

Press Release

2025 年 5 月 27 日

軽井沢マリオットホテル×発酵バレーNAGANO 共催

NAGANO WINE や日本酒、野沢菜など長野伝統の「発酵文化」に触れる 3 日間

「軽井沢発酵フェス」を開催

期間：2025 年 6 月 20 日（金）～2025 年 6 月 22 日（日）



「日本酒・野沢菜・チーズのペアリング」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：大平 兼太郎）では、2025年6月20日（金）～6月22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、「食べる・見る・作る」の体験を通じて、長野県が誇る発酵文化に触れるイベント「軽井沢発酵フェス」を開催いたします。

健康長寿の土地として知られる長野県。その秘訣のひとつが、古くから根付く「発酵文化」です。本イベントでは、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を再発見していただける3日間をお届けいたします。期間中は、県内の発酵食品メーカーが延べ約20社出店。また、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トークイベントなど、多彩な催しを開催いたします。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、期間限定で長野県産チーズ、漬物、生ハムを贅沢に盛り合わせた発酵プレートや爽やかな発酵ドリンクを販売。県内産フルーツと甘酒をベースに、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。ホテルならではの洗練された「食べる発酵体験」をお楽しみください。

明治期から外国人の避暑地としても親しまれ、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、ワークショップ、トークショーを開催し、国内有数の長寿県・長野に根付く発酵文化の奥深さを、「食べる・見る・作る」の3つの体験を通じて発信いたします。さらに、期間限定でホテル特製の発酵プレートや爽やかな発酵ドリンクも販売。ここでしか出会えない発酵の世界をご体感ください。



発酵プレートイメージ

【出店社一覧】

日本酒：大澤酒造ほか、SAKU 13（長野県佐久地域の13蔵）

ワイン：軽井沢アンワイナリー、信濃ワイン、ヴィラデスト ガーデン
ファーム アンド ワイナリー、マンズワイン小諸ワイナリー、
リュードヴァン

ビール：軽井沢ブルワリー、ヤッホーブルーイング

チーズ：アトリエ・ド・フロマージュ

漬物：くるまや、とみき漬物、やまへい、宮城商店

味噌：喜多屋醸造店、信州味噌、和泉屋商店

醤油：酢屋茂、酢久商店

酢：内堀醸造

納豆：浅間納豆本舗

生ハム：八重原ハム

発酵フード&ドリンク：軽井沢マリオットホテル「Grill & Dining G」

※出店社名は法人格を省略して記載しています。



出店社商品イメージ

【プログラム一覧】

■ワークショップ

- ・6月20日（金）「発酵で作る、美と腸活のごほうびドリンク」
- ・6月21日（土）「発酵トリオ：日本酒×野菜菜×チーズのペアリング体験」
- ・6月22日（日）「ホテルシェフ×アトリエ・ド・フロマージュ直伝
ご家庭でも楽しく作れる発酵レシピのご紹介」

■トークショー

- ・6月20日（金）「プロが教える、発酵で目指すNatural Beauty」
- ・6月21日（土）「味噌を仕込んで、発酵を知ろう！発酵と味噌の食育トーク」
- ・6月22日（日）「なぜ長野は長寿県？その秘密は発酵にあった」



ワークショップイメージ

■「軽井沢発酵フェス」概要

期間：2025年6月20日（金）～6月22日（日）

時間：13:00～18:00

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）

参加費：入場無料

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

※外来ゲストのイベント参加は事前予約制となっております。なお、マルシェのみのご参加はご遠慮いただいております。

※各プログラム、事前予約の先着15名様となりますのでご了承ください。（宿泊ゲスト、外来ゲストともに事前予約制となります。）

※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/>

【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。



【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、発酵食の魅力発信に取り組んでいます。この度、軽井沢マリオットホテル様とのご縁により、初のコラボ開催となる「軽井沢発酵フェス」が実現いたしました。長野が誇る発酵文化の魅力を、食べて・見て・体験していただける貴重な機会です。イベントを通じて、発酵の奥深さと楽しさを感じていただければ幸いです。



青木 時男氏

【軽井沢マリオットホテル レストラン（Grill & Dining G）マネージャー 辻本 雄太のコメント】

私たちレストランスタッフは、日頃より信州の食材や NAGANO WINE の魅力をお届けしております。今回の「軽井沢発酵フェス」では、「発酵」と聞くと少し難しく感じられる方にもその面白さや美味しさをわかりやすくお伝えし、より身近に感じていただけるよう、心を込めてご案内いたします。おもてなしの心とともに、信州の食と発酵文化の魅力をご体験ください。



辻本 雄太

<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