

Press Release

2025年2月5日

軽井沢マリオットホテル

ナガノワイン
希少な軽井沢産いちごとNAGANO WINEのペアリングディナーコース付き

宿泊プラン「Fête de la Fraise Stay」を発売

フェット ド ラ フレーズ ステイ
軽井沢ガーデンファームでの食べ放題いちご狩り体験も

開催日：2025年3月30日、4月6日、4月13日、4月20日（全4回）



宿泊プラン「Fête de la Fraise Stay」イメージ

軽井沢マリオットホテル（長野県北佐久郡軽井沢町、総支配人：阿良山 伸昭）では、2025年3月30日（日）、4月6日（日）、4月13日（日）、4月20日（日）の4日間、軽井沢ガーデンファームでのいちご狩り体験と、同ファームで採れる希少ないちご3種とNAGANO WINEのペアリングを楽しむホテルシェフ特製のディナーコース付き宿泊プラン「Fête de la Fraise Stay」を発売いたします。

春になるとフランスでは、いちごの収穫を祝う「いちご祭り」が各地で開かれ、地元産ワインとのペアリングを楽しむ習慣があります。この文化からヒントを得て、春の味覚「いちご」と「NAGANO WINE」を存分にお楽しみいただける特別なプランをご用意いたしました。ホテルに到着後、送迎車で軽井沢ガーデンファームへ。複数品種の赤いちごを存分に味わっていただける至福のいちご狩りをご体験いただきます。摘みたてのフレッシュないちごの試食やショップでのお買い物をお楽しみいただいた後は、ホテルのレストラン個室にてワインソムリエとのプライベートセッション付きディナーをご提供いたします。いちごをふんだんに使用したシェフ特製の前菜といちごデザートに加えて、信州産の食材を使った季節感あふれるお料理の数々が並びます。さらに、軽井沢ガーデンファームの希少なブランドいちご3種（ロイヤルクイーン・白いちご・黒いちご）に合わせて、ホテルソムリエが厳選したNAGANO WINEとのペアリングもお楽しみいただけます。

雪解けの余韻が残る、春の軽井沢でいちごの甘い香りとNAGANO WINEをご堪能ください。

■宿泊プラン「フェット ド ラ フレーズ スティFête de la Fraise Stay」について

軽井沢ガーデンファームでのいちご狩り体験に加え、同ファームの希少なブランドいちご3種（ロイヤルクイーン・白いちご・黒いちご）とNAGANO WINEの贅沢なペアリングをお楽しみいただけます。さらに、信州食材をふんだんに使用したシェフ特製のディナーコースもご用意。いちごを使用した前菜やデザートをはじめ、ソムリエが本プランのために厳選したNAGANO WINEをご堪能いただける特別な宿泊プランをぜひお楽しみください。



宿泊プラン「Fête de la Fraise Stay」イメージ

【ディナーコースメニュー】

◇ブランドいちご①

ロイヤルクイーン&スパークリングワイン

◇アミューズ

軽井沢高原豆腐 白ほたる豆腐店のもめん豆腐 桜えび添え
辛子酢味噌ソース

◇前菜

昆布締めした信州サーモンのカルパッチョ 春の息吹

◇スープ

玉葱のスープ オニオンフリットと共に

◇魚料理

真鯛のポワレ フキ味噌クリームソース

◇肉料理

国産牛サーロインのグリル

たけのことアスパラガスのフリット添え

◇ブランドいちご②③

・白いちご（真珠姫）

・黒いちご（真紅の美鈴）

◇デザート

特製いちごデザート～マスカルポーネとあんこの求肥包み抹茶の香り バニラアイス添え～



ディナーコースイメージ

■宿泊プラン「フェット ド ラ フレーズ ステイ Fête de la Fraise Stay」概要

開催日：2025年3月30日（日）、4月6日（日）、
4月13日（日）、4月20日（日）

内 容：

- ・メインウイング スーペリアルーム（32㎡）やノースウイング 温泉露天風呂付プレミアルーム（39㎡）など4タイプから選べる客室でのご宿泊
- ・軽井沢ガーデンファームでのいちご狩り体験
- ・ホテルレストランでのご夕食（ワインペアリング付き）
- ・ホテルレストランでのご朝食

