

報道関係者各位
プレスリリース

2026 年 7 月 22 日
休 暇 村 乗 鞍 高 原

**"地域のやっかいもの"を"山の恵み"へ
鹿肉・猪肉・兎肉を一皿で味わう「信州ジビエトリプルミート」
休暇村乗鞍高原で 9 月 1 日より販売開始**

北アルプスの南端、中部山岳国立公園に位置するリゾートホテル「休暇村乗鞍高原」（所在地：長野県松本市安曇 4307 支配人：山下 晃範）では、夕食時の逸品料理として信州ジビエの鹿肉・猪肉・兎肉の 3 種類を使用した「信州ジビエトリプルミート」を 9 月 1 日（火）より販売します。 鹿肉はロースト、猪肉はデミグラスソース煮込み、兎肉は香草焼きに仕上げ、それぞれの肉質や味わいを生かしました。夕食ビュッフェと組み合わせてお得に楽しめる宿泊プランも販売します。



鹿肉ロースト・猪のデミソース煮込み・兎の香草焼き

■増え続ける野生鳥獣を地域資源へ

ニホンジカは全国で推定 189 万頭、イノシシは同 80 万頭が生息し、その分布域はこの 40 年間で約 2 倍に拡大しています。高い繁殖力に加え、暖冬による積雪の減少や耕作放棄地の拡大、狩猟者の減少・高齢化などを背景に、野生鳥獣による被害は深刻化しています。

自然公園では高山植物が食害を受け、景観や生態系への影響が懸念されているほか、農作物被害は年間約 100 億円にのぼります。被害を受けた農家が営農を断念するケースもあり、地域の暮らしと自然環境を守るため、野生鳥獣の捕獲と有効活用が求められています。



野生鳥獣の農作物や自然環境への影響が課題となっている。

■視点の転換：地域の「やっかいもの」から「極上の恵み」へ

捕獲した野生鳥獣を、ただ駆除して終わらせるのではなく、その命を地域資源として生かす取り組みが進んでいます。ヨーロッパでは、鹿肉をはじめとするジビエが冬の高級食材として古くから親しまれ、ノーベル賞晩餐会のメインディッシュに選ばれたこともあります。山々に囲まれた長野県でも、ジビエは地域の食文化の一つとして受け継がれています。

鹿肉は牛・豚に比べて高たんぱく・低脂質・低カロリーで、鉄分は牛肉の約2倍、カルシウムは2倍以上含まれるとされています。「やっかいもの」として地域の課題となっている野生鳥獣を、おいしく味わえる「信州ジビエ」として活用することで、命を無駄にせず、新たな地域価値につなげています。



抜群の栄養価が再認識され、「信州ジビエ」として地域ブランドへと生まれ変わろうとしています。

■一皿の結末：美味しく食べるための調理法

休暇村乗鞍高原では、鹿肉・猪肉・兔肉を一度に味わえる「信州ジビエトリプルミート」を提供します。それぞれの肉質や旨みを生かすため、料理長が試行錯誤を重ねて辿り着いた、こだわりの調理法と想いをご紹介します。

① 鹿肉本来の美味しさを届けるために—— 鹿肉ロースト

クセが少なく上品な旨味が特徴の鹿肉は、「本来の美味しさを表現するには、ローストがベスト」という料理長の確信から生まれた一品です。素材本来の旨みをシンプルに味わえます。



今回使用する信州産イノシシ肉

② 猪肉の魅力を引き出す最善の工夫—— 猪のデミソース煮込み

噛むほどに広がる脂身の甘みと濃厚なコクが魅力の猪肉は、身質の硬さをやわらげるため、料理長がじっくり煮込むデミソース煮込みに仕上げました。口の中でほろほろとほどけるやわらかさが特徴です。



今回使用する信州産ウサギ肉

③ 淡白な旨味を香りで高める—— 兔の香草焼き

あっさりとした上品な味わいが特徴の兔肉は、その淡白な旨味を引き立てるため、香草焼きに仕上げました。香草とオリーブオイルが織りなす爽やかな風味が、食欲を一層そそる一品です。

販売期間：2026年9月1日（火）～2027年3月31日（水）

価格：4,500円（税込）

予約方法：公式HPまたはお電話にて、3日前までの要予約

休暇村乗鞍高原

（TEL）0263-93-2304

（URL）<https://www.qkamura.or.jp/norikura/>

■「信州うまいもんビュッフェ+お好きな逸品料理で 500 円割引プラン」概要

信州サーモンをはじめ、信州の旬の食材を使った約 50 種類の「信州うまいもんビュッフェ」に、お好きな逸品料理を追加できる宿泊プランです。予約時に逸品料理を注文すると、大人 1 名につき 500 円割引。「信州ジビエトリプルミート」も対象です。

※割引は逸品料理を注文した大人の方が対象です。

販売期間：2026 年 9 月 1 日（火）～2027 年 3 月 31 日（水）

価 格：1 泊 2 食 13,500 円～（消費税込／入湯税別）

※2 名 1 室利用時の 1 名様料金です。

予約方法：公式 HP またはお電話にて、3 日前までの要予約

休暇村乗鞍高原

（TEL）0263-93-2304

（URL）<https://www.qkamura.or.jp/norikura/>



信州うまいもんビュッフェ《秋》



◆休暇村乗鞍高原

中部山岳国立公園の中にある長野県乗鞍高原の休暇村。標高約 1,600m に位置するハイランドリゾートホテル。「上高地」「乗鞍畳平」「乗鞍岳」といった信州の観光拠点として楽しめるオールシーズンリゾートです。高原の朝のお散歩やトレッキング、満天の星空観賞などのアクティビティのあとは乗鞍温泉でゆったりとお過ごしください。



秋の乗鞍エコーライン

所在地：〒390-1520 松本市安曇 4307

支配人：山下 晃範

URL：<https://www.qkamura.or.jp/norikura/>



地下 1300m より湧き出す天然温泉

◆自然にときめくリゾート 休暇村

日本の景色を代表する国立公園・国定公園など優れた自然環境の中にあるリゾートホテル。35 か所ある休暇村は、「自然にときめくリゾート」のコンセプトのもと、地元の食材を活かした料理や、地域の自然、文化、歴史とのふれあう体験プログラムなど、その土地ならではの魅力にふれる場を提供し、すべてのお客様に心が自然にときめくひとときをお届けします。



自然にときめくリゾート



国立公園
オフィシャルパートナー

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

休暇村乗鞍高原 担当：小島 英朋・岩崎 春平

TEL：0263-93-2304 FAX：0263-93-2392

MAIL：kouho_pr@qkamura.or.jp