

～長野県佐久平総合技術高等学校生コラボメニュー第1弾～

2026年4月

軽井沢プリンスホテル ウエスト
地域食材と若い発想が生み出す新たな一皿
地元高校生との初コラボメニューを順次提供

【第1弾提供期間】2026年4月29日(水・祝)～5月31日(日)

軽井沢プリンスホテル ウエスト(所在地:長野県北佐久郡軽井沢町 総支配人:影山裕子)は、地域連携および次世代人材育成の一環として、長野県佐久平総合技術高等学校 食農クリエイト科 食品開発コースと初めてのコラボレーションを実施し、2026年4月29日(水・祝)から5月31日(日)の期間、同校の生徒が考案したメニューの第1弾を提供いたします。



軽井沢プリンスホテル ウエストでは、地域とのつながりを大切にした取り組みを推進しており、このたび、長野県佐久平総合技術高等学校 食農クリエイト科 食品開発コースの3年生清水湊さん、飯嶋芽彩さんの2名と連携し、ホテルとして初となる高校生とのメニュー開発コラボレーションを実施いたします。

本取り組みは、生徒にとって卒業に向けた課題研究の一環として実施されるものであり、実際のホテルで提供されるメニュー開発に携わることで、実践的な学びの機会を創出します。加えて、地元高校生の柔軟な発想と地域食材の魅力を掛け合わせることで、新たな食の価値を創出するとともに、将来の食分野を担う人材育成を目的としています。また、ホテルとしても地域との結びつきをより一層強化し、来訪されるお客さまへ新たな魅力を提供することを目指しております。

初回となる本企画では、信州らしい野沢菜やキノコを使い、生徒が開発した「野沢菜とキノコのおやき風ピザ」を軽井沢プリンスホテル ウエスト内レストラン「ALL DAY DINING LOUNGE/BAR Primrose」のbuffet料理の1品として提供いたします。信州らしい食材を活かしながらも、若い感性でアレンジされた一品は、ここでしか味わえない特別なメニューとなっています。

軽井沢プリンスホテル ウエストでは、地域との共創を通じて新たな価値を発信し、ホテルの魅力向上に加え、次世代の人材育成を推進してまいります。

「佐久平総合技術高等学校生コラボメニュー」第1弾概要

期 間:2026年4月29日(水・祝)～5月31日(日)

時 間:ランチ 11:30A.M.～3:00P.M. (L.O.2:30P.M.)

ディナー5:30P.M.～8:30P.M. (L.O.8:00P.M.) ※日によって営業時間に変更がある場合がございます。

場 所:軽井沢プリンスホテル ウエスト「ALL DAY DINING LOUNGE/BAR Primrose」

料 金:ランチ¥5,500より/ディナー¥8,500より

内 容:野沢菜とキノコのおやき風ピザ ※buffetメニューの1品となります。

お問合せ:軽井沢プリンスホテル ウエスト TEL:0267-42-1111 (レストラン予約係/受付時間 9:00A.M.～8:30P.M.)

詳細は、公式 Web サイトより https://www.princehotels.co.jp/karuizawa-west/plan/primrose/Spring_Forest_Buffet2026/

※表記料金には消費税が含まれております。別途サービス料 13%を加算させていただきます。※写真はイメージです。※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。※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、8品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。8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。

©本件に関する報道各位からのお問合せ

軽井沢プリンスホテル ウエスト 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/karuizawa-west/>

■ 生徒コメント(長野県佐久平総合技術高等学校 食農クリエイト科 食品開発コース3年生)

清水 滯(しみず みお)さん

「長野県の豊かな自然が育んだ山の幸や、地元の野菜を主体にした料理を考案しました。わたしたちが一生懸命考えたメニューが、buffetという形で皆さまに提供されることを本当にうれしく思っています。信州の恵みが詰まった一皿を、ぜひ多くの方に楽しんでいただけたら幸いです。」

飯嶋 芽彩(いひま めい)さん

「この料理は「おやし風味」のトッピングをのせることで、信州の味を手軽に楽しんでいただけるように工夫しました。地元の食材を活かし、わたしたちが考案したメニューを通じて、長野県の魅力や、わたしたちの学校の活動について知っていただけるきっかけになれば幸いです。」

■ 軽井沢プリンスホテル 総料理長コメント

土屋 丹士(つちや たんし)

「高校生ならではの自由な発想と地域食材への理解の深さに驚かされました。信州らしい食材にごま油の風味でアクセントを加えた、幅広いお客さまにお楽しみいただける一品です。」

今回コラボレーションする佐久平総合技術高等学校 食農クリエイト科 食品開発コースについて

同校は、地域農業や食品加工の知識・技術を基礎に、商品開発を通じて実践的に学ぶ専門コースです。地元食材を活用した加工品の開発や、自校で製造する調味料(醤油など)を活かしたメニュー開発に取り組み、企画・試作・改良・販売までの一連のプロセスを経験します。

また、地域企業や団体との連携を通じて、実社会に即した課題解決型学習を行い、将来の食品産業や地域活性化を担う人材の育成を目指しています。今回のホテルとのコラボレーションも、卒業に向けた課題研究の一環として実施されています。

所在地：長野県佐久市岩村田 991 長野県佐久平総合技術高等学校(浅間キャンパス)

学科：食農クリエイト科

コース：食品開発コース

主な内容：食品加工、商品企画・開発、地域連携プロジェクト

特長：地元食材の活用／自校製造(醤油など)／実践的な商品開発教育

ALL DAY DINING LOUNGE/BAR Primrose 概要

軽井沢プリンスホテル ウェスト内に位置するオールデイダイニング。開放感あふれる空間で、朝食からディナー、バータイムまで一日を通して利用できるレストランです。buffetスタイルを中心に、信州の食材を取り入れた多彩なメニューを提供し、リゾートならではのゆったりとした時間とともに食事を楽しめます。テラス席も備え、四季折々の軽井沢の自然を感じながらお過ごしいただけます。

所在地：長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢(軽井沢プリンスホテル ウェスト内)

席数：285席(室内 252席、テラス席 33席)、個室：16席 1室 / 12席 1室

営業時間：朝食・ランチ・ディナー・喫茶・バータイム(時間帯により異なる)

価格帯：朝食 ¥4,000より／ランチ ¥5,500より／ディナー ¥8,500より

主な内容：buffet料理、ア・ラ・カルト、ドリンク各種、ケーキ各種

特長：オールデイ利用可能／信州食材の活用／開放的なラウンジ空間／テラス席あり

アクセス：電車でお越しの方は…北陸新幹線 軽井沢駅南口より車で約2分、徒歩約13分

お車でお越しの方は…上信越自動車道碓氷軽井沢 I.C.より平常時約17分



ALL DAY DINING LOUNGE/BAR
Primrose