

2023年10月3日

富士急行株式会社
株式会社ピカ

～もし一流のシェフがキャンプをしたら、どんな料理を振る舞うのだろう～

**キャンプ好きミシュランシェフ
高木一雄氏が手掛けるプレミアム BBQ セット「そらをあおぐ」
PICA リゾートで販売開始**



富士急グループの富士五湖エリアを中心にアウトドア事業を運営する株式会社ピカ(山梨県富士吉田市)は、Wano 株式会社(東京都渋谷区)と、料理人・高木一雄氏と共同で開発したプレミアムキャンプめし『そらをあおぐ』BBQ グルメセットの販売を開始します。

BBQ グルメセット『そらをあおぐ』は、高木シェフ自ら足を運び探しつづけた食材と、生産者の思い・自然の恵みに敬意をこめて無添加にこだわり、素材の持つ“素の味”を大切に考え抜かれたプレミアムキャンプめしです。

代表メニュー「国産豚の麴漬けスペアリブ」に加え、高木シェフが営む「京料理 たか木」でも使用されている、丁寧にとった“まぐろ節”の出汁が決め手の「羽釜で炊き上げる“鯛めし”」など全5品セット。

全ての食材が下ごしらえされた状態のため、食材を焼くだけ・火にかけるだけで準備に手間もかからず、簡単にお召し上がりいただけます。



第一弾として、四季を通して豊かな自然とふれあえるキャンプ場「PICA ハヶ岳明野(山梨県北杜市)」よりスタートし、順次他キャンプ場での展開を予定しています。

おいしい空気の中、思わず空を仰いでしまう最高のキャンプめしで、家族・仲間と一緒に最高の時間をお過ごしください。

◆概要

メニュー名 そらをおおぐ「プレミアム BBQ セット」

販売開始日 2023年10月3日(火)～



<セット内容 1人前 6,800円>

- **国産豚の麴漬けスペアリブ(1人前 200g ※骨含む)**
独自に調合した味噌麴ベースに肉をつけて、数日間熟成。口に入れた瞬間、想像以上の柔らかさと旨みが広がるスペアリブ。
- **国産牛のトマト麴漬けステーキ(1人前 70g)**
出汁とトマト麴をブレンドし、旨みを重ね合わせ数日間熟成。旨みを凝縮させた和牛肉です。お肉は鳥取県産黒毛和牛もも肉。脂はまろやかで甘く赤身にコクがあるため、あっさり軽やかな味わい。
- **地鶏手羽の玉ねぎ麴漬け(1人前 2本)**
愛知県東栄町の豊かな自然環境で育てられた、とうえいコーチンの手羽元を玉ねぎ麴につけて数日間熟成。麴にクミンを加え、フワッと香るクミンが食欲をそそる。
- **鯛めし(2人前 1合)**
まぐろ節の出汁で漬け込んだ天然鯛。白米と炊けば、鯛本来の上品な香りと旨みがつまった炊き込みご飯に。
<アレルギー>小麦
- **生野菜&山椒オイルセット**
北杜市明野で採れた新鮮トマトと山梨県内で取れた美味しいレタスをセットにした生野菜と、高木シェフが手掛けた野菜の味を引き立てる「山椒オイル」のセット。レタスを巻いたお肉に山椒オイルを数滴垂らすと、エレガントな風味に。トマトはスライスして山椒オイルとお塩で合えると、簡単に和の前菜が出来上がり。

<他 オプション>

- **お出汁で蒸すこだわり野菜 1セット 2,000円**
ダッチオープン料理。季節の野菜を特製の出汁で蒸し、出汁が染みた野菜とチーズが相性抜群。
<アレルギー>小麦、乳製品、卵

※2人前よりご予約いただけます。

※季節や仕入れにより、食材内容を変更する場合がございます。

※順次他キャンプ場でも展開予定



◆「そらをあおぐ」について

「もし一流のシェフがキャンプをしたら、どんな料理を振る舞うのだろう」。プレミアムキャンプめし『そらをあおぐ』は、そんなグルメな妄想をかたちにした、思わず空を仰いでしまうような味わいの BBQ グルメセットです。

コロナ禍によって飲食店や食品生産者、生産工場など食に関わる環境が大きく変化し、一生懸命に育てられた産地の食材や食のこだわりを人々に届けづらい状況を、ミシュラン 2 つ星シェフである料理人の高木一雄、食の生産からコンサルティングを行う株式会社然の天野大輔、クリエイターの夢の実現を支える独創的なプロダクトを創る Wano 株式会社の田村鷹正の 3 人が、飲食店や生産者が抱える問題に対して「自分たちは今何ができるのか？」を考え続けた結果、プレミアムキャンプめし『そらをあおぐ』が生まれました。

URL : <https://www.sorawoaogu.com/>

◆高木一雄シェフ プロフィール

2005 年:「京料理 たか木」をオープン。

2010 年:ミシュランガイド 2 つ星獲得。

2012 年:弁当専門店「日日」、鍋専門店「好日」をオープン。

2013 年:鍋専門店「好日」ミシュランガイド 1 つ星獲得。

2015 年:インターコンチネンタルホテルグループ (IHG) アジア、
中東、アフリカ (AMEA) の和食アンバサダーシェフ就任。

2015 年:フランス「LA LISTE」世界のベスト 1000 レストランで
118 位ランクイン。

2016 年:国際連合食糧農業機関 (FAO) が開催するシンポジウムに日本政府の指名により参加。

2016 年:フランス「LA LISTE」世界のベスト 1000 レストランで 62 位ランクイン。

2019 年:フォーミュラ 1 (F1) シンガポールにゲストシェフとして参加。

2019 年:マンダリンオリエンタルホテルバンコクにおいて日本料理店 KINU BY TAKAGI を監修。



<PICA リゾート>

富士急グループの株式会社ピカは、山梨・静岡・神奈川・埼玉で 10 施設のキャンプ場を中心に、アウトドア事業を展開しています。「人と人、人と自然のインターフェイスになる」を企業理念に、キャンプやアウトドアを通し、自然と接することで日常の暮らしを見直すことができるような場を提供しています。

事業地一覧 【山梨県】PICA 富士吉田、PICA 富士西湖、PICA 山中湖、PICA Fujiyama、PICA 八ヶ岳明野

【静岡県】PICA 富士ぐりんぱ、PICA 表富士、PICA 初島

【神奈川県】PICA さがみ湖、ワイルドクッキングガーデン

【埼玉県】PICA 秩父

