

Press Release

2026 年 2 月 19 日

軽井沢マリオットホテル

信州の四季と風土をグラスで旅する

ナ ガ ノ ワ イン ディスカバリー

「NAGANO WINE Discovery 2026」を開始

期間：2026 年 3 月 1 日（日）～5 月 31 日（日）



「NAGANO WINE Discovery」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、2026年3月1日（日）より、レストラン「グリル ダイニング ジー Grill & Dining G」にて、信州の四季と風土をグラスで旅するワインシリーズ「ナガノワイン ディスカバリー NAGANO WINE Discovery 2026」のご提供を開始いたします。

軽井沢が位置する長野県。その風土と四季の移ろいが生み出す「NAGANO WINE」を、当ホテルのソムリエ・エクスセレンス 的場が季節ごとに厳選し、テイスティングセットとしてご提案するのが「NAGANO WINE Discovery」です。その地・その年ならではの個性が光るワインを、ホテルレストランならではのスタイルで気軽に味わえる企画として、これまでに多くのゲストからご好評をいただいております。

2026年は「NAGANO WINEで信州の四季を表現する」をテーマに、風土や気候、季節ごとに移ろう情景を、ワインの香りや味わいを通して描写。視覚・嗅覚・味覚といった五感に訴えかけるような一杯を、信州の四季にあわせてソムリエ・エクスセレンスが厳選しお届けいたします。第一弾となる「NAGANO WINE Discovery 2026 ～Spring～」では、長野市須坂、千曲川ワインバレー北地区に位置する楠わいなりーより、春をテーマにしたワイン3本をセレクト。雪解けを迎え、山里に新たな生命が芽吹く信州の春を、淡く透明感のある色合いと、みずみずしく軽やかな味わいで表現しました。若葉や山桜、いちごやラズベリーを思わせる華やかな香りが、ブドウ本来のフレッシュなアロマと重なり、これから始まる季節への期待感を膨らませます。

春は芽吹き、夏は涼風、秋は彩り、冬は凜とした静けさ。信州ならではの四季の情景をNAGANO WINEとともに味わいながら、お気に入りの一杯と出会う、心豊かなひとときをお過ごしください。

■「NAGANO WINE Discovery 2026～Spring～」について

信州の四季を五感で巡る「NAGANO WINE Discovery 2026」。
第一弾となる春は、雪解けとともに芽吹く若葉や山桜、いちごやラズベリーを思わせる、軽やかで華やかな香りを纏ったワインをご用意しました。淡く透明感のある色合いと、みずみずしく爽やかな味わいが印象的な、フレッシュな白やロゼ、若々しい赤ワインを中心にセレクトしています。特に、長野市須坂・千曲川ワインバレーに位置する楠わいなりのワインは、新芽や花を思わせる澄んだアロマとブドウ本来の香りがやさしく溶け合い、雪解け水の清らかさや、春の山里に咲く花々を想起させる繊細な余韻が広がります。「NAGANO WINE」を通じて、お料理やそのひとときに寄り添う多彩な表情をお楽しみください。



「NAGANO WINE Discovery」イメージ

・楠わいなリー「雪／紅（YUKI KURENAI）スパークリング」

長野市須坂、千曲川ワインバレーに位置する楠わいなリーが手がける、春の始まりを告げるような紅色のスパークリングワイン。ベリーや木苺を思わせる華やかな香りに、やや甘口ながらも爽やかな酸味が調和し、フルーティーで親しみやすい味わいが広がります。きめ細かな泡とともに、長い冬の雪が解け、花咲く信州の春の訪れを感じさせる一杯です。

・楠わいなリー「ブラックレーベル ロゼ」

透明感のある桜色が印象的なロゼワイン。いちごやラズベリー、スマイレの花を思わせる可憐な香りが立ち上がり、ベリーの甘酸っぱさと清涼感のある味わいが心地よく広がります。やや辛口でバランスが良く、スモークサーモンや鶏ハムなどの軽やかな料理とも好相性。新緑の信州に芽吹く若葉や、雪解け水が流れる渓流に咲く山桜の情景を思い起こさせます。

・楠わいなリー「ピノ・ノワール 2021」

ベリーやプラムの果実香に、繊細なフローラルのニュアンスが重なるピノ・ノワール。明るめのルビー色が美しく、心地よい酸味を軸に、ハーブやスパイス、ほのかな土のニュアンスが奥行きを与えます。軽やかさの中にも旨味が感じられ、若竹や若鶏料理、ハーブを使った一皿とともに、春ならではの味覚とのペアリングをお楽しみいただけます。

「NAGANO WINE Discovery ～Spring～」概要

日程：2026年3月1日（日）～5月31日（日）

内容：以下のワインをグラス一杯ずつご提供

- ・楠わいなリー「雪／紅（YUKI KURENAI）スパークリング」
- ・楠わいなリー「ブラックレーベル ロゼ」
- ・楠わいなリー「ピノ・ノワール 2021」

※ワインのヴィンテージは変更になる場合がございます。

料金：

1名様 4,300円

※上記料金はサービス料・消費税込みの料金です。

＜NAGANO WINE Discoveryとは＞

信州の自然豊かな風土と四季の移ろいに育まれた「NAGANO WINE」にフォーカスし、当ホテルのソムリエ・エクセレンス 的場が季節ごとに厳選した3種のワインを、グラスでお楽しみいただけるテイastingセットです。2026年は「NAGANO WINEで信州の四季を表現する」をテーマに、風土や気候、その時季ならではの情景を、ワインの香りや味わいを通して描写。視覚・嗅覚・味覚といった五感に訴えかけるようなセレクションを、四季にあわせてご提案いたします。テイastingセット単体でのご注文だけでなく、レストランでご提供しているお料理やシーンに合わせて、近年ますます注目される信州のワインをさまざまな切り口でご紹介いたします。



長野の春の情景（イメージ）

【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】

2005年J.S.A.認定ソムリエ、2017年ソムリエ・エクセレンス取得。ワイン産地として注目を集める数々の銘醸地でワインを学ぶ。長野県に20数年在住し、NAGANO WINEの可能性と魅力、そしてテロワールや造り手の想いを多くの人に知っていただくことを志しホテルソムリエに着任。県のワイン観光や地域の新たな産業にソムリエとして貢献することを目指す。



軽井沢マリオットホテル 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 70 以上の国と地域において、およそ 600 軒のホテルとリゾートを展開するマリオットホテルは、ホスピタリティの芸術を高め続け、お客様を第一に考えることはブランドの生きた遺産です。マリオットホテルは、モダンで快適な空間と心のこもったサービスを一貫して提供し、日常を超えた体験を提供することで、その水準を高めています。世界中の旅行者のニーズと期待が進化するにつれ、マリオットホテルも進化を遂げ、スタイル、デザイン、テクノロジーを取り入れたグレートルームロビーやモバイルゲストサービスなどの革新的なサービス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 \(@marriott\)](#)、[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.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