

唯一無二の軽井沢

四季を感じる特別な場所

夏の最高級別荘地として永きに渡り発展してきた軽井沢。
しかし世代が変わり、世の中が大きく変わることによってその使い方も変化しつつある。

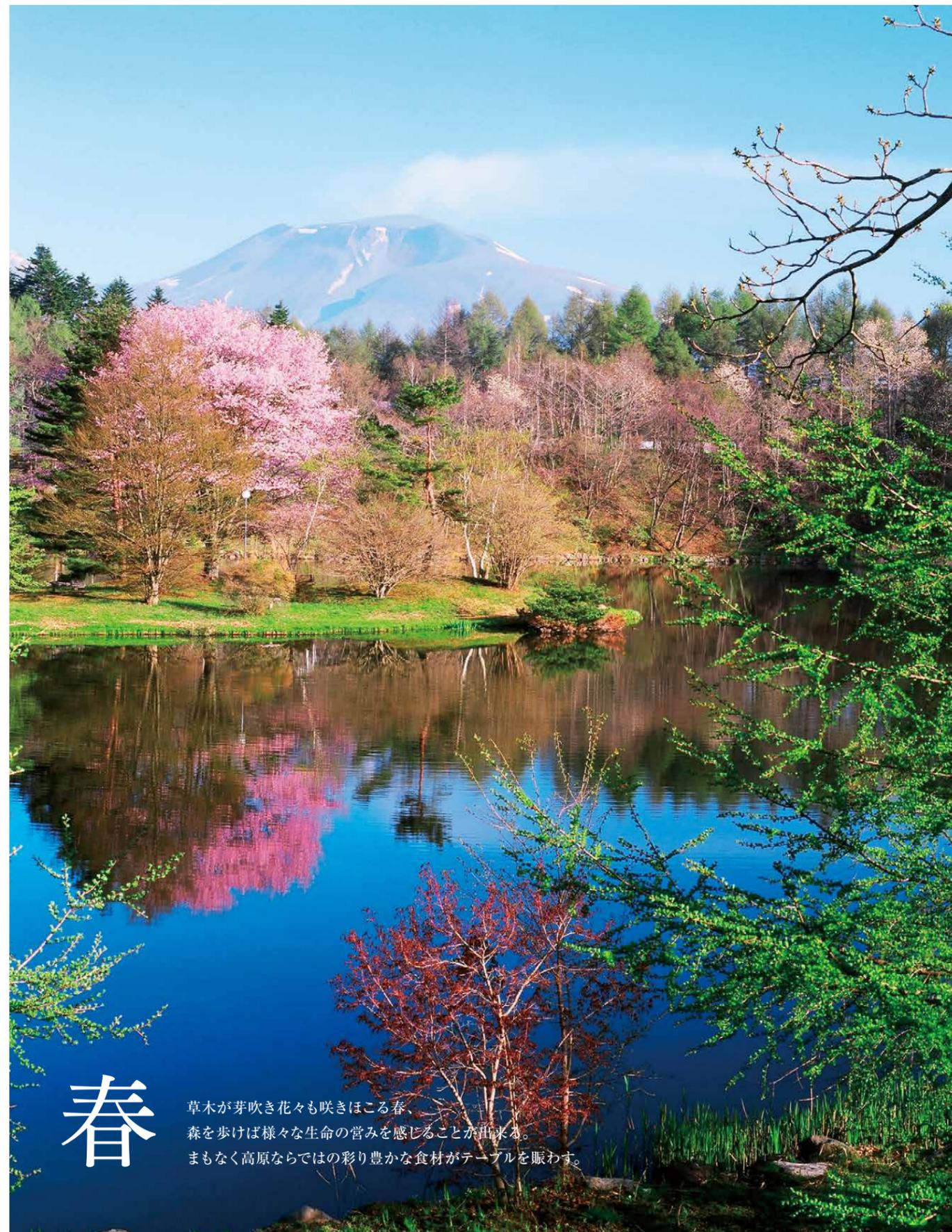
夏の高原の持つ過ごしやすさは確かに魅力的だが、
春の草木や花々を愛でる喜び、秋の紅葉の燃えるような美しさ、

