

星のやスパ デスティネーションスパプログラム

「発酵美人「ひしお」滞在」販売開始

信州の伝統文化「発酵」の力でキレイを目指す



発酵の力で内側から美へと導くプログラムが今年も登場。古くは万葉集にも詠まれ、味噌や醤油の原点ともいわれる「醬（ひしお）」。信州には現在でも多くの味噌・醤油の醸造元が軒を連ねます。その栄養価は100以上の酵素や“飲む点滴”といわれる甘酒をはるかに超えるアミノ酸を含むといわれるほど。今冬は穀物や豆など植物性のものから作られる「穀醬（こくびしお）」を中心に、醬（ひしお）を食し、学ぶ滞在をご用意しました。発酵の力を全身に取り入れ、身体の中からも外からもキレイを目指すプランです。



「ひしおスパ」であたため、お肌を潤す

穀醬（こくびしお）の原料となる大豆や粟などの穀類と酒粕を合わせた粕玉をご用意。シミや美白、保湿に優れたコウジ酸など肌に良い成分が豊富に含まれているという酒粕に、抗酸化作用があるといわれる大豆イソフラボンを含む大豆。冷えや乾燥に悩みがちな冬の肌にぴったりの、温めながら肌を滑らかに調べていくオイルトリートメントです。

中からキレイを目指す「ひしお猪鍋」の夕食を

必須アミノ酸やビタミンB群、コウジ酸などの栄養素を豊富に含むというひしおを使った「ひしお猪鍋」を夕食にてご用意いたします。しょつたるやいしりなど現在でも日本の各地で作られるひしおを用い、深い旨みとほのかな甘さが感じられる鍋に仕立てます。先付けやお造りなど鍋以外の献立もひしおでアレンジ。様々な形でひしおをお楽しみいただけます。



星のや軽井沢「発酵美人「ひしお」滞在」滞在時オプションプログラム 期間：11月14日～2月28日

料金：63,000円（税・サービス料10%別）※宿泊代は含まれておりません。

含まれるもの：ひしおスパ、ひしお猪鍋会席、梅醬番茶&ひしお菓子、ひしおワークショップ、ひしお甘麹スムージー、ひしお雑穀BAR、深呼吸アクティビティ1回、Onsenボディワーク



ひしおでお出迎え 梅醬番茶とひしお菓子

疲労回復や冷えとりに良いとされ、昔から飲まれてきた「梅醬番茶」をご用意。冬の空気の中ご到着された皆様にほっと一息ついていただけます。ひしおの風味が漂う和のお菓子と共にお楽しみください。



「ひしおワークショップ」でひしお作り&味噌作り

信州味噌蔵の職人から学ぶ「穀ワークショップ」。ひしおや味噌について学んだ後は、ひしお作りや味噌作りを実践。完成したひしおはお持ち帰りいただけ、味噌は後日ご自宅へお届けします。



目覚めに ひしお甘麴スムージー

信州の冬の味覚・リンゴに甘麴やひしお、生姜などを加えたホットスムージーをご用意します。朝の目覚めに身体を中から温めて。爽やかな甘さのなかにほんのり塩気が効いた心地よい飲み口の新しい味です。



穀物のお茶にひしおを加えて 雑穀ひしおBAR

お好みでお召し上がりいただけるよう、お部屋に穀物茶をご用意します。パンダ豆やハトムギ、キビなどをご自身で炒って香ばしさを出し、お湯を注いでお茶に。ひしおを少量加えてもお楽しみいただけます。

2泊3日 発酵美人「ひしお」滞在 スケジュール例

<1日目>

15:00 チェックイン 梅醬番茶とひしお菓子をご用意します
21:00 お部屋で雑穀ひしおBARをお楽しみください

<2日目>

08:00 目覚めのスムージーをお届けします。その後のびのび深呼吸ご体験へ
13:00 ひしおワークショップでひしお&味噌作りご体験
15:00 ひしおスパトリートメントご体験
18:00 ご夕食 ひしお猪鍋をメインとした鍋会席をご用意します

<3日目>

09:00 Onsenボディワーク
12:00 チェックアウト

ひしお猪鍋 献立例

先付け

蟹の和え物 ウニひしお

お造り

山のもの 味噌たまり
海のもの 醤油麴

お浸ぎ

スンキ蕎麦

焼き物

信州サーモンのもろみ焼き
もろみ味噌

鍋

ひしお猪鍋 味噌、甘酒

デザート

星のや軽井沢

現代を休む日、谷の集落に滞在する。すべての星のやの始まりである軽井沢は、首都圏から程近く、慌ただしい毎日を休むにふさわしい場所です。澄んだ空気に包まれた「山あいの理想郷」と表現すべく、離れたになった客室は水辺を囲み、部屋のテラスから四季折々の景色を臨めます。全ては「極上の休息」をお届けする為の、おもてなしの空間です。

所在地：〒389-0194 長野県軽井沢町星野

アクセス：JR軽井沢駅より無料送迎バスで約15分、碓氷軽井沢ICより車で約25分

代表電話番号：0570-073-066（星のや総合予約） URL：http://hoshinoya.com

部屋数：77室 チェックイン：15:00～/チェックアウト～12:00

料金：69,000円～（1室1泊あたり・食事別・税・サービス料込）※通常ご予約は2泊より

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ございます。

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