

【星のや富士】自ら熾（おこ）した焚き火で淹れたコーヒーを楽しむ、新たな魅力を発見する「コーヒーディスカバリー」今年も開催 | 期間：2024年3月1日～5月31日

～ワイン樽で寝かせた、オリジナルのバレルエイジドコーヒーを3つの滞在シーンに合わせ楽しめます～
各施設が独創的なテーマで、圧倒的非日常を提供する「星のや」。日本初のグランピングリゾート「星のや富士」では、2024年3月1日から5月31日まで、自ら熾した焚き火で淹れたコーヒーを楽しむ、新たな魅力を発見する「コーヒーディスカバリー」を提供します。森の中の特別席で、グランピングマスターとともに焚き火でコーヒー豆を焙煎して抽出し、コーヒーを堪能するプログラムです。今年は、ワイン樽で寝かせたオリジナルのバレルエイジドコーヒー（*1）を3つの滞在シーンに合わせて楽しめます。

*1：ワインの樽（バレル）にコーヒーの生豆を詰めて寝かせ、熟成（エイジド）させ、ワインの香りをまとわせたコーヒー



背景

アウトドアに欠かせない存在であるコーヒーは、さまざまな淹れ方で多くの人に楽しまれています。日本初のグランピングリゾートである星のや富士では、アウトドアと親和性の高いコーヒーと、山梨県が生産量1位（*2）を誇るワインを組み合わせ、コーヒーの新しい魅力を発見してほしいと考えました。また、春のうらかな陽気を感じながら、森の中のプライベートな空間で焚き火で焙煎してコーヒーを淹れる体験を通して、春ならではのアウトドアの楽しさを感じてほしいと思い、本プログラムを開発しました。今年は、コーヒー焙煎のための焚き火の熾し方や、星のや富士の滞在の中で食事とコーヒーの楽しみ方を提案します。

*2：国税庁「国内製造ワインの概況」令和3年調査分（<https://www.nta.go.jp/taxes/sake/shiori-gaiky>）

特徴1 焚き火を熾し、森の中でコーヒーを焙煎する【POWER UP】



森の中の特別席でグランピングマスターとともに焚き火を熾し、熾した火でコーヒー豆を焙煎します。プログラムの初めに、星のや富士の森に入り、焚き火をつける素材となる木の枝や葉を集めます。集めた素材を火種にし、特別席の焚き火台に火をともし、薪をくべて目指すのはコーヒー焙煎に適した、炎が落ち着いた熾火（おきび）の状態です。そして、白い生豆を焚き火で煎り、次第にパチパチと豆がはじけ、煙が出て黒く照りが出てくるまで焙煎します。春の陽気の中、森に広がるコーヒーの香ばしい香りを楽しみながら焙煎し、自分好みのコーヒー豆に仕上げます。

特徴2 3つの滞在シーンに合わせてコーヒーを楽しむ【NEW】



星のや富士の3つの滞在シーンに合わせて、異なる飲み方でバレルエイジドコーヒーを楽しみます。春の心地よい気候の中で、鳥のさえずりや風の音を聞きながら、滞在シーンに合わせたコーヒーを楽しみ、アウトドアとコーヒーの相性の良さを実感します。

【1日目 14:00～ 「午後のひととき」】

まず初めは、自分で焙煎したコーヒーを飲み比べて楽しむ「午後のひととき」です。焚き火を使った3種類の淹れ方で抽出し、味わいや質感の違いを感じながら飲み比べます。また、コーヒーの淹れ方に合わせてフードペアリングも用意しました。コーヒーの力強い味わいを楽しめるフィールドコーヒーには、まるやかなカマンベールチーズを合わせて、赤ワイン香るコーヒーのコクを引き立てます。春のうららかな昼下がりの森の中で、焚き火の温かさを感じながら、コーヒーとのフードペアリングを楽しみます。



【1日目 19:30～ 「夕食後の一杯」】

ルームサービスの夕食を楽しんだ後は、「夕食後の一杯」として、コーヒーカクテルをキャビンで楽しみます。キャビンのテラスで、ファイアプレースの炎が揺れるのを眺めながら赤ワインとコーヒーのカクテルを楽しみ、1日の滞在を締めくくります。