冬の銀世界で感じる凜とした空気の魅力、
四季それぞれに表情を変える浅間山の荘厳さなど
一年を通して軽井沢を存分に楽しむ人が増えてきている。

今回はその魅力を存分に紹介したい。

夏

都会にある息の詰まるような暑さはこの地には訪れない。
1000mの高度を持つ高原にはいつも爽やかな風が吹き抜けている。
草原や山も生命力にあふれている夏。



春

草木が芽吹き花々も咲きほこる春、
森を歩けば様々な生命の営みを感じることが出来る。
まもなく高原ならではの彩り豊かな食材がテーブルを賑わす。



冬

浅間山の白い帽子が麓まで広がる頃、まもなく軽井沢に冬が訪れる。
ピンと張りつめたような朝の澄み切った空気の中、
雪景色の森を歩くのは愉しみのひとつ。



秋

日本に生まれて本当によかったと感じる、
美しく燃えるような紅に包まれる秋。
森も山も少しずつその表情を変え、
そろそろ冬の準備を始めないと、と思う。

緑深き杜の棲家
オストレジデンス軽井沢

南軽井沢の深々たる森の中、敷地面積15,000㎡超という広大な地に、自然と融合した特別なレジデンスが誕生する。北欧ノルウェー語の「東」を意味する「ØST」を冠した「オストレジデンス軽井沢」。此处では大切な家族や友人たちと過ごす何気ない時間にも喜びに満たされる。北欧に根付くHYGGE(ヒュッゲ)の精神が宿るレジデンス。軽井沢の豊かな自然美に抱かれ、悠然な浅間山の眺めに息を呑む。「木漏れ日」の美しさにインスパイアされた、ノルディックデザインのタイムレスな心地よさが、住人に限りない癒しを与えてくれるだろう。

友人や家族と集うためのオストクラブハウスの屋外ガーデンテラスでは、その美しい自然を愛でながらバーベキューや星空を楽しむことが出来る。ガーデンテラス完成予想CG。



上/約300本の樹々の中に、自然美に溶け込んだ「オストレジデンス軽井沢」。四季を彩るシダレ桜、モミジなど広大な敷地内の散歩も楽しみの一つになる。A棟完成予想CGCG。 下/クラブハウス内にあるライブラリー・ラウンジ。小説を読みふけったり、思索したりするのに最適。ビジネスにも使えるミーティング・ルームなども用意されている。ライブラリー・ラウンジ完成予想CG。

Information

オストレジデンス軽井沢

<https://www.rehouse.co.jp/pj/ost-k/>

※掲載の完成予想CGは計画段階の図面を基に描き起こしたCGを合成したもので、形状・色等は実際とは異なり、今後施工上の都合あるいは行政指導により今後変更となる場合がございます。なお、外観形状の細部・整備機器・屋上部に設置されている設備等は表現しておりません。家具・調度品等は計画段階のもので今後変更となる場合があります。表現されている敷地内の植栽は、施工上の都合あるいは行政指導により、設置位置・樹種・樹高・本数等変更となる場合があります。また、竣工から初期の育成期間を経た状態のものを想定しており、植物の生育を見込んで必要な間隔をとって植えています。 ※今後周辺環境の変化に伴い、現在の眺望・景観は将来にわたって保証されるものではありません。敷地外の内容は地図等を基に簡略化して表現したもので、周辺の建物形状・位置・距離等は実際とは異なります。家具・調度品等は計画段階のもので今後変更となる場合があります。 ※共用部のご利用は管理規約に従っていただきます。

「森の景色へ」
ミニマリズムに徹しながら、自然をモチーフにしたカラーパレットを使用、日本と北欧の美を融合させた「オストレジデンス軽井沢」。濃淡の木材と直線美を活かし、天井まで届く大きな窓が、大いなる浅間山の景観を映し出す。周囲の環境と調和し、まるで森の景色に溶け込んでいくような一体感に包まれる。

の場所。中でもこの地、南軽井沢エリアは駅近辺の喧噪とはかけ離れた、静寂を保ち続けている。さらに周辺には心とまわせる水辺、緑濃き森、美術館、テニスコートなどのスポーツ施設、地産地消のレストランが点在し、過ごす時間は退屈とは無縁である。



上/日本と北欧の美を融合させた「Silent Design」をコンセプトに、天井まで届く大きな窓が、美しく木漏れ日と呼び込んでいる。B棟エントランス完成予想CG。 下/クラブハウス内にあるシェフズキッチンには、美しいダイニングテーブルと最先端のビルトインキッチン設備を完備。シェフズキッチン完成予想CG。

