

2019 年 1 月

軽井沢プリンスホテル イースト
信州ジビエとソムリエが選ぶ NAGANO WINE をたのしむ
『信州ジビエフェア 2019』開催
【期間】2019 年 1 月 17 日(木)～2 月 4 日(月)

軽井沢プリンスホテル イースト(所在地:長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢、総支配人:中野忠昭)では、長野県内で狩猟されたジビエと呼ばれる野生鳥獣の食肉を使用したメニューを提供する“信州ジビエフェア 2019”を開催いたします。

近年ジビエは脂肪分が少なく低カロリーということに加え、栄養価が高いことで、女性をはじめ幅広い世代から注目を集めています。長野県の伝統的な食文化のひとつであるジビエは、彩り豊かな信州の四季の恩恵を受け、健やかにたくましく育まれ、狩猟解禁(毎年 11 月 15 日～2 月 15 日)のこの時期に提供しています。信州富士見高原ファームの高品質なジビエを、プリンスホテルシェフの技を通じて、県内外のお客さまにお楽しみいただけます。

また、「信州ワインバレー」に組みする多くのワイナリーを有し、銀座 NAGANO が誇るソムリエ花岡純也氏が今回のジビエ料理に合わせてセレクトした「NAGANO WINE」を提供させていただきます。

信州ジビエフェア 2019 概要

【期 間】2019 年 1 月 17 日(木)～2 月 4 日(月)

【場 所】軽井沢プリンスホテル イースト「All Day Dining Karuizawa Grill」

【販売時間】11:00A.M.～8:30P.M.(ラストオーダー)

【メニュー】《ジビエフェアメニュー各種:ア・ラ・カルト》

信州産鹿と信州米豚のパテ・ド・カンパーニュ ¥900

信州産猪肉と鴨肉のカスレ ¥3,500

信州産鹿骨付き肉のグリル 山椒風味ポワブレードソース ¥3,900



信州産鹿と信州米豚の
パテ・ド・カンパーニュ



信州産猪肉と鴨肉のカスレ



信州産鹿骨付き肉のグリル
山椒風味ポワブレードソース

※掲載料金には消費税が含まれております。別途サービス料 10%を加算させていただきます。

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。※写真はイメージです。

※特定原材料7品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)をお持ちのお客さまは係にお申し出ください。

【協力】長野県、「おいしい信州ふ〜ど(風土)」を食べよう！育てよう！地産地消キャンペーン推進委員会事務局、
信州ジビエ研究会、銀座 NAGANO

◎お客さまからのお問合せ・ご予約 軽井沢プリンスホテル TEL: 0267-42-1111(ホテル代表)

◎本件に関する報道各位からのお問合せ先
株式会社プリンスホテル 軽井沢地区 マーケティング戦略
TEL:0267-42-8115 FAX:0267-42-8118

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

信州ジビエフェア 夕朝食付きご宿泊プラン

信州富士見高原ファームのジビエをご堪能いただけるご宿泊プランもご用意しております。

【ご宿泊日】2019 年 1 月 17 日(木)～2 月 4 日(月)

【料 金】1 名さま¥31,235 より (2 名 1 室利用時)

【部屋タイプ】軽井沢プリンスホテル イースト フォレストツインルーム

【内 容】1 泊夕(信州ジビエディナーコース)朝食付き

※料金には、サービス料・消費税が含まれております。

※入湯税として、おとな 1 名さま 1 泊につき 150 円を別途頂戴いたします。

※そのほかの部屋タイプのご用意もございます。詳細はお問合せください。

～信州ジビエディナーコース～



- ・信州産鹿と信州米豚のパテ・ド・カンパーニュ
- ・森のサラダ
- ・～選べるメインディッシュ～
信州産猪肉と鴨肉のカスレ
または
信州産鹿骨付き肉のグリル 山椒風味ポワブラードソース
- ・軽井沢ベーカリーのパン
- ・コーヒーまたは紅茶



レストラン「All Day Dining Karuizawa Grill」



フォレストツインルーム客室

銀座 NAGANO ソムリエ花岡純也氏のセレクト「NAGANO WINE」

ジビエフェアメニューと料理について花岡氏のコメント	ワイン銘柄 / ワイナリー名と選定ワインの特徴
信州産鹿と信州米豚のパテ・ド・カンパーニュ 「濃厚でクリーミー。米豚の旨味が鹿肉の味を引き立てています」	日滝原 2016 / 楠ワイナリー 「果実味が厚く旨味を感じられるセミヨン種を使った白ワイン」
信州産猪肉と鴨肉のカスレ 「猪の美味しさはやはり脂身。塩漬けにしてから使用することでさらに味わいが凝縮されています」	柿沢 ROUGE 2016 / サンサンワイナリー 「メルローの果実味にシラーのスパイス感の効いた赤ワイン」
信州産鹿骨付き肉のグリル 山椒風味ポワブラードソース 「絶妙な火入れの鹿肉に、和のスパイス山椒がよいアクセントに。山の恵みを感じます」	ESTATE たかやしろルージュ / たかやしろファーム&ワイナリー 「ボルドースタイルの果実味とタンニンのバランスがよい赤ワイン」

銀座 NAGANO ソムリエ 花岡純也氏 プロフィール

2012 年 長野県産ワインの店「ワキン酒場かもしや」オーナー・ソムリエ
長野ワイン応援団運営委員会委員

2015 年 日本ソムリエ協会上信越支部委員
著書「本当に旨い長野ワイン 100」発売

2016 年 (一社)長野県観光機構 銀座 NAGANO ソムリエとして、
長野ワインの販促、PR に従事

現在 長野ワイン応援団運営委員会代表、信州ワイントレイン実行委員会副会長
学校法人未来学舎非常勤講師、VINOCOM 顧問
ワイナリーのアドバイザーも務め、長野県内外で講演活動も行っている
信濃毎日新聞ワインコラム担当、他雑誌に多数寄稿



ジビエ料理を試食しながら、
ワインを選ぶ花岡氏