料 金： 1名様 大人 52,000円～（2名様1室ご利用時）

※上記料金は、サービス料・消費税込みの金額です。

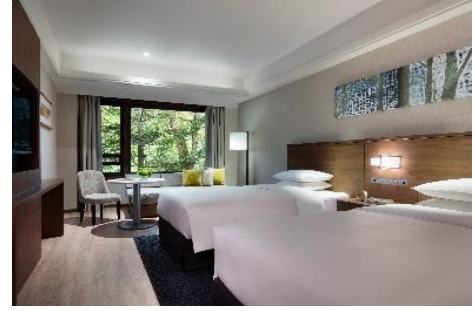
※3日前17時までの事前予約制となります。

※お申込みは、各回最大6名様までの先着順となります。

※ご夕食はレストラン個室にて、本プランご参加者全員でお召し上がりいただきます。

※12歳以下のお子様のご参加はご遠慮いただいております。未成年者にはワイン以外のお飲み物をご提供いたします。

詳しくはご予約時にお問い合わせください。



客室イメージ

イベントスケジュール

- 14：00 ホテル集合・ホテル送迎車にて「軽井沢ガーデンファーム」へ
- 14：15 軽井沢ガーデンファーム到着
いちご狩りをお楽しみいただいた後、ショップにてお買い物をお楽しみください。
- 15：30 軽井沢ガーデンファーム出発
- 15：45 ホテルお戻り、お部屋でご休憩
- 18：30～ ホテルレストランでのディナーコース
ホテルソムリエ的場によるプライベートセッション付きペアリングディナー

【軽井沢ガーデンファームについて】

標高 1,000m の軽井沢高原、浅間山を望む自然豊かな地に広がる「軽井沢ガーデンファーム」。約 6,500㎡のビニールハウスで冬いちご 30,000 株、夏いちご 12,000 株を栽培しています。清冽な水と良質な土、高地特有の寒暖差が育む「軽井沢高原いちご」は、エコ栽培とハチを使った自然受粉で1年を通じて色鮮やかで美味しいいちごを生産。2009年12月の設立以降、国内外から多くのお客様を迎え、いちご狩りを通じて軽井沢の魅力を発信しています。



軽井沢ガーデンファーム

～今回のコラボレーションについて一言～

数々のコンクールで入賞し、躍進を続ける NAGANO WINE。その中で「テロワール」という言葉を知りました。今回軽井沢ガーデンファームのいちごと NAGANO WINE のペアリングはまさに同じテロワールから生まれた大地の恵みを存分にご堪能いただけるものだと思います。軽井沢高原で育った完熟いちごの中でも特に稀少な品種のご提供となり、皆様の特別なお時間に彩りを添えることができれば幸いです。



軽井沢ガーデンファーム いちご園代表 横地秀典氏

【軽井沢マリオットホテル J.S.Aソムリエ・エクセレンス 的場隆史】

2005 年 J.S.A.認定ソムリエ、2017 年ソムリエ・エクセレンス取得。ワイン産地として注目を集める数々の銘醸地でワインを学ぶ。長野県に 20 数年在住し、NAGANO WINE の可能性と魅力、そしてテロワールや造り手の思いを多くの人に知っていただくことを志し、ホテルソムリエに着任。長野県のワイン観光や地域の新たな産業にソムリエとして貢献することを目指す。



的場隆史

～今回のコラボレーションについて一言～

本プランでは、軽井沢ガーデンファームで育まれた希少ないちごとお料理に合わせて、千曲川ワインバレーよりスパークリングワイン 1 種、白ワイン 2 種、赤ワイン 1 種を選定させていただきました。芳醇ないちごの甘みや酸味がワインの個性を引き立て、それぞれが織りなす絶妙なハーモニーは他では味わえない特別なもの。フランス文化の洗練された感性と信州の恵みが融合した本プランで、春の息吹とともに贅沢なひとときをお楽しみください。

<ご予約・お問い合わせ先>

軽井沢マリオットホテル TEL : 0267-46-6611 URL : <https://www.karuizawa-marriott.com>

マリオット・ホテルについて

世界65以上の国と地域において、600軒以上のホテルとリゾートを展開するマリオット・ホテルは、ゲストがリラクゼーションし、マインドをクリアにし、新しいアイデアを引き出すお手伝いをしたり、旅行者のニーズを先読みすることで、ゲストにひらめきを与え自身のもつポテンシャルをフルに活かせるようにし、滞在中のあらゆる面を通して旅行というものを進化させています。マリオットはスタイル、デザイン、テクノロジーを融合した「グレートルーム ロビー」や「モバイルゲストサービス」を導入するなど、革新的なアイデアで業界をリードしています。詳しい情報は www.MarriottHotels.com をご覧ください。また、FacebookやX(旧Twitter) (@marriott)、Instagram (@marriotthotels) でも情報を発信しております。マリオット・ホテルは、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムであるMarriott Bonvoy® (マリオット ボンヴォイ) に参加しています。Marriott Bonvoyは会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオやMarriott Bonvoy Momentsでの体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、MarriottBonvoy.marriott.com をご覧ください。

(本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先)

軽井沢マリオットホテル 広報担当：手島・藤田

TEL : 0267-46-6611 FAX : 0267-46-6061 E-mail : press@karuizawa-marriott.com