

호시노 리조트 카이

## 게 요리 총 8 가지를 맛볼 수 있는 '활게 즈쿠시 가이세키' 등장

기간: 2019년 11월 7일~2020년 3월 10일

대상 시설: 카이 가가, 카이 이즈모

호시노 리조트의 온천 료칸 브랜드 '카이'의 카이 가가, 카이 이즈모 두 시설에 '게'를 아낌없이 사용한 코스요리 '활게 즈쿠시 가이세키'가 등장합니다. 카이 브랜드에서는 그 지역에서만 나고 자라는 산해진미를 만끽할 수 있도록 계절과 지역, 소재 및 조리법에 심혈을 기울인 요리를 제공합니다. 이번 겨울에는 대게의 해금(解禁)에 맞춰, 신선한 대게를 맛볼 수 있는 가이세키 요리가 제공됩니다.



카니노 시메나와무시(카이 가가)

### 카이 가가, 카이 이즈모 '게 가이세키' 소개

#### ■ 카이 가가 | 미슐랭 가이드에도 소개된 '활게 즈쿠시 가이세키'

이시카와현 야마시로 온천에 있는 '카이 가가'에서는 '활게 즈쿠시 가이세키'를 제공합니다. 1인당 1.5마리의 활게를 회, 구이, 찜, 전골 등 다양한 조리법으로 만들어 총 8가지 게 요리를 드실 수 있습니다. 그중 메인



요리는 게가 다이내믹하게 담긴 '카니노 시메나와무시'입니다. 전통 공예인 구타니야키 자기와 야마나카누리 칠기 등, 요리를 담은 그릇까지 엄선한, 카이 가가에서만 맛보실 수 있는 호화로운 가이세키 요리입니다.

<특징>

**미술랭 가이드 도야마-이시카와편에서 소개된 '카니노 시메나와무시'**

'카니노 시메나와무시'는 소금물에 담근 줄을, 산지를 보증하는 태그가 달린 활게에 감아 쥘낸 다이내믹한 요리입니다. '미술랭 가이드 도야마-이시카와(가나자와) 2016 특별판' 중, 여관 부문에서 '4 레드 파빌리온(최상급으로 쾌적하면서 특히 매력적임)'이라는 평가를 받으며 카이 가가의 겨울 명물 요리로 다뤄졌습니다. 게의 감칠맛을 가득 담아, 살을 폭신하고 부드럽게 요리한, 그야말로 입안에 복을 불러모으는 일품요리입니다.



**1인당 1.5마리의 활게를 만끽**

회, 구이, 찜, 전골 등 다양한 조리법을 통해 총 8가지의 가이세키 요리로 완성했습니다. 겨울철 추위로 얼어붙은 몸을 녹여주는 '게 스키나베'는, 다시마 육수에 활게의 다리과 가슴살을 담가, 배추와 숙갓 등 겨울 채소와 함께 먹습니다. 마무리로 죽을 끓여서 마지막 한 방울까지 활게를 만끽할 수 있습니다.

**가가의 전통 공예로 만든 그릇들**

카이 가가와 인연이 있는 미식가 기타오지 로산진의 '그릇은 요리의 옷이다'라는 말에서 표현되었듯이, 요리는 그것을 담은 그릇과의 조화에 의해 돋보이며, 맛이 결정된다고 합니다. 게 카이세키 요리도 구타니야키 자기와 야마나카누리 칠기의 젊은 작가들에게 요리에 맞춘 그릇을 의뢰하여, 전통 공예의 계승과 발전에 일조하고 있습니다.



**■ 카이 이즈모 | 마츠바가니를 끝까지 맛볼 수 있는 '마츠바가니 즈쿠시 가이세키'**

시마네현 다마쓰쿠리 온천의 온천 여관 '카이 이즈모'에서는, 산인 지방 겨울 요리의 왕이라 일컬어지는 마츠바가니(가니;일본어로 게를 뜻함)를, 1인당 1.5마리를 사용하여 만든 '마츠바가니 즈쿠시 가이세키'를 제공합니다. 카이 이즈모에서도 구이부터 회, 전골에 이르기까지, 합계 8가지의 가이세키 요리로 완성합니다. 메인 요리는 '카니노 호노무시'입니다. 이즈모타이샤 신사와 연관을 지어, 신에게 봉납(奉納, 호노)하는 공물에서 힌트를 얻어 만들어진 오리지널 요리입니다.



<특징>

**신에게 봉납하는 공물에서 힌트를 얻어 고안한 '카니노 호노무시'**

가이세키의 메인 요리이기도 한 '카니노 호노무시'는, 신에게 바치는 봉납을 연상케 하는 산보\*에 실은 다음, 금줄을 걸들여 제공하는 카이이즈모의 오리지널 요리입니다. 삼나무 판에 끼운 게를 화지에 싼 다음 찌서, 감칠맛이 빠져나가는 걸 막았기 때문에, 게가 지닌 그대로의 맛을 즐기실 수 있습니다. 감칠맛과 삼나무의 향기가 이루는 절묘한 조화 역시 일품입니다.

\*산보: 신도의 신사(神事) 시에 사용되는, 신찬을 얹기 위한 대를 일컬음



카니노호노무시

**엄격한 품질관리를 통과한 마츠바가니 사용**

'마츠바가니'는 산인 지방의 먼바다에서 잡히는 수컷 대게를 이르는 말로, 진한 감칠맛과 고급스러운 단맛, 섬세한 섬유질, 탱글탱글한 촉감이 특징입니다. 카이이즈모에서는, 그중에서도 생김새와 살이 오른 상태를 확인하는 엄격한 품질관리를 통과한 마츠바가니를 사용합니다.

**세키슈가와라로 만든 냄비와 바지락 육수로 몸을 녹여 주는 '게 스키나베'**

찌고, 굽고, 튀긴, 총 8 가지의 요리를 즐길 수 있는 게 가이세키를 드시면, 겨울이면 먹고 싶어지는 전골 요리도 드실 수 있습니다. 카이이즈모의 '게 스키나베'는 바지락 육수, 겨울 채소와 함께 마츠바가니를 맛보실 수 있습니다. 냄비는 시마네현 서부 이와미 지방에서 만들어지는 세키슈가와라\*로 만든 특별 주문 제품입니다. 냉해에 강하여 추운 지방에서 애용되어온 이 기와를 사용하여 만든 냄비는 원적외선 효과가 강하며, 재료가 폭신폭신하게 완성됩니다.



\*세키슈가와라: 시마네현 이와미 지방에서 생산되는 점토 기와. 일본 3대 기와 중 하나.

■ **카이 가가 가이세키 개요**

기간 : 2019년 11월 7일 ~ 2020년 3월 10일 체크인 (12월 29일 ~ 1월 6일 제외)

요금 : 1박 44,000엔부터 (2인 1실 이용시 인당 금액, 봉사료 및 소비세 별도, 조식식 포함)

예약 : 카이 가가 공식 사이트에서 가능 (<https://kai-ryokan.jp/kr/kaga/>)

■ **카이 이즈모 가이세키 개요**

기간 : 2019년 11월 7일 ~ 2020년 3월 10일 체크인 (12월 31일 ~ 1월 4일 제외)

요금 : 1박 45,000엔부터 (2인 1실 이용시 인당 금액, 봉사료 및 소비세 별도, 조식식 포함)

예약 : 카이 가가 공식 사이트에서 가능 (<https://kai-ryokan.jp/kr/izumo/>)