「四季の彩り」

この地の環境の特別な魅力にいち早く気づいたのは日本を訪れた宣教師だった。その後、皇族、文化人、各界の要人が先を争うように居を構えるようになり「軽井沢」は日本有数の保養地として名を成し、さらに観光地としても大きく変貌を遂げていく。しかし、本当のこの場所の価値は、名声ではなく、四季を彩る自然の豊かさにある。

「春夏秋冬」

都会では感じられない、その季節の移ろいを、この地では明確に、五感で感じとることが出来る。満開の桜とともに始まる春は自然の息吹を感じ、夏は心地よい風に吹かれ、草原や山でアクティブに過ごし、秋には燃えるような紅葉を身近で愉しみ、冬は雪化粧をした浅間山の雄大な姿を愛でる愉しみを与えてくれる。

「南軽井沢」

都会からわずか一時間という至便な場所、この豊かな自然と心地よい気候が保たれている地は日本のどこを探してもない唯一無二



上/信州プレミアム牛のイチボを使用。口のなかでふわりと溶ける脂と、赤身の豊かな風味に驚かされる。右下/水をイメージして美しく盛り付けられた魚料理は、信州の美味しい水で育ったイワナを無風オープンで焼き上げる。左下/昆布出汁で風味を加えたグリーンピーススープ。器の底には蒸り高い黒トリュフがたっぷり。

かな自然に囲まれた小高い森の中に3月16日、「THE HIRAMATSU 軽井沢 御代田」が開業。コロナ禍による自然回帰のニーズに応えつつ、ひらまつへの食へのこだわりを体現した新しい形のオーベルジュが誕生した。

本館にはふたつのダイニングがあり、本格的なフランス料理のフルコースだけでなくアラカルトメニューも楽しめる。料理長の柳原章央シェフは2年間かけて生産者の元を回り、地域の食材を探求してきたという。生産者と直に対話しシェフ自らの手で選び抜いた食材の美味しさを、これまで培った技で最大限に活かした料理は、まさに土地と食とのマリアージュを感じる至福のひとつ。ぜひ味わっていただきたい。

また、このホテルの大きな魅力のひとつは、屋外での食体験、ターブルナチュール (Table Nature) だ。客室のテラスや芝生で広げるシェフ特製のモーニングバスケット、初夏以降には、森の中にテーブルをセッティングしていただく本格フランス料理もスタートする予定。樹々を渡る風や鳥たちの声、野の花の香りに、ふだんより感覚が研ぎ澄まされた状態でいただく食事は、新鮮さと極上の豊かさを感じる体験となるはずだ。



浅間山に抱かれた豊かな森の中で、土地の美味とリトリートを満喫する。



テラスで御代田の町と森の絶景を眺めて食事をいただく贅沢。

多彩な美食体験を叶える
森のグラン・オーベルジュ
THE HIRAMATSU
軽井沢 御代田

浅間山麓に広がる森で土地の美味を味わい尽くす

軽井沢町にほど近い、浅間山を望むのどかな田園風景が広がる北佐久郡御代田町。この小さな町の豊



自然の中でリネンのクロスやカトラリーをセットして食事を楽しむ。



料理長 柳原章央氏
「レストランひらまつ 広尾」やボキューズグループ各店、フランスにて研鑽を積んだのち、西麻布「レストランひらまつ レゼルヴ」料理長を務める。「THE HIRAMATSU 軽井沢 御代田」開業にあたり料理長に就任。

From General Manager

これまでのひらまつホテルは、「滞在するレストラン」として、美食と温泉などの設えを楽しむことがメインでした。「森のグラン・オーベルジュ」をコンセプトにするこの新しいホテルでは、「One Stay, One Full-Course」という発想の下、旅のすべてをひとつのフルコースとして捉え、次のひと皿を美味しく味わうための様々な選択肢をご用意しています。

ふたつのダイニングで本格的なフランス料理フルコースや、アラカルトメニューをご堪能いただくのはもちろんですが、食を中心に据えた楽しみはダイニングに留まりません。将来的には、プライベートガイド付きトレッキングツアーに、シェフ特製のランチボックスをご用意し、高原の山頂で召し上がっていただくようなご提案も考えています。

