Press Release

2026 年 9 月 7 日

「軽井沢マリオットホテル」×「シックス・クローヴズ」×「軽井沢アンワイナリー」

メーカーズディナー「The Art of Fermentation（ザ アート オブ ファーメンテーション）」を開催

二人の女性醸造家と味わう、一夜限りのカリフォルニア・軽井沢ワインと信州発酵ペアリング

開催日：2026 年 11 月 21 日（土）

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11月21日（土）、カリフォルニアのワインメーカー「シックス・クローヴズ」と、軽井沢初のワイナリー「軽井沢アンワイナリー」とのコラボレーションによるメーカーズディナー「The Art of Fermentation（ザ アート オブ ファーメンテーション）」を開催いたします。

The Art of Fermentation　イメージ

本イベントでは、カリフォルニアでワイン造りに取り組む長野県出身の女性醸造家と、長野県軽井沢町を拠点にワインを醸造する二人の女性醸造家を迎えます。異なる文化・気候・歴史を持つカリフォルニアと軽井沢。それぞれの土地や自然と向き合いながら、「発酵」を通して土地の個性を表現する二人の哲学と、それぞれの繊細かつしなやかな感性に触れながら、発酵がつなぐ二つの土地のテロワールを紐解きます。また、二人の醸造家が一堂に会し、ワイン造りへの哲学や、それぞれの土地や自然との向き合い方を語るトークセッションも実施予定です。

料理長が手掛けるディナーでは、味噌、麹、甘酒など、長野県に受け継がれる発酵文化をフレンチの技法で再構築。ソムリエ・エクセレンスがセレクトしたカリフォルニアと軽井沢、それぞれの土地で育まれたワインとのペアリングを通して、ワインの個性と長野の発酵食材がもたらす奥深い旨味との新たな調和を表現。異なる土地で育まれた二つのワインと、長野の発酵文化が一つのテーブルで出会う、特別な一夜をお届けします。

■「The Art of Fermentation」について

シックス・クローヴズと軽井沢アンワイナリーから厳選した6種のワインと、料理長が手掛ける全6品の特別なディナーコースをご用意します。信州サーモンや長野県産鹿肉、きのこ、りんご、くるみなどの県産食材に、味噌、塩麹、甘酒、発酵バターなどの発酵食材を組み合わせ、フレンチの技法で仕立てた料理とワインをペアリング。ソムリエ・エクセレンスの的場が進行役を務め、二人の女性醸造家のワイン造りへの想いや、それぞれの土地の魅力を紐解くトークセッションも実施します。

ワイン　イメージ

【メニュー】

◆前菜

桜肉のタルタルと信州りんごのマリアージュ
アボガドとハーブとクリームチーズのサラダ仕立て　カリフォルニアスタイルで
＜ペアリングワイン＞
軽井沢アンワイナリー　ANNE MOUSSEUX（アン・ムスー）
L'AVENTURE COMMENCE ICI（冒険はここから始まります）

前菜イメージ

◆前菜2

焼き茄子と信州サーモンと塩麹のアンサンブル　ミルフィーユ仕立て
＜ペアリングワイン＞
軽井沢アンワイナリー　アンの泡　Blanc de Noirs（ブラン・ド・ノワール）2023
Pour les femmes pétillantes（キラキラはつらつとした女性のために）

肉料理 イメージ

◆魚料理

ロブスターのグリル　発酵バターのブールノワゼット
＜ペアリングワイン＞
シックス・クローヴズ　リンダ・ヴィスタ・ヴィンヤード
シャルドネ2022

◆肉料理

長野県産鹿肉のロティ　甘酒とミックスベリー入りのガストリックソース
＜ペアリングワイン＞
シックス・クローヴズ　カスタノン・ヴィンヤード　ジンファンデル 2022

