

【星のや富士】自分で選んだ葡萄とワインを、星のや富士のシェフが美食に仕上げる「グラマラス葡萄ステイ」開催 | 期間：2024年8月25日～9月25日

～こだわりの葡萄とワインで山梨の味覚を堪能し、ディナー後は葡萄バスハーブのお風呂を楽しむ滞在プログラム～

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8月25日から9月25日まで、自分で選んだ葡萄とワインを、星のや富士のシェフが美食に仕上げる「グラマラス葡萄ステイ」を開催します。葡萄農園で葡萄を収穫し、ワイナリーでワインをテイastingして、自分のお気に入りを選んで山梨の味覚を堪能する滞在プログラムです。秋の過ごしやすい気候の中、屋外の特別席でディナーを楽しんだ後は、葡萄バスハーブでお休み前の時間も優雅に過ごします。



背景

山梨県では日照時間の長さや昼夜の気温差の大きさ、そして水はけのよい土壌という地理的条件の良さから、多種多様な果物が栽培されています。中でも葡萄は、歴史が古く約1,300年前から作り始めたと言われており（*1）、山梨県は10年以上連続で国内1位の生産量を誇っています（*2）。特に秋は葡萄の収穫シーズンで、さまざまな品種を楽しむのも魅力の一つです。そして、山梨県は日本のワイン生産発祥の地であり、山梨の気候や風土に合った日本固有品種の甲州やマスカットベリーAを使用したワインも多く作られています（*3）。葡萄の収穫やワインを楽しむ、山梨の秋ならではの体験をしてほしいと考え開発に至りました。

*1：山梨県公式ホームページ フルーツ王国やまなし (<https://www.pref.yamanashi.jp/miryoku/sho>)

ku/budo/index.html)

* 2 : 平成22年産～令和3年産 果樹生産出荷統計(確報) (農林水産省)

* 3 : 山梨県公式ホームページ 富士の国やまなしの魅力 (<https://www.pref.yamanashi.jp/miryoku/shoku/wine/index.html>)

特徴1 お気に入りの葡萄とワインを選ぶ



当プログラムでは、葡萄農園「葡萄専心」の葡萄と、ワイナリー「勝沼醸造」のワインを楽しみます。農園の主人から葡萄の育て方や品種による味の違いを詳しく聞きながら収穫を楽しむのは、葡萄の名産地ならではの体験です。そして、自分で選んだ葡萄を収穫した後は、勝沼醸造へワイナリーツアーに出かけます。一般公開をしていないテイスティングルームで、ワインの作り方の違いや歴史を作り手から直接聞き、お気に入りの1本を選びます。葡萄が実り葉が茂っている収穫シーズンの景色を目の前に、秋の山梨ならではの体験を楽しむことが可能です。

特徴2 自分で収穫した葡萄を使った、自分だけの「葡萄ペアリングディナー」



葡萄農園で収穫した葡萄を使った料理と、ワイナリーで選んだお気に入りのワインを含めたワインペア

リングで、自分だけの「葡萄ペアリングディナー」に星のや富士のシェフが仕上げます。色や食感、甘味、ジューシーさなど葡萄の個性を活かして料理し、山梨ならではの食材やその時に旬を迎える食材を合わせます。ワインも料理に合わせ、畑の違いやヴィンテージの特徴など山梨ワインの奥深さを楽しむよう星のや富士のソムリエがペアリングして提案。また、食事会場は、クラウドテラスの自然に囲まれた屋外の特別席です。秋の森の過ごししやすい気候の中で、自分が選んだワインと葡萄を楽しむ、自分だけのディナーを優雅に楽しみます。

特徴3 葡萄バスハーブでお休み前のひとときを楽しむ



ディナーを楽しんだ後はキャビン（客室）に戻り、星のや富士オリジナルの葡萄バスハーブでお休み前にゆっくり過ごします。当プログラム限定で用意したのは、ワインを醸造する過程で出る葡萄の皮や種などを使用した、葡萄バスハーブです。ポリフェノールなどの成分（*4）や天然の生薬が含まれており、身体を芯から温め、ワインの香りが優しく広がります。葡萄農園やワイナリーでの体験でアクティブに過ごした身体を温かいお風呂で休め、星のや富士での滞在に思いを馳せながらお休み前にくつろぎの時間を過ごします。

*4：文部科学省「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」（https://www.mext.go.jp/a_menu/syoku_hinseibun/mext_01110.html）

スケジュール

<1日目>

- 15:00 チェックイン
- 16:00 「はじまりのひととき」で、葡萄を食べ比べて楽しむ
- 18:30 山麓の赤ワインすき焼き

<2日目>

- 7:30 グリルモーニング
- 9:00 星のや富士を出発
- 9:40 葡萄農園での葡萄の収穫
- 11:30 勝沼醸造直営レストラン「風」でランチ
- 13:30 ワイナリーでのワインのテイスティング

16:00 星のや富士に到着
17:30 「葡萄ペアリングディナー」で葡萄とワインを堪能する
20:00 キャビンで葡萄バスハーブのお風呂

<3日目>

8:30 モーニングBOX
12:00 チェックアウト

葡萄農園「葡萄専心」の紹介

「ひたむきに、ひたすらに、おいしい葡萄をつくる そして、ディースセント・ワークの実現」というコンセプトをもとに、笛吹の地でこだわりの葡萄づくりをしています。葡萄専心は、約14種類のさまざまな葡萄を栽培しており、「旬」の美味しさを届けることにこだわっています。お客さまの笑顔を思い描きながら、楽しんで葡萄づくりをしています。

