

四万十川源流、森の国「水際のロッジ」にて販売中の  
10月限定！「栗づくしのディナーコース付宿泊プラン」が好評です。  
～ 地元松野の栗をひとつひとつ丁寧に、贅沢に使用！ ～



四万十川源流、森の国「水際のロッジ」（所在地：愛媛県北宇和郡松野町目黒 滑床溪谷、ゼネラルマネージャー：森 里美、以下 水際のロッジ）にて、9月23日から販売している「栗づくしのディナーコース付宿泊プラン」が好評です。（10月31日までの期間限定販売）

今回、使用している栗の品種は、銀寄（ぎんよせ）と筑波（つくば）。どちらもほっくりとした栗らしい香りと、料理に合わせやすい適度な甘さが特徴です。おすすめはメインの「松野産鹿もも肉のタリアータ栗のピューレ」。松野町で獲れたクセのない柔らかな鹿肉のローズに栗のピューレを添えてご用意します。ピューレの素材は牛乳、塩、ナツメグのみ。シンプルな素材で栗本来の自然な甘みをいかしていますので、是非たっぷりとお肉につけてお召し上がりください。

他にも、愛南町産のイノシシを使ったパスタ「パッパルデッレ」、たっぷりとのせた焼き栗と渋皮煮の栗に松野町産はちみつをかけて仕上げたピッツァ「クワトロフォルマッジ」もご用意します。

そして、コースの最後は「モンテビアンコ」、真っ白な山に見立てたイタリア版モンブランをご用意します。ナイフを入れると中には栗の渋皮煮が贅沢にも丸ごと1個登場。その真っ白なフォルムや美しい断面が女性にも大好評です。栗のクリームにはラム酒をきかせ大人の味に。底に隠れている栗粉を使ったメレンゲのサクッとした触感と共に、最後までまるごと栗を堪能いただけます。

私たちは、四万十川源流、森の国「水際のロッジ」の経営を通して、関わる人すべてが幸せになる仕組みを創り上げたいと考えています。私たちだけが利益を上げるのではなく、私たちを受け入れてくれた松野町の皆様、生産者様と共に、この町を愛し、この町の魅力を伝え、本来あるべき価値観、仕組みを構築し、豊かな社会を目指してまいります。

## ■「栗づくしのディナーコース付宿泊プラン」について

販売期間：9月23日～10月31日まで

宿泊料金：大人1名¥25,500～（Aタイプ2名利用時の値段）

※ディナーのみの利用も可能（1週間前までに要予約）

販売方法：公式HP、楽天トラベル、じゃらん

コース内容：前菜：シェフのおすすめ前菜盛合せ

ピッツア：栗のクワトロフォルマッジ 渋皮煮・焼き栗 他栗を使用したメニュー3種

または通常メニューからお選びいただけます

パスタ：栗と猪のソース パッパルデッレ 又は 栗のリゾット

メイン：松野産鹿もも肉のタリアータ 栗のピューレ

ドルチェ：モンテビアンコ セルバッジオ風

## ■企画担当者（シェフ 北久裕大）の想い



栗は松野の名産のひとつ。昨年秋の通勤時に道端でたくさん栗が落ちているのを見かけていました。松野の栗の大半が栗農家ではなく昔から植えてある、暮らしに密着した自然な状態の木です。栗は美味しいのですが、拾うのも、鬼皮、渋皮と剥くのも手間がかかります。そのため、高齢者が多い地区では拾いきれずに捨ててしまう栗もたくさんあると聞きました。

秋のコースを考えるにあたり、栗好きなスタッフから栗づくしコースの発案があり、そのような栗たちを美味しくよみがえらせることができるのではと思い料理を考案しました。

今回使用している栗は、お付き合いのある農家さんから規格外のものを譲っていただき、焼き栗、渋皮煮、生に火を入れたものなど様々な形で贅沢にコースに使用しています。本来は店頭と並ぶことのない、傷が入ったり皮がはじけた栗ですが、味は全く問題ありません。時には主役で、時には脇役で、その食感や味の違いを存分に楽しんでいただければ嬉しく思います。

## ■四万十川源流、森の国「水際のロッジ」について



水際のロッジは、日本最後の清流と呼ばれる四万十川源流、目黒川のほとりにあります。

この水のように、気ままに生きてみたくなる。そんな新鮮な気持ちにさせてくれるロッジ型の宿泊施設（客室数10室）です。

所在地：愛媛県北宇和郡松野町目黒 滑床溪谷

電話番号：0895-43-0331

<https://morino-kuni.com/riverside-lodge/>

<本件に関するお問い合わせ先>

Tel：084-927-0996 東携帯：080-5232-0821 Mail：azumaki@oriental-web.co.jp

株式会社サン・クレア 広報担当：東（あずま）