

【報道関係各位】

2023年11月10日  
株式会社ポジティブドリームパーソンズ

## 【長良川清流ホテル】

山々と清流の恵み、旬のジビエを通じて里山文化に没入する体験を

1泊2日 自然の摂理に沿った食体験プラン販売開始

全国でホスピタリティビジネスを展開する感動創出企業の株式会社ポジティブドリームパーソンズ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：宮下 慶輔、以下PDP）が運営する「長良川清流ホテル(ながらがわ せいりゅう ほてる)」は、岐阜の里山川文化を再解釈し、「食」にフォーカスを当て、現代社会との程よい距離感をお楽しみいただくスペシャルプランを販売開始いたしました。

プランは、シーズンごとにテーマを変えてリリースする予定です。第一弾として、今冬シーズンは「ジビエ」をテーマに掲げ、里山川文化を体験していただくコンテンツをご用意いたしました。パートナーに気鋭の狩猟チーム「猪鹿庁」代表の安田大介氏をお迎えし、土着の文化に想いを馳せる特別なひとときをご用意しております。



### ホテルコンセプト”里山川 SATO-SAN-SEN”について

長良川清流のほとりに位置する当ホテル。里山川文化は、山と町、川と町の境界に位置し、適度に人の手が入ることにより、土地に生きる全ての命を育んできた日本の原風景です。そこには衣食住全ての営みに自然と共に生きる思いやりが存在し、人の手を加え、恵みを楽しみながらも資源を枯渇させない先人たちの知恵がありました。そのような尊い価値観に想いを馳せる豊かな時を過ごしてほしいという願いから、私たちは”里山川 SATO-SAN-SEN”のコンセプトにこの想いを込めて、癒しのひとときをご提供しています。

## 「恩送り」という考え方

里山川文化に生きる人々の価値観に、「恩送り」という考え方があります。

「恩送り」とは、誰かから受けた恩を、別の誰かに送る。そしてその送られた人がさらに別の人に渡す。そうして「恩」が世の中を螺旋のように渡り歩いて行く。

里山川文化では、目先の“得”ではなく、見返りを求めない“徳”を重ねることで、自然が優しく受け入れてくれることを知っていました。私たちは、この価値観にとっても共感し尊敬を込めて、「恩送り」を表現したおもてなしをご用意しております。

## 特別パートナーのご紹介

私たちの想いを汲み取り、プランを監修していただく特別パートナーに、里山保全組織「猪鹿庁」代表の安田大介氏をお招きしました。土地に生き、自然の手触りと狩猟の魅力を発信している彼らの声に、日常にはない温度を感じていただけることと思います。

猪鹿庁 代表

安田 大介 Daisuke Yasuda



名古屋でサラリーマン生活をしながら続けていたパックラフト（川下り）、自転車ロングライドなどの自然遊び好きが高じて郡上へ移住。猪鹿庁として狩猟講座・ワークショップを数多く実施。岐阜県や長野県等の自治体からの狩猟講座の委託も請け負う。

イベント企画、狩猟講座の実施やキャンプ場運営などの仕事の傍ら、狩猟及び有害捕獲を行い、年間鳥獣捕獲数は100～150ほど。

『捕ったら食べる』を信条に、狩猟&有害捕獲を実践、推進中。

狩猟の魅力の伝達や若手猟師増加のため、狩猟関連のツアー全般の企画・運営を手掛ける。猪鹿庁のツアー部門及び獣肉販売部門を「猪鹿庁合同会社」として法人化、同社の代表を務め、半猟半Xの生き方を実践中。

書籍『狩猟入門～狩猟免許の取得からハンティングの実際まで～』（地球丸）監修 など

## プラン概要

### ■1周年特別「自然の摂理に沿った食体験」プラン(1泊2食付き)

日常とは違う体験への高揚や、先人の知恵に興味深さを感じていただくことができる、自然の摂理に沿った食体験をご用意しました。

・実施日

第1回：12月23日（土）チェックイン～12月24日（日）チェックアウト

第2回：1月27日（土）チェックイン～1月28日（日）チェックアウト

第3回：2月3日（土）チェックイン～2月4日（日）チェックアウト

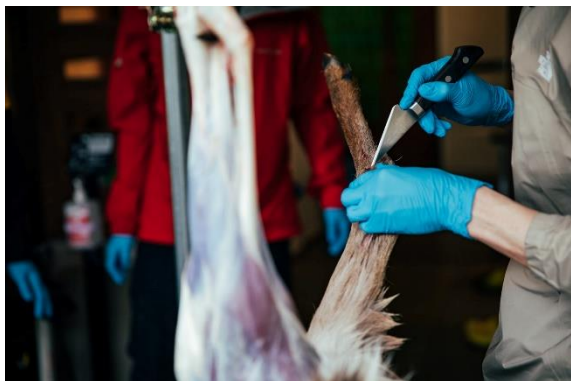
・料金：¥28,500～

・予約 URL：[https://asp.hotel-](https://asp.hotel-story.ne.jp/ver3d/ASPP0200.asp?hidSELECTCOD1=6K510&hidSELECTCOD2=001&hidSELECTPLAN=A7E6W&pac=P02&hidSELECTARRY)