【2日目 8:30～ 「朝食と楽しむコーヒー」】

朝食は、クラウドテラスでグランピングマスターとともにプレスサンドを作ります。合わせるコーヒーは、一晩かけて抽出し、すっきりとした味わいに仕上げたコールドブリューコーヒーです。朝日が差し込むクラウドテラスで、プレスサンドとコーヒーを楽しみ、爽やかな朝を迎えます。



特徴3 星のや富士オリジナルのバレルエイジドコーヒー



本プログラムで使用するコーヒー豆は、「猿田彦珈琲」協力のもと、コーヒーの生豆をワイン樽に一定期間貯蔵して寝かせ、ワインの香りをまとわせたバレルエイジドコーヒーです。一般的には、ウイスキー樽で作られることが主流ですが、星のや富士では、ワイン生産量1位を誇る山梨で作られた、マスカットベリーAのワイン樽で寝かせたオリジナルのコーヒー豆を使用します。香りや風味のニュアンスに近いコーヒー豆をワイン樽で寝かせることで、マスカットベリーA特有のベリーを連想させる赤い果実のような香りや、ワイン樽の樽香がコーヒー豆に加わり、楽しめるのは通常のフレーバーコーヒーとは一味違う、より奥深い味わいのコーヒーです。コーヒーの持つ香りとワイン樽の香りの相乗効果によって生まれる唯一無二のフレーバーを味わいます。

スケジュール例

<1日目>

- 13:00 森に入り、焚き火の素材を集める
- 13:15 グランピングマスターとともに「焚き火熾し」をする
- 13:30 コーヒーの生豆を焙煎する
- 14:00 焚き火で淹れたコーヒーを飲み比べる「午後のひととき」
- 18:00 夕食ルームサービス「山麓のしゃぶしゃぶ鍋」
- 19:30 「夕食後の一杯」を楽しむ

<2日目>

- 8:30 朝食「森の朝食 プレスサンド」
- 10:00 「朝食と楽しむコーヒー」を飲む
- 12:00 チェックアウト

「コーヒーディスカバリー」概要

- 期間 : 2024年3月1日～5月31日
- 料金 : 1名30,000円（税・サービス料込）＊宿泊料別
- 含まれるもの : 焚き火熾し、特別席、午後のひととき、夕食（山麓のしゃぶしゃぶ鍋）、夕食後の一杯、朝食（森の朝食 プレスサンド）、朝食と楽しむコーヒー
- 定員 : 1日1組（1～3名）
- 対象 : 満20歳以上の宿泊者

予約 : 公式サイト (<https://hoshinoresorts.com/ja/hotels/hoshinoyafuji/>) にて2週間前まで
受付
備考 : 星のや富士の到着日と出発日を除いた日程での参加となります。
仕入れ状況により料理内容が一部変更になる場合があります。
また、天候などの状況により内容を一部変更、中止する可能性があります。

