレストランで、ジビエ料理を提供

実績

・リゾナーレトマム OTTO SETTE TOMAMU
ゲストからは、「鹿肉はもっと臭い物だと思っていたが、大変美味しく驚いた。」という声がとても多い。

・軽井沢ホテルブレストンコート及び星のや軽井沢
共同提供したジビエメニューが、日ASEANリーダーズサミットの会食で高い評価を得た。

今後の展開

今後も季節によって変化するジビエの特徴を活かして、地元の食材と合わせたジビエ料理を提供していく予定。