◆肉料理2

仔羊と信州きのこの朴葉焼き　青唐辛子味噌の香り
＜ペアリングワイン＞
シックス・クローヴズ　バフ・ヴェール・ランチ　ピノノアール 2022

◆デザート

アトリエ・ド・フロマージュのブルーチーズと生チーズのマリアージュ
栗とくるみのキャラメリゼ　りんごチップ添え　長野県産栗はちみつのソース
＜ペアリングワイン＞
軽井沢アンワイナリー　ANNE CIDRE Semi-sweet（アンシードル セミスウィート）

■「The Art of Fermentation」イベント概要

日程：　2026年11月21日(土)

内容：　① メーカーズディナー・ワインペアリング付き
② メーカーズディナー・ワインペアリング付きおよびメインウイング スーペリアルーム(32㎡)やノースウイング 温泉露天風呂付プレミアルーム(39㎡)など3タイプから選べる客室でのご宿泊

料金：　① 1名様29,500円　②1名様70,640円～（2名1室ご利用時）

※上記料金はサービス料・消費税込みの料金です。
※ご宿泊の場合は、別途、入湯税、宿泊税を申し受けます
※ご宿泊者はイベント翌日、送迎付きの軽井沢アンワイナリーへのツアーがございます。
※5日前17時までの事前予約制です。
※1組4名様以下、10組限定で承ります。

【シックス・クローヴズについて】

長野県大町市出身の女性醸造家・平林園枝氏がカリフォルニアで手がけるワインブランド。長野県のりんご栽培農家に生まれ、味噌・醤油問屋や造り酒屋を営む家系に育った平林氏は、幼い頃から身近にあった「発酵」をルーツに、ワイン造りの道へ。カリフォルニア大学デービス校で醸造学を学んだ後、ナパ、ニュージーランド、チリなどで経験を積み、2018年に「シックス・クローヴズ」のファーストヴィンテージをリリース。
「シックス・クローヴズ」の名は、平林家の祖先が使っていた屋号「六丁子」に由来し、先祖代々受け継がれてきた発酵文化への敬意が込められている。カリフォルニアのテロワールに日本の感性を重ね、ぶどう本来の個性を生かしたワイン造りを追求。近年では、ロックバンド「L'Arc-en-Ciel」のボーカル・hyde氏のワインブランド立ち上げに際し、ワインの完全監修を手がけるなど、活動の幅を広げている。

SIX CLOVES WINES

シックス・クローヴズ
代表　平林園枝氏

～シックス・クローヴズ　平林園枝氏より一言～

家族が受け継いできた味噌・醤油や酒造りのルーツを大切に、日本人らしい感性を表現したカリフォルニアワインを造り続け、今年で10年目を迎えます。この節目の年に、私の故郷・信州でワイン造りに取り組まれている軽井沢アンワイナリーさんとともに、ワインと発酵をテーマにした素晴らしい機会に参加できることを大変嬉しく思います。当日は、日本人の味覚を大切に、食事に寄り添うスタイルで造る「シックス・クローヴズ」とお料理とのペアリングを、ぜひ存分に味わっていただければと思います。

【軽井沢アンワイナリーについて】

長野県軽井沢町を拠点に、ワインとシードルを手がけるワイナリー。小諸でのぶどう・りんご栽培とワイン、シードル造りを起点に、2023年、軽井沢町・大日向地区の文化財「旧大日向教会・聖ヨゼフ保育園」の一角を再活用し、軽井沢唯一のワイナリーとして誕生。標高約1,000mの冷涼な気候と豊かな自然に囲まれた軽井沢のテロワールを生かし、土地の個性を表現するワインとシードル造りに取り組む。
シャンパーニュ品種であるシャルドネ、ピノ・ノワール、ムニエを用いた瓶内二次発酵のスパークリングワイン「アンの泡」シリーズをはじめ、信州浅間山

ANNE WINERY
KARUIZAWA

南麓のぶどうから造るスティルワインや、小諸産りんごを使用した「アンシードル」などを展開。「アンの泡 ブラン・ド・ノワール2023」は「SAKURA“Japan Women’s Wine Awards”2026」で最高賞のDiamond Trophyを受賞するなど、その品質も高く評価されている。

