

Press Release

2026年5月26日

【軽井沢マリオットホテル×発酵バレーNAGANO 共催】
NAGANO WINE やチーズ、漬物など、多彩な発酵文化に出会う3日間
「第2回 軽井沢発酵フェス」を開催
期間：2026年6月19日（金）～6月21日（日）

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、2026年6月19日（金）～6月21日（日）の3日間、長野県内の発酵食品産業8団体・企業が連携する「発酵バレーNAGANO」とコラボレーションし、長野県に息づく発酵文化に触れるイベント「第2回 軽井沢発酵フェス」を開催いたします。



「ナガノワインと発酵食品のペアリング」イメージ

本イベントは、「発酵で整う、長野の健康長寿」をテーマに、健康長寿の地として知られる長野県に古くから根付く“発酵文化”を、知る・味わう・体験する3日間です。発酵食品を通じて、健康的な暮らしの知恵や地域に根ざした食文化の魅力に触れながら、日常にも取り入れやすい食習慣を、無理なく楽しく学べる機会をご提供いたします。期間中は、県内の発酵食品メーカーが延べ約20社出店するほか、お子様から大人まで楽しめる体験型ワークショップや、発酵の専門家による講座など、多彩な催しを開催。また、信州味噌など長野の伝統的な発酵食品に加え、チーズなど海外の発酵技術を日本独自の手法で取り入れた商品も登場し、“発酵の魅力”を一堂にお楽しみいただけます。

さらにホテル内レストランでは、長野県産チーズ、漬物、生ハムを贅沢に盛り合わせた発酵プレートや、新緑の軽井沢をイメージした爽やかな発酵モクテルを販売。県内産フルーツや甘酒などをベースに、見た目も味わいも初夏にふさわしい一杯に仕上げました。軽井沢の豊かな自然に包まれながら、ホテルならではの上質な「食べる・飲む発酵体験」をお楽しみください。

多様な文化が息づく軽井沢で、世代を越えて受け継がれてきた長野県の“発酵文化”の奥深さに触れる特別なひとときを、軽井沢マリオットホテルでぜひご堪能ください。

■「軽井沢発酵フェス」について

長野県内の発酵食品産業8団体・企業が連携する「発酵バレーNAGANO」とコラボレーションし、発酵文化体験イベントを開催。国際色豊かな軽井沢を舞台に、発酵食品の出店やワークショップを通じて、国内有数の長寿県・長野に根付く発酵文化の魅力を発信いたします。さらに、期間限定でホテル特製の発酵プレート（長野県産チーズ、生ハム、漬物の盛り合わせ）や、初夏の軽井沢をイメージした爽やかな発酵モクテルも販売。ここでしか出会えない発酵の世界をご体感ください。

【出店社一覧】

日本酒：大澤酒造

ビール・シードル：ヤッホーブルーイング、カモシカシードル醸造

ワイン：軽井沢アンワイナリー、ヴィラデスト ガーデンファーム

アンドワイナリー、サンサンワイナリー、

ハセドコダワールワイナリー、ヨネファーム東御、

とうみワイン&ビアミュージアム、ひかるの畑

チーズ：アトリエ・ド・フロマージュ、ボスケソ・チーズラボ

信州チーズの樹

漬物：くるまや、やまへい

味噌：酢屋茂、和泉屋商店、武田味噌醸造

醤油：酢屋茂

酢：内堀醸造

納豆：浅間納豆本舗、村田商店

パン：ブランジェ浅野屋

コーヒー：ミカド珈琲商会

発酵プレート&モクテル：軽井沢マリオットホテル

※出店社名は法人格を省略して記載しています。

【ホテル特製フード・ドリンク】

・発酵プレート 1,500円

・発酵モクテル 1,300円

※上記料金は消費税・サービス料込みの料金です。

【ワークショップ・トークセッション】

・6月20日（土）

① 「ホテルシェフ直伝 おうちで楽しむワンランク上の発酵レシピ」

（軽井沢マリオットホテル）

② 「健康長寿の土地、長野。その秘訣は“発酵食”にあった!？」

（発酵バレーNAGANO）

・6月21日（日）

① 「出来立ての感動体験！チーズ&ホエイで味わう健康パワー」

（発酵バレーNAGANO）

② 「発酵で整う。飲むリトリート体験」

（軽井沢マリオットホテル）



「発酵プレート」イメージ



「発酵モクテル」イメージ



出店商品イメージ



ワークショップイメージ

「第2回軽井沢発酵フェス」概要

期間：2026年6月19日（金）～6月21日（日）

時間：13:00～18:00

ワークショップ・トークセッション：①14:00～14:50、②16:00～16:50（各回 定員15名・事前予約制）

場所：軽井沢マリオットホテル

対象者：宿泊ゲスト、外来ゲスト

特別ゲスト：アルクマ（長野県PRキャラクター）、ルイザちゃん（軽井沢町PRキャラクター）*土日限定

参加費：入場無料

※外来のお客様は公共交通機関をご利用ください。

※上記記載の出店企業、ワークショップ・トークセッションの内容、開催時間などは変更になる場合がございます。

※イベント内容の詳細は公式ホームページをご参照ください。 <https://www.karuizawa-marriott.com/>

【軽井沢マリオットホテル 総支配人 大平 兼太郎のコメント】

軽井沢マリオットホテルでは、発酵バレーNAGANOの皆様とともに、「第2回軽井沢発酵フェス」を開催いたします。第2回となる本イベントでは、ご宿泊のゲストや地域の皆様に、長野に受け継がれてきた発酵文化を、“知る・味わう・体験する”をキーワードに、楽しみながらご体感いただける機会をお届けしたいと考えております。長野に根付く発酵文化に触れながら、ここでしか味わえない体験を通じて、心と身体が整うひとときを、軽井沢の豊かな自然の中でお楽しみいただければ幸いです。



大平 兼太郎

【発酵バレーNAGANO 理事長 青木 時男氏のコメント】

発酵バレーNAGANOは、長野県内の発酵食品関連8団体が連携し、長野に息づく発酵文化の魅力発信に取り組んでおります。今年も軽井沢マリオットホテル様とともに、「第2回軽井沢発酵フェス」を開催できますことを大変嬉しく思っております。長野が誇る発酵文化は、地域の風土や暮らしの中で育まれてきた大切な食文化です。その魅力をより多くの皆様へ、広く発信していけることを期待しております。



青木 時男

【発酵バレーNAGANO について】

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）が協力し、「長野県が誇る発酵食（健康食）」の魅力を広く県民に伝えています。また、海外から長野県に訪れる方々にも発信し、「NAGANOと言えば発酵・長寿県」というブランドを築くことを目的とした連携組織です。



<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、ゲストがリラックスし、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

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