

Press Release

2025年3月4日

軽井沢マリオットホテル

全世界で発行部数 1500 万部突破の漫画「神の雫」とのコラボディナー

プライム シンシュウ

「Prime Shinshu -神の雫ワインペアリングセット-」を発売

長野県が誇る発酵食品と原作者厳選の^{ナガノワイン}NAGANO WINEをペアリング

期間：2025年3月7日（金）～2025年5月31日（土）

場所：レストラン「^{グリル ダイニング ジー}Grill & Dining G」



「Prime Shinshu-神の雫ワインペアリングセット」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：阿良山 伸昭）では、2025年3月7日（金）～2025年5月31日（土）の期間、レストラン「^{グリル ダイニング ジー}Grill & Dining G」にて、大ヒット漫画「神の雫」とコラボレーションしたディナーコース「^{プライム シンシュウ}Prime Shinshu-神の雫ワインペアリングセット-」を発売いたします。

2025年1月末に長野県の善光寺 大勸進で開催されたイベントで好評だった「神の雫」原作者亜樹直氏監修、当ホテルプロデュースのワインペアリング付きプレミアムディナー。長野県に古くから根付く発酵文化を取り入れ、信州味噌や野沢菜などの発酵食品や県産の食材をふんだんに使用したコースとして展開いたしました。今回はその中から特に人気だった前菜、魚料理、肉料理を、亜樹直氏と長野ワインアンバサダー／ソムリエの花岡純也氏、そして当ホテルのソムリエが厳選した^{ナガノワイン}NAGANO WINEとのペアリングセットでご提供いたします。前菜は長野県産チーズと信州サーモン、オマール海老を野沢菜のジェノベーゼソースと絡めて。魚料理は、昆布締めした甘鯛を鱗がパリパリになるまで焼き上げた鱗焼きをご用意いたします。さっぱりとした味わいの赤かぶ甘酢漬のブルブランと合わせてご堪能ください。肉料理は、信州プレミアム牛フィレの上におから、ブルーチーズ、トリュフなどを合わせた発酵食品クラストを乗せて焼き上げました。ワインペアリングには、長野県の名高いワイナリーで生産されるワイン全4種類をお食事に合わせて提供いたします。

長野県が誇る発酵食品をふんだんに使用したディナーと、亜樹直氏とワインを知り尽くしたソムリエたちが厳選したNAGANO WINEを、心ゆくまでお楽しみください。

■ 「Prime Shinshu -神の雫ワインペアリングセット-」 について

1月末に開催された善光寺 大勧進のイベントで好評だった「神の雫」原作者の亜樹直氏監修、当ホテルプロデュースのプレミアムディナーから特に人気だった前菜、魚料理、肉料理とNAGANO WINEをペアリングしたディナーコース。お料理には、長野県に古くから伝わる発酵食材と、県産食材を使用。ペアリングのワインは亜樹直氏、長野ワインアンバサダー／ソムリエの花岡純也氏、そして当ホテルのソムリエが厳選したNAGANO WINE4種をお料理に合わせてご提供いたします。大ヒット漫画「神の雫」の原作者と当ホテルのシェフ、ソムリエが創り上げた至極のワインペアリング付きコースをぜひご堪能ください。



魚料理 イメージ

【メニュー】

◇前菜

長野県産チーズと信州サーモン オマール海老のプレッセ
キャビアと共に 野沢菜ジェノベーゼソース

◇魚料理

昆布締め甘鯛鱗焼き ソバの実とごぼうのリゾット
赤かぶ甘酢漬けのブルブランソース 山椒の香り

◇肉料理

信州プレミアム牛フィレの長野県産赤ワインブレゼ
発酵食品クラスト 長野県産わさびを添えて

◇デザート

長野県産りんごのタルトタタン 酒粕のアイスクリーム
甘酒のソース

◇コーヒーまたは紅茶



前菜 イメージ

【ご提供予定のペアリングワイン】

- ・サントリー塩尻ワイナリー 塩尻メルロ ロゼ 2023
- ・楠ワイナリー ピノノワール2020 スペシャル キュヴェ
- ・林農園 桔梗ヶ原 メルロ2020
- ・マンズワイン小諸ワイナリー
ソラリス 千曲川 信濃リースリング クリオ・エクストラクション 2023



