

2025年2月

軽井沢 浅間プリンスホテル

軽井沢初のワイナリー「軽井沢アンワイナリー」と初コラボレーション

アサマリアージュ

特別な食体験との出会いを叶える「KARUIZAWA asamariage」を開催

【開催日】2025年2月21日(金)～3月15日(土) ※ツアーは3月15日(土)のみ開催

軽井沢 浅間プリンスホテル(所在地:長野県北佐久郡軽井沢町発地南軽井沢、総支配人:佐藤光紀)では、軽井沢初のワイナリー「軽井沢アンワイナリー」と初めてコラボレーションし、ペアリングディナーやワイナリー見学ツアーで特別な食体験との出会いを叶える「KARUIZAWA asamariage」を2025年2月21日(金)～3月15日(土)に開催いたします。



「軽井沢 浅間プリンスホテル」では、ワイナリーの名前の由来にもなった名作「赤毛のアン」から、料理長の青木佑真がインスピレーションを受けたペアリングディナー「ANNE」を提供いたします。料理は、赤毛のアン舞台となるプリンス・エドワード島の名産のひとつであるムール貝を使ったアミューズから始まり、アンがジャムを作るシーンと長野県の名産でもあるルバーブを使ったサラダのほか、原作からインスピレーションを受けた創作フレンチをご用意。料理と軽井沢アンワイナリーのワイン「ASAMA ピノワール 2023」などが調和し、より引き立つように仕上げています。

期間の最終日3月15日(土)には、宿泊者限定で「軽井沢アンワイナリー」の旧教会を活用したワイナリーの見学や、「幻の軽井沢ワイン」への取り組みを聞きながらワインテイastingを楽しめるツアーを特別に開催いたします。今回のコラボをはじめに、軽井沢周辺地域の豊かな自然や、地元食材、文化などが調和した「特別な食体験との出会い」を叶える asamariage を今後も提供していきます。

「KARUIZAWA asamariage」概要

開催日：【ディナー】2025年2月21日(金)～3月15日(土)／【ツアー】2025年3月15日(土)のみ開催

時間：【ディナー】5:30P.M.～9:00P.M.(ラストオーダー8:30P.M.)／【ツアー】1:00P.M.～4:00P.M.

場所：【ディナー】軽井沢 浅間プリンスホテル 1階「ダイニング ブルーム」／【ツアー】軽井沢アンワイナリー

料金：【ディナー】1名さま¥16,000(税込・サービス料13%別)／【ツアー】1名さま¥7,000(税込)

内容：【ディナー】夕食、ペアリングワインセット／【ツアー】専用車送迎代(往復)、ワイナリー見学費

予約：【ディナー】Webまたはお電話より予約可 TEL:0267-48-0001 ※当日オーダー可【ツアー】Webまたはお電話より8日前までに要予約 TEL:050-7107-5914 ※宿泊者限定

企画：軽井沢トラベル&コンサルティング

詳細は、公式 Web サイトより <http://asamariage.jp/>

©本件に関する報道各位からのお問合せ

軽井沢 浅間プリンスホテル 広報担当

TEL:0267-42-8115(セールス&マーケティング直通) FAX:0267-42-8118

<https://www.princehotels.co.jp/asama/>

□ 「KARUIZAWA asamariage」とは

「ASAMA」と「Mariage（マリアージュ）」を組み合わせた造語。フランス料理の世界では、「ワインと料理のマリアージュ」といった表現があり食と飲み物の調和を楽しむ高級な体験を想起。「ASAMA」の自然や文化と、「Mariage」という単語が持つエレガンスなイメージで、軽井沢と周辺地域の豊かな自然、地元食材、文化などが調和して特別な食体験を生み出す、というコンセプトを表現しています。



Karuizawa Asama Princehotel
Experience Society

軽井沢 浅間プリンスホテルで、素敵な出会い。

□ ペアリングディナー「ANNE」 by Yuma Aoki

名作「赤毛のアン」からインスピレーションを受け、料理長 青木佑真が贈る、「軽井沢アンワイナリー」のワインとのマリアージュ。特別なディナー「ANNE」とワインの出会いをお楽しみください。

【Menu ANNE】

ムール貝のチャウダー ハーブの香り

赤毛のアンが舞台となるプリンス・エドワード島の名産のひとつであるムール貝を使い、凝縮されたうまみのあるチャウダーに。空腹に刺激を与え、この後の料理の期待感を高めます。

魚介のマリネとルバーブと苺を使ったさっぱりとしたサラダ

アンがジャムを作るシーンと、長野県の名産品ルバーブを重ね合わせ、ルバーブを使用したさっぱりとしたサラダ仕立てに。

オマール海老のココット焼き 瞬間燻製

プリンス・エドワード島で名産となるロブスターや、じゃがいもを林檎のチップで瞬間燻製して素材の味を堪能する料理に。

タルト・オ・シロン タイムの香るミルクアイス

作中に何度も登場するアンが愛したレモンパイをイメージし、モダンに仕上げました。



ASAMA ピノノワール 2023 と
ペアリングディナーイメージ

【ペアリングワインセット内容】

・アンの泡 Blanc de Blancs(ブラン・ド・ブラン) [産地:小諸市]