軽井沢アンワイナリー
代表　松村 清美氏

～軽井沢アンワイナリー　松村清美氏より一言～

浅間山南麓で育ったぶどうを、軽井沢に古くから佇む旧教会下のワイナリーで発酵・熟成した私共のスパークリングワインと、信州で受け継がれる発酵食品を取り入れたフレンチ料理とのペアリングという特別な機会を頂き、身に余る想いです。カルフォルニアワイン 「シックス・クローヴズ」平林様とのご縁、ご参加くださる皆様との出会いを楽しみ、発酵の泡のように笑顔が沸き立つ一夜にできたらと思っております。

【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。長野県に20数年在住し、NAGANO WINEの魅力や造り手の思いを発信するホテルソムリエ活動をしている。

的場 隆史

～ソムリエより一言～

この度は、シックス・クローヴズ平林氏、軽井沢アンワイナリー松村氏をお迎えし、一夜限りの特別なメーカーズディナーを開催できることを、大変嬉しく思います。「ワイン」という世界共通の文化を通じて、「発酵」「長野」「りんご」などのキーワードがつながり、今回の素晴らしいご縁が生まれました。また今年は、1976年の「パリ・テイスティング」から50周年という、ワインの歴史においても節目の年。ワインを愛する方、そしてご興味のある方、ぜひこの特別な機会に軽井沢へお越しください。皆さまを心よりお待ちしております。

【軽井沢マリオットホテル　料理長　梅津 充博】

2023年、軽井沢マリオットホテル「Grill & Dining G」のシェフに就任し、2026年より料理長を務める。地元食材と発酵文化を融合させたフレンチ創作料理を得意とし、NAGANO WINEとのペアリングディナーのメニュー開発にも取り組んでいる。

梅津 充博

～料理長より一言～

長野に受け継がれてきた発酵の知恵と、信州の豊かな食材を取り入れ、フレンチ技法を活かした特別なディナーコースをご用意しました。カリフォルニアと軽井沢、それぞれの土地で育まれたワインと料理が織りなす調和を楽しんでいただけるよう、一皿一皿に仕立てています。二人の醸造家が紡ぐ物語とともに、発酵が生み出す奥深い味わいをお楽しみください。

＜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・インターナショナルについて

マリオット・インターナショナルは、米国メリーランド州ベセスダに本社を置き、ラグジュアリー、プレミアム、セレクト、ミッドスケール、長期滞在型、オールインクルーシブなど、多様で魅力的なブランドポートフォリオを展開しています。2026年3月31日時点で、146の国と地域に9,900軒以上の施設を有しています。マリオットは、ホテル、レジデンス、タイムシェア、ヨット、アウトドア施設など、さまざまな宿泊関連事業をフランチャイズ、運営、ライセンスの形で世界中に展開しています。また、受賞歴のある旅行プラットフォーム「Marriott Bonvoy®」を提供しています。詳しくは公式ウェブサイト（www.marriott.com）をご覧いただくか、最新の企業ニュースはwww.marriottnewscenter.comをご確認ください。さらに、Facebook、Xの@MarriottIntl、Instagramでもぜひフォローしてください。

森トラストホテルズについて(https://moritrust-hotels.com/)

森トラストホテルズは、日本全国に展開するホテル＆リゾートブランドです。世界に名を馳せるラグジュアリーホテルから、地域の個性が息づく宿まで、多彩なホテル＆リゾートをラインアップ。日本各地に点在するホテルを通じて、旅先での新たな発見や体験、そして、「まだ知らない自分」と出会うひと時を提案いたします。詳細は公式ウェブサイト(https://moritrust-hotels.com/)をご覧いただくほか、公式アプリ（「森トラストホテルズアプリ」）では、ホテルの検索・予約をはじめ、アプリ限定クーポンなどもご確認いただけます。最新情報は、公式X（@moritrusthotels）、公式Instagram（@moritrust_hotels）にてご確認ください。

（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　E-mail： press@karuizawa-marriott.com