

Press Release

2025 年 8 月 21 日

軽井沢マリオットホテル

長寿の地・長野で発酵文化に触れる、癒しのリトリート旅

ファーマンティング ビース ステイ

宿泊プラン「Fermenting Peace Stay」を発売

40・50代から高まる健康志向、“整える旅”へのニーズに着目

開催日：2025 年 10 月 18 日・10 月 25 日・11 月 8 日・11 月 15 日（全 4 回）



「発酵ディナーコース」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：大平 兼太郎）では、2025年10月18日（土）、10月25日（土）、11月8日（土）、11月15日（土）の4日間、健康長寿の地として知られている長野県に古くから根付く発酵文化や温泉の知恵を通じて、長期的な心身の健康を意識した宿泊プラン「^{ファーマンティング ビース ステイ}Fermenting Peace Stay」を発売いたします。

40代～60代を対象としたインターネットでのアンケート調査では、短期的な疲労回復よりも「心身の健康促進」や「長期的なウェルネス」を重視する傾向が明らかになりました。特に、40代・50代から健康意識が高まり、将来的なストレス管理への意識が強まっています。このような背景を受け、“長寿の地”長野県で、発酵に着目した宿泊プランをご用意しました。

本プランでは、造り手の案内で漬物、ワイン、チーズの製造現場を巡り、普段は聞けないこだわりやストーリーを体感できる特別なツアーを実施。造り手の想いを感じながら発酵食品の奥深さに触れることができます。ツアー後は、ホテル内レストランで信州味噌や野沢菜、チーズなど地元産の食材を使った、発酵をテーマにした特別ディナーと、当ホテルのワインソムリエが厳選した^{ナガノ ワイン}NAGANO WINEのペアリングセットをご用意。また、効果的な温泉の入り方を紹介する指南書を参考に、泉質の異なる客室内温泉と大浴場をお楽しみいただけます。湯上がりには発酵ドリンクをご用意し、心ゆくまでリラックスした時間をお過ごしください。オプションのスパ「発酵トリートメント」では、米麹の力を活かして肌の代謝をサポートし、心身のリラックスを促します。

ゆっくりと時間をかけて育まれる発酵のプロセスは、現代人の心と身体を整えるためのヒント。秋の軽井沢で、発酵や温泉を楽しむ癒しのひとときをぜひお楽しみください。

■本プランの背景

近年、健康意識の高まりとともに、短期的なリラクゼーションだけでなく、心身を長く健やかに保つライフスタイルが注目されています。厚生労働省の国民健康・栄養調査や高齢社会白書でも、特に中高年層の健康維持への関心が高まっていることが示されており、同時に世界的にもウェルネス市場が急速に拡大しています。

そこで、軽井沢マリオットホテルでは、“長寿の地”長野県を舞台に、地域に息づく発酵文化と温泉の知恵を通じて、心身をやさしく整える宿泊プラン「ファーマンティングピースステイFermenting Peace Stay」を企画しました。

本プランのWEBページ：<https://karuizawa-marriott.com/rooms/fermenting-peace/>

■宿泊プラン「Fermenting Peace Stay」の特徴

【特徴① 長野県に根付く発酵文化に触れて、学ぶ】

1. 発酵食品の製造現場を巡るツアー

漬物工場、ワイナリー、チーズ工場の製造現場3社を見学。実際に作り手の話や背景にあるストーリーを聞くことで、発酵への理解や知識を深めることができます。



製造現場 イメージ

2. ワインペアリング付き「発酵ディナーコース」

ツアーで訪れた製造現場のワイン、チーズ、漬物などの発酵食品と、長野県の旬食材をふんだんに使用した本プラン限定のディナーコース。当ホテルのワインソムリエ厳選のナガノワインNAGANO WINEとともにご堪能ください。



「発酵ディナーコース」 イメージ

【メニュー】

◇アミューズ

- ・さんまのコンフィ やまへの野沢菜のジェノベーゼ添え
- ・フォアグラのテリーヌ マルコメ10年熟成味噌風味
- ・腸詰屋の生ハムと季節のフルーツ

<ペアリングワイン> ルードヴァンスペシャルヴァンムスーRue de Vin Spécial (Vin Mousseux) (120ml)