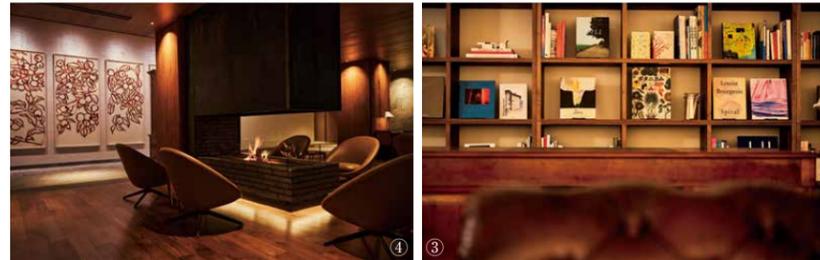
また、ヴィラには長期滞在に便利なミニキッチンが設え、ご自身でお料理をすることもできますし、友人同士やご家族でワインとシャルキュトリー、チーズとバゲットなどでホームパーティーを楽しんで頂くのもいいですね。「TAKIBIラウンジ」も軽食を楽しめるようにしたり、お客様にも植樹にご参加いただき森をさらに豊かにしたり、敷地内の森を整備し、散策路を拡げていったりと、やりたいことがたくさんあります。その進化にもぜひご期待ください。



profile

総支配人 佐藤智博氏

ハイアットグループでホテルマネジメントの経験を積み、竹泉荘 M.T. Zao Onsen Resort & Spa 副総支配人、アートホテル石垣島総支配人を経て株式会社ひらまつに入社。2020年より「THE HIRAMATSU 軽井沢 御代田」総支配人に就任。



①フランス料理のフルコースを堪能できるメインダイニング。②眺望が素晴らしいオールデイダイニングでは宿泊ゲストの朝食のほか、ランチからディナーまでアラカルト料理を提供。③アネックス2Fでは筋膜リリースカッターや水素吸入など、最新の技術を使ったウェルネスプログラムも受けられる。④暖炉のあるラウンジでドリンクを片手に穏やかなひと時を。⑤「TAKIBIラウンジ」は縄文時代に人々がしていたように、焚火を囲んで人や自然と緩やかにつながる場所。薪割りも体験できる。

Information

THE HIRAMATSU 軽井沢 御代田

長野県北佐久郡御代田町大字塩野375番地723 TEL 0267-31-5680 (予約受付9:00~18:00)
www.hiramatsuhotels.com/miyota/



“森のグラン・オーベルジュ”で過ごす
穏やかで上質な時間



①ヴィラのテラスでは木漏れ日の中で朝食を楽しみたい。②インテリアは上品な色調でコーディネートされている。③本館の客室から御代田の町や八ヶ岳連峰などが一望できる。④御代田は縄文土器が出土した場所。各客室には縄文土器のかけらのオブジェが飾られている。⑤すべての客室に半露天温泉風呂を完備。また、植物の持つ力を活かしたライフケアブランドWaphytoのアメニティをホテルで初めて導入している。

自然に溶け込む客室とヴィラ
森の暮らしを楽しむ

6万㎡を超える広大な敷地に客室は本館28室とヴィラ9棟のみ。テラスを含む部屋の面積は全室100㎡以上の広さを誇る。本館客室では、ワイドな南向きの窓に、森の樹々や佐久平、八ヶ岳連峰などの大パノラマが広がり、自然と一体になったような解放感がある。ヴィラは全て長期滞在に便利なミニキッチンも備えており、うち7棟はテラスから直接プライベートガーデンに下りられる。ドッグラン付きのドッグヴィラスイートには足洗い場なども備えられている。

