



CLUB INFORMATION

倶楽部通信

2026年1月10日
発刊号

東急ハーヴェストクラブ VIALA 箱根湖悠

TOKYU
Harvest Club
VIALA 箱根湖悠

〒250-0522

神奈川県足柄下郡箱根町元箱根字大芝93-12

<https://www.harvestclub.com/>

ご予約・
お問合せ

0460-83-7109

～こだわりの生産者を訪ねる～

WAGYU DIAMOND FUJI

〔生産者 株式会社NE-3〕夏目 勇人さん

静岡県浜松市の自然豊かな土地に広がる夏目牧場。温暖な気候と穏やかな空気に包まれたこの場所で、牛たちはゆったりと過ごし、穏やかな表情を見せてくれます。清潔に整えられた牛舎には、細やかな気配りが行き届き、生産者のまっすぐな想いが感じられます。

■毎日の世話が、毎日の安心に。

夏目牧場では、「お客様に安心して味わっていただける牛を育てたい」という思いのもと、少人数で一頭一頭と丁寧に向き合っています。特に月齢26か月前後の牛は、肉質づくりの要となる時期。体調を大きく崩すと自力で立ち上がれなくなることあるため、日中はもちろん夜間もこまめに見回り、状態を常に把握する徹底した管理が行われています。

■静岡の恵みを食べて、静岡のおいしさになる。

餌には静岡ならではの「粉末茶葉」を混ぜて与える工夫が施され、牛の健康維持に役立っています。静岡の恵みを活かしたこの取り組みは、夏目牧場の大きな特徴のひとつです。加えて、病気リスクの低いタイミングで子牛を導入し、専用牛舎で手厚く育てることで、健全な育成環境が整えられています。

■この土地、この環境、この牛。

「ここで育った牛なら、美味しいと胸を張って言える」と語る夏目社長。その言葉には、日々の手間を惜しまず牛と向き合ってきた自信と誠実さが込められています。愛情と努力が詰まった夏目牧場の牛肉を、ぜひVIALA箱根湖悠でご堪能くださいませ。



日本で初めての高級マッシュルーム

〔生産者 長谷川農産〕長谷川 明洋さん

■富士の裾野で育つ“本場仕込み”の味

当ホテルのレストランが愛用している食材のひとつに、富士山の麓に広がる長谷川農産のマッシュルームがあります。オランダの最新技術と独自の栽培ノウハウを融合させ、農薬や漂白剤を一切使わず丁寧に育てられたマッシュルームは、ほのかな甘みと上品な香り、力強い歯ごたえが特徴です。

■最新設備×職人の目が守る繊細な菌

栽培で要となるのは、CO₂濃度・温度・菌床の状態を24時間体制で管理する精密な環境づくり。特にマッシュルームは他のきのこよりも扱いが難しく、薬とアイルランド産ブラックピートを用いた培地の水分調整だけでも細心の注意が必要です。スピードより品質を優先し、室温をあえて低めに保つことで、料理に生きるしっかりとした質感を生み出しています。

■“本物のおいしさ”を届けたいという情熱

長谷川農産の挑戦は1991年、オランダでの研修から始まりました。日本で安定した品質を確保するため、栽培用菌床を丸ごと輸入するという大胆な決断を行い、本場と遜色ないマッシュルームを実現。いまでは多くのシェフに支持され、当ホテルの料理にも欠かせない存在となっています。滋味深いその味わいを、ぜひ当レストランにてご堪能ください。



～副料理長・山村が訪ねる～

沼津漁港

駿河湾の“いま”を味わう。
沼津港直送、鮮度が違う一皿を。

レストラン「青-AO-」では、静岡県内でも屈指の漁港・沼津港から毎朝届く新鮮な魚介を使用しています。年間約6,600トンもの水揚げを誇る沼津港は、サバやアジ、イワシ、カツオ、マグロなど多彩な魚種が揚がるほか、養殖マアジの生産量が日本一という強みもあります。

背後に広がる駿河湾は水深2,500mに及ぶ日本一深い湾で、約1,200種もの魚類が生息する豊かな漁場です。

秋から春にかけて行われる深海底曳網漁では、アカザエビやキンメダイなど、レストランでも人気の高い食材が水揚げされます。また、市場では定置網や釣りなど多様な漁法による魚介が揃い、サザエやアワビなどの貝類も豊富です。

近年は全国的に漁獲量が減少し魚価が高騰していますが、当ホテルでは信頼する卸売業者と連携し、その日最良のものを厳選して仕入れています。



東急ハーヴェストクラブ VIALA箱根湖悠

～レストラン「青」お試しキャンペーン～

今回ご紹介した生産者様の食材が愉しめる夕食・朝食のセットプランを倶楽部通信をご覧いただいた方限定で、お得な料金でご利用いただけます。
ぜひこの機会にVIALA箱根湖悠のお食事をお楽しみください。



■2/1(日)～3/31(火) 限定

【ルフレ】プラン

夕・朝食付(宿泊料別)【通常20,350円】 **3,000円OFF** ▶ 17,350円

【ヴォンベール】プラン

夕・朝食付(宿泊料別)【通常17,800円】 **2,000円OFF** ▶ 15,800円

【メルカルム】プラン

夕・朝食付(宿泊料別)【通常14,770円】 **1,000円OFF** ▶ 13,770円

ご予約の際に【倶楽部通信限定プランを見た】とお申し出ください。

※当日夕食の前までにお申し出いただいた方のみ対象となります

※ご申告が無い場合は通常のセットプランとなります

シリーズ特集 プレゼントキャンペーン

5つのキーワードを集めた方にはプレゼントを進呈!!

ハーヴェストタイムズ11月号～3月号のVIALA箱根湖悠の倶楽部通信に載っている文字を集めて並び替えると「ある言葉」になります。

正解者の方にはVIALA箱根湖悠でお使いいただける1名様分の朝食無料券をプレゼントいたします。

VIALA箱根湖悠倶楽部通信

今月号のキーワード → 「湖」

VIALA箱根湖悠 倶楽部通信

10月10日発刊号 → 「芦」

VIALA箱根湖悠 倶楽部通信

11月10日発刊号 → 「一」

VIALA箱根湖悠 倶楽部通信

12月10日発刊号 → 「ノ」