◇前菜

- ・信州サーモンのタルタル そば粉のクレープ包み アトリエ・ド・フロマージュのブルーチーズソース

<ペアリングワイン> ポムドール・シードルシュペリウールPomme d'Or/Cidre Supérieur (120ml)

- ・塩麴でマリネした信州フランス鴨胸肉のロティ イチジクのコンフィとごぼうのチップ添え

<ペアリングワイン> ピノノワールPinot Noir 2023 (60ml)

◇スープ

- ・米麴ミルク入り信州産キノコのクリームスープ 舞茸のフリットと共に

◇魚料理

- ・カサゴのアクアパッツァ セミドライアメルマトとリュードヴァンの白ワイン

<ペアリングワイン> ピノグリスPinot Gris 2024 (60ml)

橘倉酒造の日本酒グラニテ 柚子風味

◇肉料理

信州プレミアム牛フィレ肉となすのミルフィーユほう葉包み ぼたんこしょう味噌風味



アミューズ イメージ



肉料理 イメージ

リュードヴァンの赤ワインソース 秋の三種の味わい（ぶどう、かぼちゃ、柿）

<ペアリングワイン> ^{トリオ}Trio '22（60ml）

◇デザート

・小布施産栗のマジョレーヌ カシスアイス 甘酒のメレンゲと共に

・プティフル（ひと口サイズのデザート）

※ヴィンテージワインは、変更になる場合がございます。

※ペアリングワインは、ノンアルコールメニューに変更することも可能です。



デザート イメージ

【特徴② 温泉にゆっくり浸かりながらリラックス】

1. 客室内温泉「塩沢温泉」と大浴場「古瀬温泉」

ナトリウム-塩化物・炭酸水素塩泉で保温効果が高く、身体の芯から温まる“熱の湯”「塩沢温泉」と、“美肌の湯”として知られ、角質や毛穴の汚れを優しく洗い流してくれる「小瀬温泉」。泉質の異なる2種の天然温泉を気候や体調に合わせてお楽しみいただけます。



「温泉露天風呂付プレミアムルーム」 イメージ

2. 温泉アドバイザーによる温泉入浴指南書

お悩み別の入浴方法や入浴の楽しみ方をお客様にアドバイスできる、社内独自の試験に合格した専門スタッフ、温泉アドバイザー。「塩沢温泉」および「古瀬温泉」の特徴や効果的な入浴方法について、入浴指南書でご紹介いたします。

3. 客室内での発酵ドリンク

湯上りドリンクとして、マルコメ株式会社の「プラス糀 米糀ミルク」をご用意。米糀の発酵技術から生まれた植物性ミルクで、まろやかでやさしい口あたりが特長です。米由来のビタミンEや、米糀に含まれる抗酸化成分・エルゴチオネインも手軽に摂れる、身体に嬉しいドリンクです。



「プラス糀 米糀ミルク」「温泉入浴指南書」 イメージ

【特徴③ スパで心と体を整える】

1. スパで「発酵トリートメント」 ※オプション

ホテル併設の「庵スパ」では、土田酒造の無添加日本酒を贅沢に使用した『こうじの恵トリートメント』をオプションでご用意。お米と麴、そして武尊山の伏流水のみで仕込まれた日本酒の恵みを、ボディまたはフェイシャルの60分間のコースでご体感いただけます。全コースにヘッドマッサージを含み、施術後には本プラン限定の『こうじの恵』アメニティをお持ち帰りいただける特典付き。心と身体がほぐれたあとは、温泉付き客室でゆったりお寛ぎください。

お一人様：22,000円（税込）



AN SPA
KARUIZAWA



「発酵トリートメント」 イメージ

■宿泊プラン「Fermenting Peace Stay」概要

開催日：2025年10月18日（土）、10月25日（土）、11月8日（土）、11月15日（土）

料金：大人1名、2名1室料金70,000円～

内容：
・温泉露天風呂付プレミアムルームまたは温泉ビューバス付プレミアムルーム(39㎡)でのご宿泊
・レストランでのご夕食（本プラン限定 ワインペアリング付「発酵ディナーコース」）
・レストランでのご朝食（ブッフェスタイル）
・ワイナリーや発酵食品の製造現場を巡るツアー
・温泉アドバイザーによる温泉入浴指南書
・客室内での発酵ドリンク「プラス糀 米糀ミルク」
・庵スパでの「発酵トリートメント」（追加料金 お一人様 22,000円）