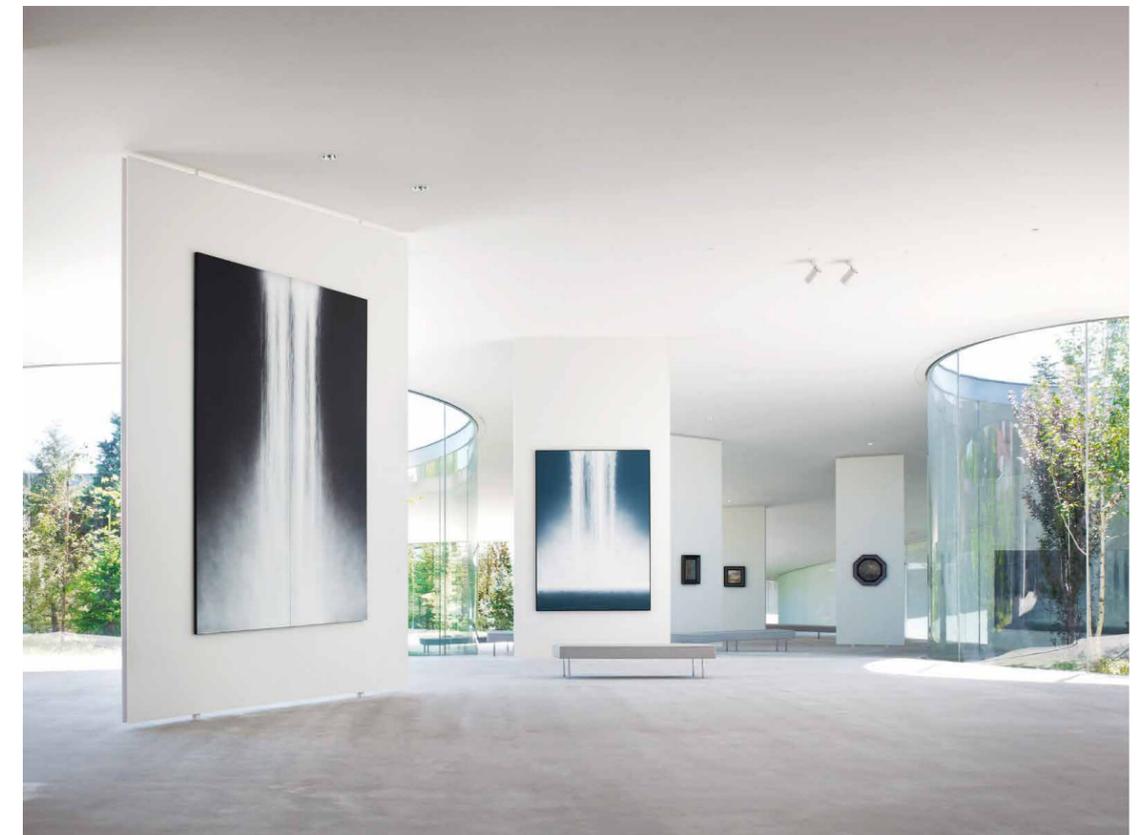
敷地内には森の中で焚火を囲む「TAKIBIラウンジ」や四季折々の情景を楽しむ散策路、料理に使う野菜やハーブが育つ温室、ライブラリカフェやウェルネスサロンがあるアネックスなどが点在しており、多彩な「森ライフの楽しみ」と出合える。澄んだ空気をいっぱい吸って森の中で思いのままに過ごした後は、次にいただくひと皿がさらなる幸せをくれるはず。根源的な食の喜びを軸に、たくさんの恵みを実感させてくれる場所。それがこの「森のグラン・オーベルジュ」の醍醐味なのだろう。

豊かな自然とアートが
溶け合う美空間

軽井沢千住博美術館



撮影:阿野太一 ©軽井沢千住博美術館
周囲の空の色や植栽を揺らす風も展示空間の一部となっている。



撮影:阿野太一 ©軽井沢千住博美術館
広々とした空間に千住氏の絵画が展示されている。

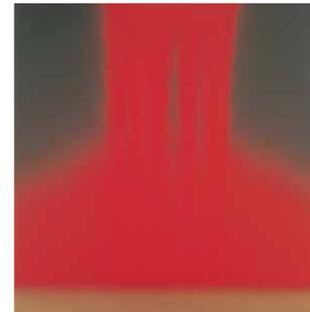


撮影:阿野太一 ©軽井沢千住博美術館
壁だけでなく、床も地形に合わせてゆるやかなカーブを描いている。

柔らかな陽光に包まれて
アートと向き合う

日本を代表する日本画家、千住博氏の代表作「ウォーターフォール」など初期作品から最新作まで多数の作品を収蔵、公開している「軽井沢千住博美術館」。館内は一面ガラス張りの吹き抜けと曲線を多用したデザインがユニークな優しい自然光が溢れる気持ちのよい空間となっている。

この美術館の設計を手がけたのは建築界のノーベル賞といわれるプリツカー賞を受賞した建築家、西沢立衛氏。千住氏から「明るく開放的な、今までなかったような美術館を考えられないか」との依頼を受けて土地の傾斜をそのまま活かし、周囲の緑を取り込んだ