(出所：葡萄専心ホームページ <https://budousenshin.com/>、https://www.instagram.com/budousenshin_yamanashi/)



ワイナリー「勝沼醸造」の紹介

1937年の創業以来、ぶどう産地“勝沼”に根差し、「たとえ一樽でも最高のものを」という変わらぬ想いのもと、世界に通ずる高品質なワイン造りに挑戦しています。甲州で世界へ。日本固有のぶどう品種である甲州にこだわりを持ち、独特のテロワールを活かした「土地」と「人」が写る付加価値の高いワインづくりを実践しています。

(出所：勝沼醸造株式会社ホームページ <https://www.katsunuma-winery.com/>)



「グラマラス葡萄ステイ」概要

期間 : 2024年8月25日～9月25日

料金 : 1名 85,000円(税・サービス料込) * 宿泊料別、交通費別

含まれるもの : はじまりのひととき、山麓の赤ワインすき焼き、グリルモーニング、葡萄狩り、ランチ(2日目)、ワイナリーツアー(テイスティング)、葡萄ペアリングディナー、葡萄バスハーブ、モーニングBOX

定員 : 1日1組(2-3名) * 20歳以上

予約 : 公式サイト (<https://hoshinoresorts.com/ja/hotels/hoshinoyafuji/>) にて2週間前まで

備考 : 仕入れ状況により食材・メニューが変更になる場合があります。

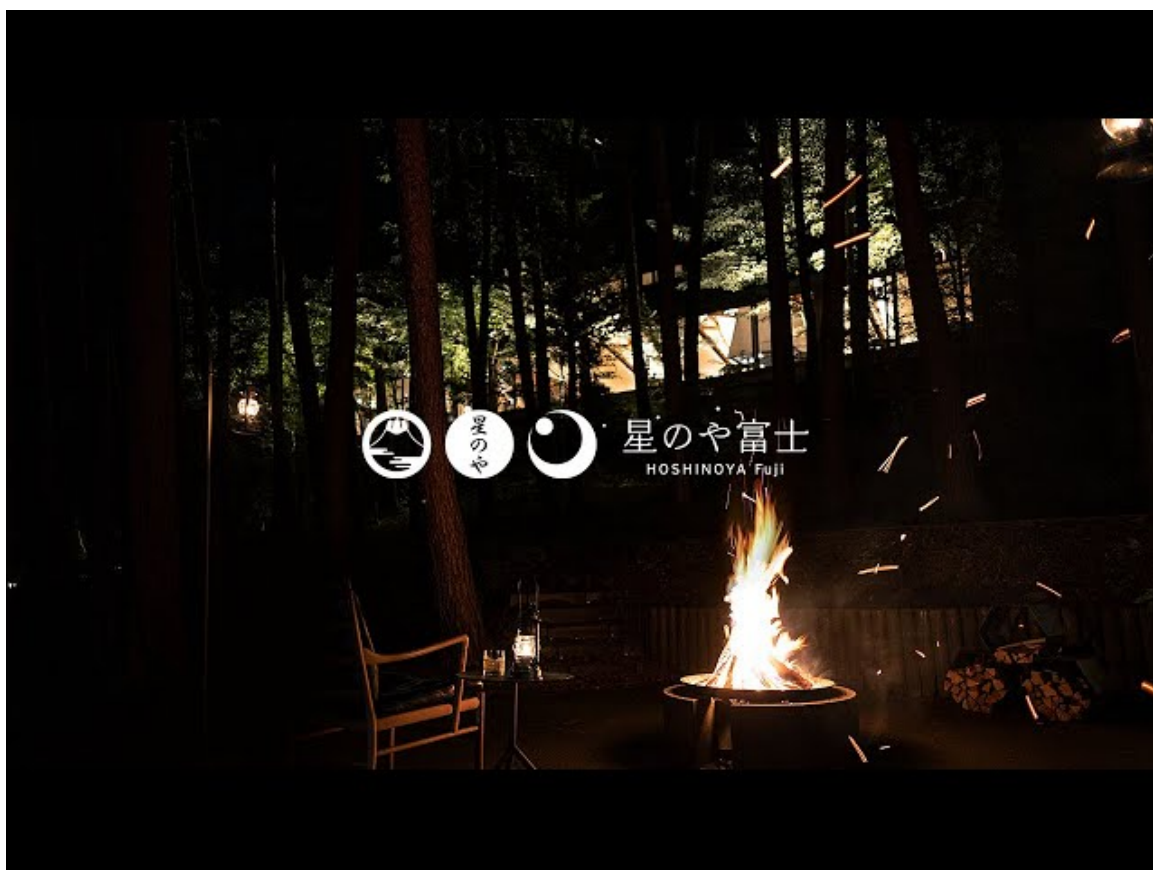
また、天候により一部スケジュールが変更になる場合があります。

■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://hoshinoresorts.com/ja/brands/hoshinoya/>

■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、広大なアカマツ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/>

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/1feBZO45eyf9yxwr2vrDyALNx5Ya9loGI?usp=drive_link