※3日前17時までの事前予約制です。

※ご予約は2名様より、1日20名様限定で承ります。

※庵スパでの「発酵トリートメント」は1日4名様限定・3日前の事前予約制です。

※上記はサービス料・消費税込みの料金です。別途、入湯税を申し受けます。

プラン当日スケジュール

13:00：ホテルメインエントランス集合、ホテル出発

13:30：「やまへい」（漬物工場）見学

14:00：「やまへい」出発

14:30：「リュードヴァン」（ワイナリー）見学・試飲・ショップでの買い物

15:45：「リュードヴァン」出発

16:00：「アトリエ・ド・フロマージュ」（チーズ工房）見学・試食・ショップでの買い物

16:45：「アトリエ・ド・フロマージュ」出発

17:30：ホテル帰着・チェックイン後、客室で休憩

18:30：ホテルレストランにて本プラン限定 ワインペアリング付「発酵ディナーコース」

【本企画の協力団体・企業：発酵バレーNAGANOおよびその正規会員企業】

長野県の発酵食品産業に関わる8つの団体・企業（みそ、日本酒、ワイン、醤油、漬物、納豆、チーズ、酢）が連携し、発酵食の魅力を県内外に発信しています。「NAGANO＝発酵・長寿県」というブランド確立を目指し、地域資源としての発酵文化の普及に取り組んでいます。本企画では、長寿の地・長野の発酵の製造現場を巡る体験型ツアーとして、以下の3施設を訪問。作り手の話やストーリーに耳を傾けながら、発酵文化により深く触れ、学んでいただきます。



・株式会社アトリエ・ド・フロマージュ（東御市）

国際的なチーズコンクールで数多くの金賞を受賞し、日本のチーズ文化を牽引するチーズ工房。自然の力を活かしたナチュラルチーズの製造工程と、発酵によって引き出される豊かな香りと味わいを五感で楽しめます。

Atelier de Fromage

・株式会社やまへい（小諸市）

信州の代表的な味覚、野沢菜漬けをはじめとする漬物を手がける老舗。土づくりからこだわった100%国内産の野沢菜を使用し、手間暇かけて二度漬けすることで、深い味わいと発酵の魅力を引き出しています。蔵見学や試食を通じて、信州ならではの漬物文化をぜひご体感ください。



・株式会社リュードヴァン（東御市）

千曲川ワインバレーを代表する産地の一つ、東御市に位置するワイナリー。豊富な日射量と昼夜の寒暖差、冷涼な気候などの自然条件がぶどうの成熟を促し、繊細で奥行きのあるワインを醸し出します。セラー見学や試飲を通じて、発酵の奥深さと長野ワインの魅力に触れてみてください。



【軽井沢マリオットホテル レストランシェフ 梅津 充博のコメント】

信州の豊かな発酵文化と地元の新鮮な食材を活かし、身体にやさしい料理をご用意いたしました。発酵の深い味わいを感じながら、心も体もリラックスできる時間をお楽しみいただければ幸いです。



梅津 充博

【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 隆史のコメント】

長野県のテロワールが生み出す多様で魅力的なワインを厳選し、発酵文化と調和するペアリングを提案いたしました。ワインと料理が互いを引き立て合い、より豊かな味わいと心地よい時間をお楽しみいただけるよう努めています。ぜひ、信州の恵みを五感でじっくりとご堪能いただければ幸いです。