「フォーリングカラー 2005」
©軽井沢千住博美術館



「フラットウォーター #9 1991」
©軽井沢千住博美術館



撮影:阿野太一 ©軽井沢千住博美術館
静けさの中で幻想的な滝の絵画と対峙する贅沢な時間。



「冬の一角」(2020年)
モノトーンで描かれた清逸な美しさを感じる冬の情景。

profile



Photo: Takashi Okamoto

千住博氏
Hiroshi Senju

日本画家。1995年第46回ヴェネツィア・ビエンナーレにて名誉受賞したほか受賞歴多数。作品はメトロポリタン美術館など世界主要美術館に収蔵されるなど国際的評価も高い。2020年高野山金剛峰寺襖絵を奉納。現在はN.Y.を拠点に活躍中。

「軽井沢千住博美術館 開館10年の軌跡展」

2021年12月25日(土)まで

現在、美術館の開館10周年を記念して、四季をテーマにした絵画を中心に美術館の収蔵コレクションを鑑賞できる企画展を開催中だ。千住氏の画業40年を季節の一巡りとして、ビルシリーズ、自然の描写、滝、波、崖まで、絵画のモチーフの変遷をたどる。また、軽井沢の冬を感じ、独創した新作「冬の一角」を本邦初公開。

ランドスケープのような一室空間を考案した。まるで軽井沢の森を散策するような気持ちで豊かな自然を感じながら館内あちこちを巡り、千住氏の作品と対話する至福の時間を過ごせる。

建物の周囲に植えられているカラリーフプランツは150種類を数え、毎年春になると色とりどりの葉が生き生きと成長し始める。季節によって見頃となる植物が変わっていくので、訪れるたびに違った表情を見せてくれる。敷地内にはベーカーリー・カフェがあり、軽井沢の老舗「ブランジエ浅野屋」のこだわりのパンをいただきながらアートの余韻を楽しめる。自然とアートが調和した軽井沢ならではの美術館で、寛ぎのひと時を過ごしてみたいかがだろうか。

Information

軽井沢千住博美術館 長野県北佐久郡軽井沢町長倉815 TEL 0267-46-6565 www.senju-museum.jp/



新鮮な地元の農園野菜をふんだんに使った朝食メニュー「信州・軽井沢野菜の一皿 柚子風味のエスプーマソース」。



カラフルな「ピンチョスプレート」は軽食はもちろんお酒のおつまみにもピッタリ。



本場の名店で楽しむモダン・スパニッシュ
ホセ・ルイス軽井沢

ズワイガニたっぷりのスフレトルティージャをまとった魚介のパエリア「軽井沢限定ふわとろ卵のホセ・ライス」。



クリーミーでなめらか、キャラメルとレモンの香りも楽しめる「名物 バスク風チーズケーキ」。



トリュフを贅沢にトッピングした「トリュフたっぷりのスフレトルティージャ」。



穏やかな空気が流れるフリースペース(上)と「ホセ・ルイス」のワイナリーから直送されたワインやシェリー酒が楽しめるBAR(下)。

信州食材を使った
限定メニューも味わえる

マドリッドで60年以上にわたり愛されてきたスペイン料理の名店「ホセ・ルイス」が、渋谷スクランブルスクエアに続き、「トゥインラインホテル軽井沢」に昨年2号店をオープンした。軽井沢店は世界初のリゾート型店舗とのことで、信州食材を使ったメニューやデリ、朝食の提供など、新たな試みを取り入れている。レストランは解放感がありつつ軽井沢らしい木のぬくもりを感じる落ち着いた空間となっている。スペインシャリテはスペイン国王にも称賛された名物のトルティージャ(スペイン風オムレツ)を日本向けに進化させたふわふわのスフレトルティージャ。ほかに地元の高級食材である信州ブレミアム牛を使った料理やパエリア、

