가루이자와 호시노 에리어 손민쇼쿠도 (나가노현 가루이자와)

술통으로 구운 훈제 요리와 신슈 사쿠 지역의 히야오로시 사케를 판매하는 "사케 테라스" 이벤트가 열립니다

호시노 리조트에서 낮시간에 운영하는 시설인 가루이자와 호시노 에리어에 위치한 캐쥬얼 일식당인 손민쇼쿠도 (촌민식당) 에서 "사케 테라스" 이벤트가 2019 년 9 월 9 일부터 10 월 6 일까지 열릴 예정입니다. 손님들은 굽는 동안 퍼지는 은은한 사케향을 즐기시면서 훈제 요리와 히야오로시를 맛보실 수 있습니다.

사쿠 지방 13 곳의 사케 양조장에서 만든 독특한 히야오로시

가루이자와에 인접한 사쿠 지역에는 감미로운 맛으로 유명한 13 곳의 사케 양조장이 있습니다. 겨울 동안 저장된 사케는 여름 동안 발효되어 가을 쯤이 되면 먹을만한 상태가 되는데 이를 히야오로시라고 하며, 나가노현에서는 매년 9 월 9 일이 출시됩니다. 사케 테라스는 사케 출시일 직후에 열리며, 손님들은 다양한 히야오로시 사케를 맛보며 풍미를 비교해 보실 수 있습니다.

이 보도자료에 관한 문의사항은
호시노 리조트 PR 에 연락주십시오.
global@hoshinoresort.com

사케통으로 조리한 훈제 요리

사케 테라스 이벤트는 2011 년 이래로 가루이자와 호시노 에리어의 손민쇼쿠도에서 열렸습니다. 올해의 경우, 9 번째 연례 이벤트로 총 12 종의 스페셜 그릴이 사케통으로 제작되며, 히야오로시와 함께 드실 훈제 요리를 만드는데 사용될 에정입니다. 사케 제작 과정에서 나온 잔여물은 훈제 요리에 함께 사용되어, 훈제 요리에 부드러운 사케 향이 스며들어, 그 향미를 돋우게 됩니다.

사케 해피아워 동안 사케통으로 구운 훈제 요리를 즐기세요

사케통 내부에서 다양한 치즈, 생선, 노자와나 순무 등이 구워질 예정으로, 히야오로시와 잘 어울리는 재료들입니다. 소형 사케통 그릴은 2-3 인의 그룹 용으로, 직접 음식을 굽는 경험을 해보시며, 음식의 향기와 구워지는 모습을 즐기실 수 있습니다.

날짜: 2019 년 9 월 9 일 – 10 월 6 일 (주말 및 공휴일만)
장소: 가루이자와 호시노 에리어 퍼트리 플라자
(전나무광장, 호시노 온센의 톰보노유 앞)
시간: 3:00 pm – 5:00 pm (우천시 취소)
비용: 히야오로시 1 잔 당 ¥600(세금 제외) | 추가 잔은 잔 당 ¥500 (세금 제외)
훈제 세트: ¥1,300(세금 제외) (치즈, 생선, 노자와와 순무 및 미소소스 계란조림의 4 종 제공)

히야오로시 시음: 술맛 돋는 오복(五福) 세트

사케 테라스 이벤트 동안, 13 곳의 사케 양조장에서 가져온 5 종의 히야오로시가 포함된 술맛 돋는 오복(五福) 세트가 판매될 예정입니다. 사케가 처음인 손님을 위해, 저희 직원들이 손님의 입맛에 맞는 사케에 대해 조언해드립니다.

날짜: 이벤트 기간 중 매일
장소: 손민쇼쿠도
시간: 5:00 pm – 9:00 pm
비용: ¥1,800(세금 제외) (히야오로시 5 종 및 안주 3 종)

이 보도자료에 관한 문의사항은
호시노 리조트 PR 에 연락주십시오.
global@hoshinoresort.com

가루이자와 호시노 에리어

가루이자와 호시노 에리어는 객실, 식당, 카페 및 가게가 포함된 작은 도시로, 강 옆의 아름다운 자연에 둘러싸인 곳에 위치해 있습니다. 손민쇼쿠도는 가루이자와를 여행 중인 분들에게 양질의 요리를 제공해드리는 캐쥬얼 일식당입니다.

주소: Hoshino, Karuizawa, Nagano 389-0194

전화번호: +81-267-45-5853　URL: http://www.hoshino-area.jp/en

오시는 길: 가루이자와역(JR 호쿠리쿠 신칸센)에서 택시로 15 분 소요

이 보도자료에 관한 문의사항은
호시노 리조트 PR 에 연락주십시오.
global@hoshinoresort.com