[story.ne.jp/ver3d/ASPP0200.asp?hidSELECTCOD1=6K510&hidSELECTCOD2=001&hidSELECTPLAN=A7E6W&pac=P02&hidSELECTARRY](https://asp.hotel-story.ne.jp/ver3d/ASPP0200.asp?hidSELECTCOD1=6K510&hidSELECTCOD2=001&hidSELECTPLAN=A7E6W&pac=P02&hidSELECTARRY)  
[MD=&hidSELECTHAKSU=1&rooms=1&selectpty=&selectppsn=&hidk=&reffrom=&LB01=server17](https://asp.hotel-story.ne.jp/ver3d/ASPP0200.asp?hidSELECTCOD1=6K510&hidSELECTCOD2=001&hidSELECTPLAN=A7E6W&pac=P02&hidSELECTARRY)

・含まれる内容：ジビエ解体教室、鹿肉ステーキの火入れ&試食体験、食体験の郵送パック、宿泊、夕朝食  
※本プランは上記実施日のみ開催いたします。こちらのアクティビティへ参加をご希望の方は、上記実施日程  
でご予約ください。

#### 【ジビエの解体教室】



「猪鹿庁」監修の下、ホテル敷地内にてジビエ（鹿肉）の解体教室を行います。昨今、たびたび社会問題にも挙げられる害獣被害や自然環境の変化など、自然とともに生きていく上での動植物との関係性を背景にしたトークを交え、解体した部位の説明やおいしい調理法などの知的好奇心が刺激されるコンテンツになっています。

※事前にプランをご予約いただいた方限定です。

※10組20名を上限とさせていただきます。

#### 【鹿肉ステーキの火入れ&試食体験】

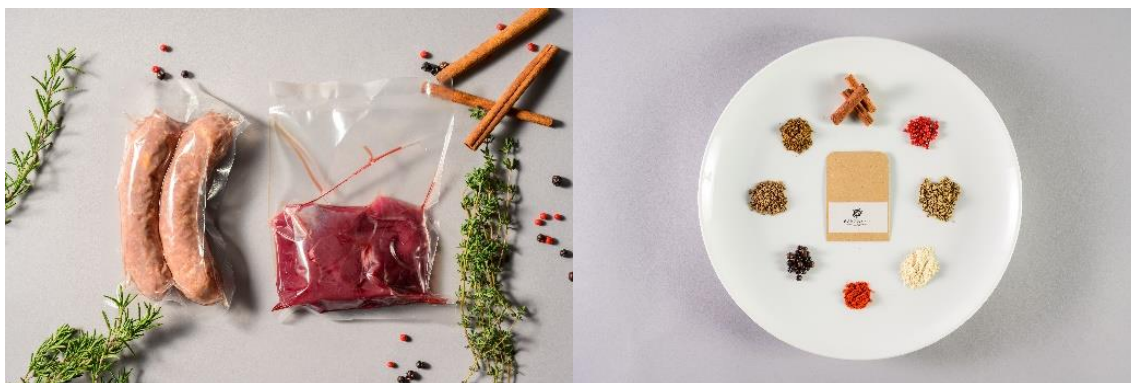


解体教室の後、精肉された鹿肉に火入れを行い、柔らかく仕上げた鹿肉のローストを試食していただきます。鹿肉は、他の食肉と比べ脂肪が少なくヘルシーな食材ですが、火入れ具合によっては固くなってしまいう繊細な食材です。下味には、オリジナルブレンドのスパイスを施し、力強く淡白な鹿肉の旨みをより引き立たせます。ていねいに、ゆっくりと熱を通し、しっとりと仕上げる。猟師がお伝えする、まさに熟練の手仕事のような火入れの妙を、ご自身の手でご体験ください。

※10組20名を上限とさせていただきます。

#### 【大切な方への”恩送り” 食体験の郵送パック】

冷凍保存された鹿肉の背ローストと、当ホテルオリジナルブレンドのスパイスを、大切な方に「恩送り」としてご郵送いただけるサービスです。ご家庭で再現できるジビエの美味しいレシピが記載されたカードも添えています。大切な方の特別な1日を彩るような、新しいギフトの形をお試しくください。



※事前にプランをご予約いただいた方限定です。

※10組20名を上限とさせていただきます。



## ■期間限定 里山里川 冬の味覚県産ジビエ鹿肉特別コース(1泊2食付き)

岐阜の自然の恵みを存分に味わうジビエの特別コースをご用意しました。この季節だからこそ味わうことができる里山川の味覚に酔いしれてください。また、アクティビティとして、ジビエを使ったレシピに使用するオリジナルブレンドのスパイスを調合いただくワークショップを実施します。お持ち帰りいただくことができますので、ぜひ里山川の文化をご自宅再現してください。

・実施期間：12月1日（金）～2月29日（木）

※12月29日（金）チェックイン～1/2（火）チェックアウト分を除く

・料金：¥17,000～

・予約 URL：[https://asp.hotel-](https://asp.hotel-story.ne.jp/ver3d/ASPP0200.asp?hidSELECTCOD1=6K510&hidSELECTCOD2=001&hidSELECTPLAN=A7E6V&pac=P02&hidSELECTARRY)