自社栽培のシャルドネを主に醸した辛口スパークリングワイン。
ピュアでみずみずしい果実味に、爽やかな酸味が溶け込む味わい。

・ANNE La jeunesse(アン・ラジュネス) [産地:小諸市]

自社栽培のシャルドネとピノノワールを醸した白ワイン。
爽やかで生意気な酸味が、だんだんとまあるく優しく、落ち着いた味わいになっていきます。

・ASAMA ピノノワール 2023 [産地:小諸市]

浅間山の麓に 2023 年 10 月開設した軽井沢アンワイナリーで醸造されたダークチェリーの香りとエレガントな味わいのワイン。ラベルは「越前和紙」をモチーフにした絵柄に「浅間山の稜線」を描いた、軽井沢在住「苔と和紙のアートデザイナー秋山えり氏」によるデザイン。



写真左: アンの泡 ブラン・ド・ブラン
写真右: アン・ラジュネス

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。 ※写真はイメージです。

※当レストランにおける食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料 7 品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。特定原材料 7 品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。

□ ワイナリー見学&体験ツアー「旅と美食 軽井沢初のワイナリーを訪ねて」

軽井沢 浅間プリンスホテルと軽井沢町初のワイナリー「軽井沢アンワイナリー」のコラボレーションを記念したワイナリーの見学ツアーを企画しました。旧教会を活用したワイナリーの見学と「幻の軽井沢ワイン」への取り組みを聞きながら、ワインテイスティングをお楽しみください。

当日スケジュール例

- 1:00P.M. 軽井沢 浅間プリンスホテル発
- 1:30P.M. 軽井沢駅着発
- 1:45P.M. 軽井沢アンワイナリー着
 - ・旧教会、ワイナリー見学
 - ・スパークリングワインのルミアージュ体験
 - ・おすすめワインを4種テイスティング(おつまみ付き)
 - ・「幻のワイン作り」について
 - ・ワイン販売
- 3:30P.M. 軽井沢アンワイナリー発
- 4:00P.M. 軽井沢 浅間プリンスホテル着



体験ツアーイメージ

□ 今回のコラボレーションについて



軽井沢アンワイナリー オーナー 松村夫妻

「一つの出会いが膨らんで、今回、軽井沢 浅間プリンスホテルとコラボレーションさせて頂くこととなりました。ワイナリー名の由来となっている小説「赤毛のアン」の主人公は、好奇心と想像力の豊かな少女 ANNE です。青木シェフのインスピレーションから創作された特別ディナーと私たちのワインとのマリアージュ、そしてワイナリー見学ツアーを、皆様へも好奇心と想像力を膨らませて楽しんで頂けますと光栄です。皆様とお会いできることを楽しみにしております。」

■軽井沢アンワイナリーについて

軽井沢でのワインぶどう栽培 ～140年の時を超えた「軽井沢産ワイン」というレガシー～

実は140年前、実業家の雨宮敬次郎氏が軽井沢でのワインぶどう作りに挑戦した歴史があります。1883年、雨宮氏は軽井沢の広大な土地にワインぶどうを植栽しましたが、冬の寒さで全滅し、ワイン事業をやむなく断念。しかしその後、雨宮氏は植林事業で成功し、今の自然豊かな軽井沢の基礎を築くことになりました。私たちは、140年の時を超えた「軽井沢産ワイン」というレガシーを残そうと、決意を新たにしました。ぶどう栽培、ワインづくりへの参加者を募り、共に軽井沢産ワインの歴史を作っていきたいと思っております。



ANNE WINERY
SINCE 2018



軽井沢 浅間プリンスホテル 料理長 青木 佑真(あおき ゆうま)

「140年の時を超えた新たな挑戦をするおふたりの話を聞いて感動しました。そんなおふたりとコラボレーションできること、光栄に思います。アンワイナリーの名前の由来でもある、赤毛のアンストーリーやシーンを僕なりに解釈し、素材を生かしたシンプルな料理をモダンに仕上げますので、ぜひご堪能いただき、素敵な夜をお過ごしください。」

■プロフィール

2017年 ホテルインターコンチネンタル東京ベイ ラ・プロヴァンス副料理長 就任
2019年 横浜グランドインターコンチネンタルホテル 入社
インターコンチネンタル横浜 pier8 LABOARD 配属
2021年 株式会社西武・プリンスホテルズワールドワイド 入社 (軽井沢 浅間プリンスホテル配属)
2022年 軽井沢 浅間プリンスホテル料理長 就任



軽井沢 浅間プリンスホテル シニアソムリエ 大澤 守(おおさわ まもる)

「軽井沢で唯一のワイナリー。その想いと情熱は歴史を超え、その繊細で豊かなワインは青木料理長が選び抜いた食材とともにみなさまを魅了する事でしょう。このコラボレーションがもたらす「KARUIZAWA asamariage」をぜひ体験してください。」

■プロフィール

2005年 第23回技能グランプリ レストランサービス職種 優勝
2020年 卓越技能者「現代の名工」
2022年 「黄綬褒章」受章