

【報道関係各位】

2026年5月11日
株式会社ポジティブドリームパーソンズ

長良川清流ホテル 夏の思い出作りに SUP 体験や鵜飼の観覧を満喫
長良川に涼を感じる「夏のシーズンプラン」登場

2026年5月11日（月）より予約受付開始

全国でホスピタリティビジネスを展開する感動創出企業の株式会社ポジティブドリームパーソンズ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：西村 輝夫）が運営する「長良川清流ホテル(ながらがわ せいりゅう ほてる)」は、夏のシーズンプランのご予約を開始いたしました。「長良川に涼を感じる、岐阜の夏時間」をテーマに、ホテルでの美濃和紙文化体験や、長良川で楽しむ SUP 体験など、夏の思い出を彩るコンテンツが盛りだくさん。また、岐阜が誇る伝統行事「鵜飼」の観覧付き宿泊プランもご用意いたしました。夏休みの思い出作りに、大人も子どもも夢中になれる滞在をご満喫ください。



■美濃和紙文化体験



お部屋でお楽しみいただけるコンテンツとして、制作キットをご用意いたしました。手軽にお作りいただけますので、旅の思い出としてお持ち帰りください。

①「うちわ作り体験」(大人のみ)

無地の美濃和紙うちわにお好みの色和紙で飾り付ける体験

②「美濃和紙ころころ」(お子さまのみ)

美濃和紙をベースに、和紙や色鉛筆で飾り付ける起き上がり人形

■お子さま限定 鮎の串うち体験



お子さま限定で、“楽しみながら食への関心を育む”鮎の串うち体験をご用意いたしました。専用器具を使用するため、お手軽にご参加いただけます。串うちした鮎は夕食にてご提供いたします。

■長良川の恵みを味わう夏の特別ディナー



長良川の恵みである鮎を中心に、岐阜の里山の味覚を取り入れた夏の会席をご用意いたしました。郡上鱒や稚鮎、うるかなど、この土地ならではの味わいを前菜からお楽しみいただき、旬の食材の天ぷらと一緒に鮎の塩焼きもお召し上がりいただけます。締めには、岐阜県産の白米、または鮎と枝豆の炊き込みごはんを羽釜で炊き上げてご提供。炊き立てならではの香りと味わいをご堪能いただけます。

前菜…郡上鱒の冷燻赤かぶの粕和え 順菜もずく 稚鮎煎餅 うるかチーズ

鮎の琥珀煮

蒸し物…鶏つみれ冷製茶碗蒸し トマトぽん酢

サラダ…旬の和サラダ

煮花…煮花・天然塩・鮎出汁

温菜…米粉を使った夏野菜・稚鮎・海老の天ぷら、鮎の塩焼き

里山料理…飛騨豚のしゃぶしゃぶ すったてだれ

ご飯…羽釜ごはん 露味噌・梅干し・山菜溜り漬け

※岐阜県産の白米、または鮎と枝豆の炊き込みごはんからお選びいただけます

甘味…パティシエ特製季節のデザート



■gururi オリジナルかき氷



ホテル内のカフェ「囲炉裏と甘味 gururi」で人気のかき氷をお召し上がりいただけます。TBS 系列『マツコの知らない世界』に出演経験のある“かき氷の女王”こと原田麻子氏プロデュースの特別な一品をご用意いたしました。涼やかな癒しのひとときをお過ごしください。

<ベーシックプラン概要>

日程：2026年7月15日（水）～8月31日（月）

チェックイン/チェックアウト：15:00 / 10:00

内容：美濃和紙文化体験/鮎の串うち体験（お子さまのみ）/夕食/かき氷/朝食

価格：¥16,300～（1泊2日）/2名（税・サービス料込）

予約サイト：<https://asp.hotel-story.ne.jp/ver3d/plan.asp?p=A7PVV&c1=6K510&c2=001>

※ご予約の時期・客室タイプによって料金変動いたします。

<SUP 体験付きプラン>



雄大な金華山と岐阜城をバックに、清流長良川の有名スポット・鵜飼エリアでの水上散歩をお楽しみいただけます。川幅が広く流れの緩やかな流域を回遊するため、初心者の方ももちろん、お子さまにも安心してご参加いただけます。

※荒天時には、世界最大級の淡水魚水族館「アクア・トトぎふ」へのご案内と、夕食のアップグレードにてご対応させていただきます。

日程：2026年7月15日（水）～8月31日（月）

チェックイン/チェックアウト：15:00 / 10:00

内容：SUP 体験/美濃和紙文化体験/鮎の串うち体験（お子さまのみ）/夕食/かき氷/朝食

価格：¥24,300～（1泊2日）/2名（税・サービス料込）

予約サイト：<https://asp.hotel-story.ne.jp/ver3d/plan.asp?p=A7PVW&c1=6K510&c2=001>

※ご予約の時期・客室タイプによって料金変動いたします。

<鵜飼観覧付きプラン>



岐阜の伝統行事「鵜飼」の観覧付き宿泊プランをご用意いたしました。鵜飼観覧前のご夕食は、岐阜の夏の味覚「鮎」を存分にお楽しみいただける、お弁当スタイルにてご用意いたします。

前菜の盛り合わせをはじめ、鮎と海老の天婦羅や飛騨牛のつくね焼、鮎と生麩の田楽など、彩り豊かな品々を四つ切り弁当にてご提供。さらに別皿にて香ばしく焼き上げた鮎の塩焼きもお楽しみいただけます。

※荒天時には、「美濃和紙ころころ」制作と、夕食のアップグレード+ドリンクでご対応させていただきます。

日程：2026年6月2日（火）～10月15日（木）

内容：鶴飼観覧/夕食（お弁当）/朝食

価格：¥24,300～（1泊2日）/2名（税・サービス料込）

予約サイト：<https://asp.hotel-story.ne.jp/ver3d/plan.asp?p=A7PW8&c1=6K510&c2=001>

※ご予約の時期・客室タイプによって料金変動いたします。

施設概要



施設名 長良川清流ホテル

住所 〒502-0012 岐阜県岐阜市長良志段見東山 537-3

TEL 058-210-1025

客室数 40室(宿泊収容人数：173名) 和洋室2部屋、和室18部屋、洋室20部屋

アクセス 【電車】・東海道新幹線「岐阜羽島駅」よりタクシーで45分

・JR岐阜駅、名鉄岐阜駅よりタクシーで約20分、又はバスで約25分

【車】・東名 名神高速道路～（一宮JCT）～東海北陸自動車道「岐阜各務原」より車で約25分

*駐車場：90台 無料

公式サイト <https://nagaragawahotel.com/>

運営会社概要

■社 名：株式会社ポジティブドリームパーソンズ

■設 立：1997年7月1日

■ファウンダー：杉元 崇将

■代表取締役社長：西村 輝夫

■本 社 所 在 地：東京都渋谷区恵比寿南 1-15-1 A-PLACE 恵比寿南ビル 4F

■従 業 員 数：972名（2025年5月1日現在）

■事 業 内 容：ホテル/レストラン/ウェディング/宴会施設/フラワーショップの運営・企画およびコンサルティング事業

■WEB サイト：<https://www.positive.co.jp/>

■公式アカウント：Facebook <https://www.facebook.com/PositiveDreamPersons>

X https://x.com/pdp_kandou

YouTube <https://www.youtube.com/positivedreampersons>

Instagram https://www.instagram.com/positivedreampersons_inc/