

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「麴」滞在

信州の伝統文化「発酵」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。古くから疲労回復に良いと愛されてきた米と麴で造る甘酒、甘麴。信州・佐久では郷土食「おなっとう」として知られ、おやつとして親しまれてきました。豊富な栄養素を含むことから、「飲む点滴」とも言われるほど。古くより身体の内側から調えることが知られています。その甘麴を中心に、「麴」を食し、飲み、学ぶ滞在をご用意しました。麴を全身に取り入れ身体の内からも外からもキレイを目指すプランです。



## 「麴スパ」であたため、お肌を潤す

「酒を作る杜氏の手は綺麗」。麴にはシミや美白、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えます。星のやスパでは米と麴で作られた酒粕ともち米粉で出来た粕玉をご用意しました。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えていくオイルトリートメントです。

## 身体の中からキレイを目指す「甘麴鍋ランチ」

必須アミノ酸やビタミンB1・B2・B6などの必須ビタミンが多く含まれるという甘麴。砂糖やみりんの代わりに甘味として使うことで、だしを加えたような旨みのある甘さになります。彩り豊かな旬の野菜を朝からたっぷりお召し上がり頂け、身体をあたためる「甘麴鍋」をメインとしたランチをご用意します。



星のや軽井沢「発酵美人「麴」滞在」 滞在時オプションプログラム 期間：12月1日～2月29日

料金：55,000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：麴スパ、甘麴鍋ランチ、甘麴ウェルカムドリンク＆スイーツ、麴ワークショップ、Onsenボディワーク、麴バス入浴剤、甘麴スムージー2回、深呼吸アクティビティ2回



### 甘麴尽くしでお出迎え 3種の甘麴&スイーツ

米麴・玄米麴・黒米麴。甘麴ウェルカムドリンクを3種ご用意しました。色や香り、舌触りも異なる味わいです。甘麴を使ったスイーツもご用意。様々なスタイルの甘麴をお楽しみいただけます。



### 「麴ワークショップ」で甘麴作り&味噌作り

信州味噌蔵の職人から学ぶ「麴ワークショップ」。麴や味噌について学んだ後は、甘麴や味噌作りを実践。完成した甘麴は翌朝のランチでご提供。味噌は後日ご自宅へお届けします。



### 目覚めとクールダウンに 甘麴スムージー

すぐに吸収され身体を動かすエネルギーになるという甘麴を使ったスムージーをご用意します。朝はホットで身体を目覚めさせ、Onsenボディワークで身体の内芯から温まった後は、クールダウンな味わいを。



### 「麴バス」でリラックス

お好みでお使いいただけますよう、バスルームには麴を使った入浴剤をご用意。ほのかに甘い麴の香りがリラックスへと導きます。朝晩の寛ぎの時間にお使いいただけます。

## 2泊3日 発酵美人滞在 スケジュール例

### <1日目>

15:00 チェックイン 甘麴のウェルカムドリンクとスイーツをご用意します  
17:30 麴スパトリートメントご体験

### <2日目>

08:00 目覚めのスムージーをお届けします  
08:30 のびのび深呼吸  
10:00 麴ランチ  
13:00 麴ワークショップご体験

### <3日目>

07:30 麴バスでリフレッシュ  
09:00 Onsenボディワーク クールダウンのスムージーをお届けします  
12:00 チェックアウト

## 甘麴鍋ランチ 献立例

【お飲物】  
飴湯

【お食事】  
甘麴の彩り鍋  
季節の和え物2種  
発酵玄米御飯

【デザート】  
フルーツ・甘麴アイス

※入荷状況等により献立が変更になる可能性があります



## 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、離れたく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  
代表電話番号：050-3786-0066 (星のや総合予約)  
料金：1室1泊あたり62,000円～  
(税・サービス料10%込・食事別) ※通常ご予約は2泊より

このリリースに関するお問合せ  
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