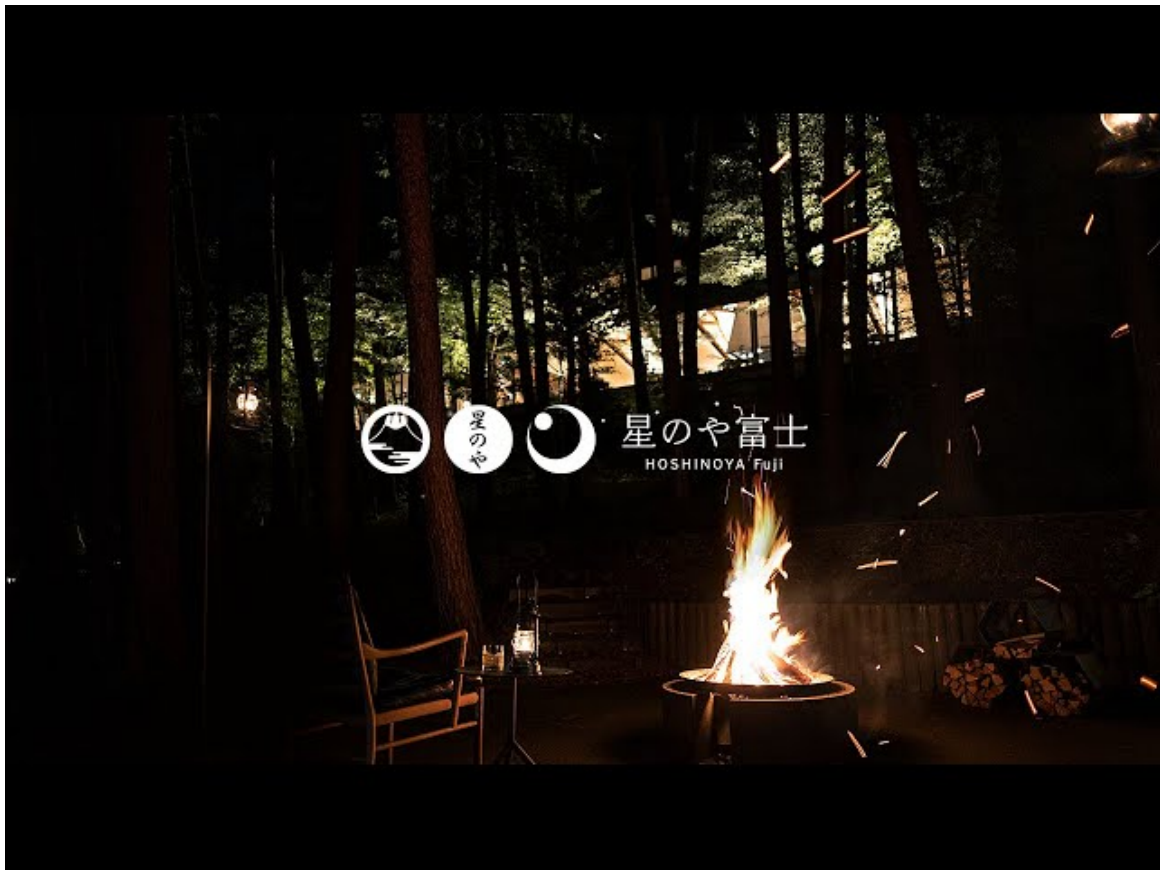
■星のや

「その瞬間の特等席へ。」をコンセプトに、各施設が独創的なテーマで、圧倒的非日常を提供する「星のや」。国内外に展開する各施設では、その土地の風土、歴史、文化をおもてなしに繊細に織り込み、出会った季節にしか味わえない最高の瞬間を体験していただくことで、訪れた人を日々の時間の流れから解き放つ。

URL : <https://hoshinoya.com>

■星のや富士





河口湖を望む丘陵に溶け込むように建つ、日本初のグランピングリゾート*。焚き火を眺めながら過ごすひと時、広大な赤松の森の中で愉しめる体験型の食事、自然の中で身体を動かす爽快感。常に屋外で快適に過ごせる環境の中、四季を通して新しい価値を提供します。

* 2015年10月 日本国内における「グランピングリゾート」を調査 自社調べ

所在地 : 〒401-0305 山梨県南都留郡富士河口湖町大石1408

電話 : 050-3134-8091 (星のや総合予約)

客室数 : 40 室・チェックイン : 15:00 / チェックアウト : 12:00

料金 : 1泊101,000 円～ (1室あたり、税・サービス料込、食事別)

アクセス : 河口湖 IC から車で約 20 分

URL : <https://hoshinoresorts.com/ja/hotels/hoshinoyafuji/>

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 広報 TEL 03-5159-6323 / FAX 03-6368-6853 / E-mail pr-info@hoshinoresorts.com

星野リゾートのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/33064

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 広報 TEL 050-3537-2445 / E-mail pr-info@hoshinoresorts.com

*** [プレス関係者向け画像素材] ***

プレスリリース掲載画像よりも高解像度の写真画像をお求めの場合、以下ページにアップロードされているオフィシャル素材をダウンロードして掲載にご活用ください。

https://drive.google.com/drive/folders/1o0ABI1P6FqizfbedJeWvHLDhJzJMTJjH?usp=drive_link