[story.ne.jp/ver3d/ASPP0200.asp?hidSELECTCOD1=6K510&hidSELECTCOD2=001&hidSELECTPLAN=A7E6V&pac=P02&hidSELECTARRY](https://asp.hotel-story.ne.jp/ver3d/ASPP0200.asp?hidSELECTCOD1=6K510&hidSELECTCOD2=001&hidSELECTPLAN=A7E6V&pac=P02&hidSELECTARRY)  
[MD=2023/12/01&hidSELECTTHAKSU=1&rooms=1&selecttyp=&selectpsn=00020&hidk=&reffer=&LB01=server17](https://asp.hotel-story.ne.jp/ver3d/ASPP0200.asp?hidSELECTCOD1=6K510&hidSELECTCOD2=001&hidSELECTPLAN=A7E6V&pac=P02&hidSELECTARRY)

・含まれる内容：スパイス調合体験、宿泊、夕朝食

### 【スパイス調合体験】



オリジナルブレンドのスパイスを調合していただくワークショップを実施します。クミンシード、パプリカ、フェンネルなどのスパイスを使用し、長良川清流ホテルオリジナルスパイスをお作りいただくことができます。調合したスパイスはお持ち帰りいただき、ぜひご自宅で里山川の味覚を再現してください。また、同じレシピでご用意させていただいたスパイスを、ディナーコースで使用させていただいていますので、お料理を一層お楽しみいただけます。

※こちらのアクティビティは、開催期間中の全ての営業日でご提供しています。

■スペシャルディナーコース



岐阜産の銘柄米や旬の食材など土地の素材に加え、ジビエをふんだんに使用したスペシャルディナーコースをご用意しました。和の食をベースに、シェフの創作意欲あふれるお料理を、ゆっくりとお楽しみいただけます。



- 先付け
  - 鹿肉の手毬 柿酢を使った高山もち
- 前菜
  - 鹿肉のたたき風瞬間スモーク
  - 小松菜菊花和え 人参豆腐
  - 囲炉裏から〜鮎の塩焼き
  - 奥美濃古地鶏つみれとしいたけ茶碗蒸し道明寺餡



- 鍋
  - 鹿肉スジとジビエソーセージの飛騨山椒オイルアヒージョ
- 揚げ物
  - 海老と冬野菜 米粉を使った揖斐茶天ぷら



- 焼物
  - 鹿背ロース肉の炭火焼と鹿モモ肉の赤ワイン煮込み
  - 郡上味噌季節の冬野菜
- ご飯
  - 土鍋ごはん炊き立てご飯
  - ごはんのお供を少しづつ
  - 落味噌 / 梅干し / 山菜溜り漬け
  - お味噌汁

- 甘味
  - パティシエ特製季節のデザート

※スペシャルディナーコースは、開催期間中の全ての営業日でご提供しています。

## ・施設概要



施設名 長良川清流ホテル

住所 〒502-0012 岐阜県長良志段見東山 537 3

TEL 058-210-1025

客室数：40 室(宿泊収容人数：173 名) 和洋室 2 部屋、和室 18 部屋、洋室 20 部屋

料金：1 泊 10,800 円～ (2 名 1 室利用時 1 名あたり、税・サービス料込、朝食付)

アクセス【電車】・東海道新幹線「岐阜羽島駅」よりタクシーで 45 分

・JR 岐阜駅、名鉄岐阜駅よりタクシーで約 20 分、又はバスで約 25 分

【車】・東名 名神高速道路～(一宮 JCT)～東海北陸自動車道「岐阜各務原」より車で約 25 分

\*駐車場：無料

URL：<https://nagaragawahotel.com/>

## 運営会社概要

■社 名：株式会社ポジティブドリームパーソンズ

■設 立：1997 年 7 月 1 日

■フ ァ ウ ン ダ ー：杉元 崇将

■代表取締役社長：宮下 慶輔

■本 社 所 在 地：東京都渋谷区恵比寿南 1-15-1 A-PLACE 恵比寿南ビル 4F

■従 業 員 数：996 名 (2023 年 6 月 1 日現在)

■事 業 内 容：ホテル/レストラン/ウェディング/宴会施設/フラワーショップの運営・企画およびコンサルティング事業

■WEB サイト：<https://www.positive.co.jp/>

■公式アカウント：Facebook ( <https://www.facebook.com/PositiveDreamPersons> )

Twitter ( [https://twitter.com/pdp\\_kandou](https://twitter.com/pdp_kandou) )

YouTube ( <https://www.youtube.com/positivedreampersons> )

Instagram ( [https://www.instagram.com/positivedreampersons\\_inc/](https://www.instagram.com/positivedreampersons_inc/) )

### 【本件に関するお問い合わせ】

株式会社ポジティブドリームパーソンズ 広報担当 [須藤・小瀬村]  
TEL/03-5720-7880 FAX/03-5704-8671 Email/ [pr\\_team@positive.co.jp](mailto:pr_team@positive.co.jp)