肉料理 イメージ

「Prime Shinshu -神の雫ワインペアリングセット-」 概要

期間：2025年3月7日（金）～2025年5月31日（土）

時間：17:30～21:00 (L.O.20:30)

場所：レストラン「Grill & Dining G」

料金：1名様 30,000円

上記料金はサービス料・消費税込みの料金です。

※ 記載のメニュー内容および営業時間は変更になる場合がございます。

※ 3日前17時までの事前予約制となります。-

※当ディナーコース付きの宿泊プランも販売しております。詳しくは公式ホームページをご確認ください。

<https://www.karuizawa-marriott.com/>

【善光寺 大勸進のイベントの様子】

1月末に開催された善光寺 大勸進のイベント当日には、プレミアムディナーをプロデュースした当ホテルの梅津 充博シェフが登壇。長野県の伝統発酵食品や地元食材の魅力が伝わるよう、細部までこだわって作り上げた特別なコースについて、ゲストのテーブルを回りながら説明いたしました。



善光寺 大勸進イベントの当日の様子

【「神の雫」原作者 亜樹直氏のコメント】

長野ワインが持つ繊細で奥深い味わいは、まさにエレガンスの極み。今回のディナーコースは、その魅力を最大限に引き出すペアリングの妙が光ります。その進化を象徴する一皿とワインの出会いに驚かされました。魚料理では昆布締めした甘鯛の繊細な旨みと、そばの実とごぼうのリゾットの香ばしさ。そこに赤かぶ甘酢漬けのブルーブランソースのほのかな酸味が加わり、料理として完成された味わいを見せながらも、楠ワイナリーのピノノワール 2020 スペシャル キュヴェがそれをさらに昇華させます。このワインぶどう産地の



亜樹直氏

の冷涼な気候ならではのエレガントな赤系果実のニュアンス、そして絹のように滑らかなタンニンが、甘鯛のふくよかな旨みと見事に調和し、和の技法とフレンチのエッセンスが融合した料理に、新たな表情をもたらします。これは単なるペアリングではなく、長野のテロワールが織りなす美食のアートともいえる一体感を得ました。さらに、信州プレミアム牛フィレと桔梗ヶ原メルロ 2020 のマリージュも圧巻でした。じっくりと赤ワインでブレゼされた牛フィレの深いコクに、発酵食品クラストが繊細な旨みと複雑な香りを加え、そこに力強くも洗練された果実味とシルキーなタンニンが寄り添う。このペアリングは、まるでオーケストラのように調和し、余韻の長い感動をもたらします。

長野の気候風土が生んだ食材とワインが、ここまでの高みに到達したことを実感できるディナー。ぜひ、この唯一無二の味わいを体験していただきたいです。

【長野ワインアンバサダー／ソムリエの花岡純也氏のコメント】

私は板前からワインの世界に入り、地元「NAGANO WINE」の素晴らしさを多くの方に届ける活動をしております。このディナーは、長野県の食材を使用するのはもちろん、長寿県長野の世界に誇る「発酵文化」を取り入れたスペシャルディナーとなっております。ペアリングワインは、現在 88 場あるワイナリーの中から厳選したワインを取り揃えることが出来ました。特にピノノワール 2020 スペシャル キュヴェ/楠ワイナリーは、国内外のワインコンクールで受賞歴があり、既にワイナリーでも終売となっているワインです。このディナーを通し、長野県を丸ごと味わい尽くして頂ければ幸いです。



花岡純也氏

【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】

この度、長年の憧れであった「神の雫」とコラボしたワインペアリング付きディナーをプロデュースすることができ、大変光栄に思います。また、長野ワインアンバサダー花岡純也氏と共に取り組む貴重な機会をいただけたことに、喜びを感じております。善光寺のイベントで好評を博したプレミアムディナーを再現し、長野県産の発酵食材と厳選ワイン4種が織りなす極上のマリージュをお届けします。この特別なディナーを通じて、長野の魅力をご堪能ください。今後も NAGANO WINE と信州の発酵文化を世界に発信し、地域の魅力をさらに広げてまいりたいと思います。



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>

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、藤田

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