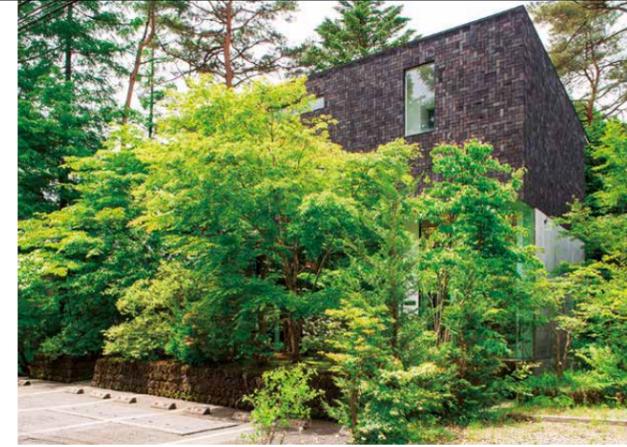
自慢のタパスやピンチョス、コース料理などを楽しめる。また、同店はワイナリーを所有しており、醸造されたワインは王室御用達のワインとしても知られる。この稀少なワインと料理のマリアージュが堪能できるワインペアリングもおすすすめだ。軽井沢は朝食メニューが充実したカフェやレストランが多いことでも知られる。軽井沢店のみで提供される朝食のセットは、フレッシュな信州野菜のメニューからロースターフライドチキンまで選択でき、タパスとピンチョスもついた充実ぶりだ。テイクアウト可能なデリも含め、一流の味をダイナリーだけでなく様々なシーンで気軽に楽しめるのはうれしい限り。軽井沢駅から徒歩数分というアクセスのよさも相まって、軽井沢滞在中にぜひ足を運んでしまう場所になりそうだ。

Information

ホセ・ルイス軽井沢

長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢1151-11
TWIN-LINE HOTEL KARUIZAWA JAPAN内
TEL0267-42-2121
<https://twin-line-hotel.co/>

信州食材にこだわった 新感覚フレンチ 無彩庵 池田



街の喧騒から離れた閑静なエリアに佇む「無彩庵 池田」。

土地の豊かな恵みを
味わうひと皿

中軽井沢にある一軒家レストラン「無彩庵 池田」は、旬の信州食材を使ったフランス料理が楽しめるお店だ。オーナーシェフ池田昌章氏は、土地の食材に魅了されて軽井沢移住し、名店「エルミタージュ・ドゥ・タムラ」と2号店「無彩庵」を経て独立開業したのだという。

「長野県には山菜や天然茸、川魚、ジビエなど、都内ではあまり見ることのない食材がたくさんあります。生産者さんを訪問したりすると、ご紹介で同じようなこだわりのある方々との交流の輪が広がっていくのも面白い。まだまだ巡り合えていない食材も多く、探す楽しみもあります。美味しい食材を地元でお客様にご紹介するのが魅力ですね」



profile

オーナーシェフ 池田昌章氏

専門学校を卒業後、横浜「ラ・ロシェル」、東京「料理房カロティカ」(現オープンミトン)、和食・西国分寺「潮」研修などで研鑽。軽井沢「エルミタージュ・ドゥ・タムラ」と姉妹店「無彩庵」でシェフを8年間勤め、2011年「無彩庵池田」を独立開業。



ワインはフランス産と長野県産にこだわる。「脚を使って美味しいと思うワインをキープしています」と池田シェフ。

池田シェフにメニューについて話をうかがうと、「この食材があるときにでないと言えない」という言葉が何度も繰り返される。生産者がこだわって育てた食材にホレ込み、その持ち味を最大限に引き出すのが彼の料理だ。フランス料理の手法をベースにはいるが、料理のジャンルにあまりこだわりはないらしい。「そろそろフランス料理という枠を外してもいいかなと思っています」

軽井沢移住後に出会ったという奥様、清水富美さんは自ら工房を構える陶芸家で、レストランでも彼女の器を使用することもあった。

「休みの日は一緒に生産者さんをおもてなすことも多いです。もう遊びと仕事がかかると感じですね」

軽井沢暮らしを満喫しているシェフのレストラン。一度訪れてみてはいかがだろうか。



佐久市吉澤淡水魚の鮎を使った前菜。肝のほろ苦さに初夏到来を感じる。ソースには佐久の伝統野菜、古太きゅうりを使っている。



窓いっぱいに緑が広がる。カウンター席では正面のステンレスの壁に窓の外の緑が映り、まさに緑に囲まれたの食事が楽しめる。



左から順に／東御市工藤農園のきたあかりと豆乳のクリーミーなポタージュには、ひんやりした春トリュフの香りのアイスパウダーをトッピング。／八千穂漁業の信州サーモンを低温調理でコンフィに。ソースは鯉や大王岩魚、鱈など、淡水魚のみを使用した信州ならではのピヤベースだ。／菅平ダボス牧場で育てられた柔らかな短黒和牛のランプ肉のロースト。

Information

無彩庵 池田 長野県北佐久郡軽井沢町長倉1891-50 TEL 050-5263-6999 www.musaian.com/