

～長野県佐久平総合技術高等学校生コラボメニュー第2弾～

2026年7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
地元高校生との第2弾コラボメニュー「MISO fromage」を提供
【提供期間】2026年7月18日(土)～9月7日(月)

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を目的に、長野県佐久平総合技術高等学校 食農クリエイト科 食品開発コースとの第2弾コラボレーションとして、生徒考案の「MISO fromage(ミソフロマージュ)」を2026年7月18日(土)から9月7日(月)まで提供いたします。



スイーツを考案している様子

第2弾コラボメニュー「MISO fromage」

軽井沢プリンスホテル ウエストでは、地域との共創による新たな価値創出に取り組んでいます。その一環として、2026年4月より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、清水澤さん、飯嶋芽彩さんと連携し、ホテルとして初となる高校生とのメニュー開発を進めてまいりました。

本取り組みは、生徒の課題研究の一環として実施するもので、実際にホテルで提供するメニュー開発を通じて実践的な学びの機会を提供するとともに、地域食材の魅力発信と次世代の食分野を担う人材育成を目的としています。

第2弾となる今回は、同校で製造している味噌を活用したスイーツ「MISO fromage」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」のブッフェメニューとして提供いたします。信州らしい食材と高校生ならではの発想を掛け合わせた、ここでしか味わえない一品です。

また、8月5日(水)のランチタイムには、開発に携わった生徒が店頭で商品のPRを行い、お客さまから直接ご意見を伺います。

軽井沢プリンスホテル ウエストでは、今後も地域との連携を通じてホテルの魅力向上と地域人材の育成に取り組んでまいります。

「佐久平総合技術高等学校生コラボメニュー」第2弾 概要

期間:2026年7月18日(土)～9月7日(月)

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.) ※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:MISO fromage ※ブッフェスイーツメニューの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/spice_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

「今回考案したチーズケーキはチーズのクリーミーさの奥に味噌の旨みを感じる一品です。学校で作った味噌の風味や味を伝えつつ、味のバランスが丁度良くなるよう試行錯誤して作りました。ソースには学校で作ったアンズジャムがアクセントとなる一品です。時間をかけて考えたので、たくさんの人に味わってもらえたら幸いです。」

飯嶋 芽彩(いいじま めい)さん

「学校で製造した味噌を使った、オリジナルチーズケーキです。濃厚なチーズの風味に味噌のまろやかな旨みを加え、同じく学校で製造したアンズジャムのソースは甘酸っぱいアクセントで上品な味わいに仕上げました。和と洋が調和した、ここでしか味わえない特別な一品です。特にクランブルのくるみの豊かな香りと食感が、チーズケーキの濃厚さを引き立てます。素材の魅力を活かした、心に残る味わいをお楽しみください。」

■ 軽井沢プリンスホテル シェフ・パティシエ コメント

中村 望(なかむら のぞむ)

「学校で製造したお味噌をスイーツに活かすという若い感性が新しいスイーツを生み出しました。その魅力を最大限に引き出し、おふたりが考案したレシピをベースに当レストランでしか味わえないチーズケーキが出来あがりました。発酵文化が根付く地元信州を感じられるチーズケーキ、ぜひご堪能ください。」

佐久平総合技術高等学校 第1弾コラボレーションメニューについて

期間:2026年4月29日(水・祝)~5月31日(日)

場所:軽井沢プリンスホテル ウェスト「ALL DAY DINING LOUNGE/BAR Primrose」

内容:野沢菜とキノコのおやしき風ピザ ※ブッフェメニューの1品として提供しました。



野沢菜とキノコのおやしき風ピザ

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・味噌など)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・味噌など)/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。ブッフェスタイルを中心に、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:ブッフェ料理、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