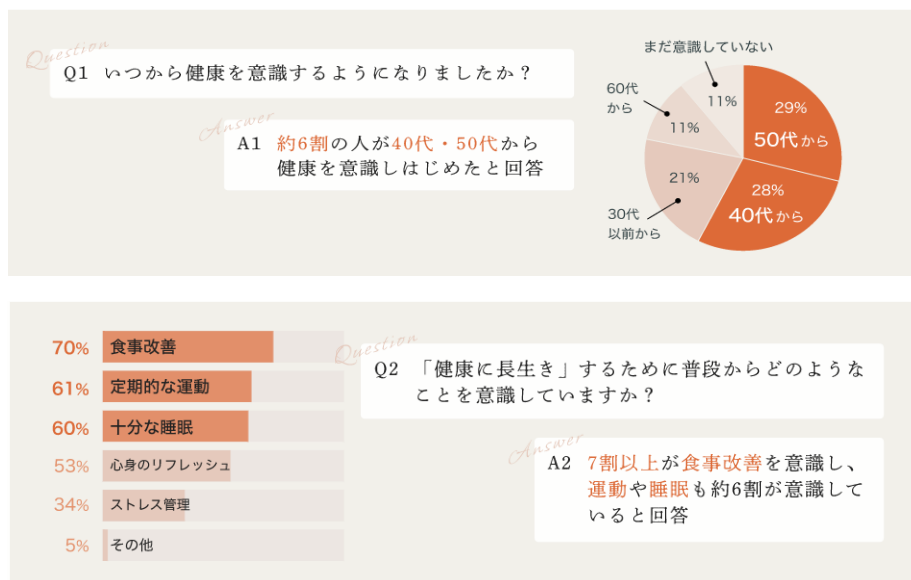
的場 隆史

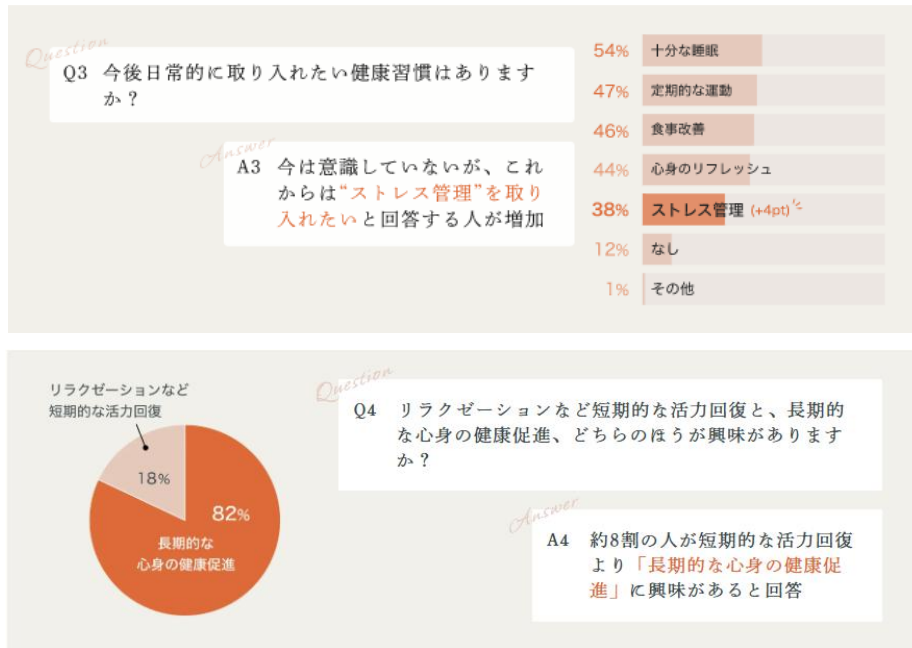
<ご予約・お問い合わせ先>

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

■意識調査の結果

当ホテル運営会社の調査によると、40代～60代のうち約6割が40代・50代で健康を意識しはじめ、約8割が「心身の健康促進」や「長期的なウェルネス」を重視していることが明らかになりました。さらに、今後は「ストレス管理」を日常に取り入れたいと考える人も増えており、心身ケアの重要性がより一層高まっていることがうかがえます。





調査概要

- ・調査名：長寿に関する意識調査
- ・調査時期：2025 年 7 月
- ・調査方法：インターネット調査
- ・対象者：40 代～60 代の「健康に長生きしたい」と思っている男女 400 名

マリオット・ホテルについて

世界 70 以上の国と地域において、およそ 600 軒のホテルとリゾートを展開するマリオット・ホテルは、ホスピタリティの芸術を高め続け、お客様を第一に考えることはブランドの生きた遺産です。マリオットホテルは、モダンで快適な空間と心のこもったサービスを一貫して提供し、日常を超えた体験を提供することで、その水準を高めています。世界中の旅行者のニーズと期待が進化するにつれ、マリオットホテルも進化を遂げ、スタイル、デザイン、テクノロジーを取り入れたグレートルームロビーやモバイルゲストサービスなどの革新的なサービス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 \(@marriott\)](#)、[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.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

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