【報道関係各位】

2026 年 11 月 10 日
株式会社ポジティブドリームパーソンズ

岐阜市「長良川清流ホテル」で冬の宿ならではのご自愛ステイを

囲炉裏火で自分だけの“自家焙煎コーヒー”を味わう温もりプラン

灯り・香り・温かさに包まれる癒しのひととき

全国でホスピタリティビジネスを展開する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)」では、2027 年 1 月 8 日（金）からお楽しみいただける、冬の宿泊プランのご予約を開始いたしました。今年は日本の伝統的な空間である囲炉裏で、じっくりとコーヒー豆を焙煎する特別な企画をご用意。バリスタ監修のもと、自分好みのコーヒーを焼きあげる至福のスロータイムをご堪能ください。ほか、この季節ならではの体験コンテンツも豊富にご用意しておりますので、大切な方との温もりに満ちた滞在をお楽しみください。



身も心も満たされる温かな冬の旅

チェックイン後は、当ホテル自慢の温泉で身体の芯から温まり、旅の疲れをほぐすひとときから始まります。お部屋では、自分好みに調合したアロマの香りに癒されながら、岐阜の伝統工芸である「美濃和紙あかり作り」で手仕事を。冬の恵みを味わい尽くす会席料理に舌鼓を打ったあとは、甘酒でほっとひと息つくのもおすすめです。注目のコーヒー焙煎体験は、ホテル内 1 階『囲炉裏と甘味 gururi』にて開催。パチパチと薪がはぜる音、コーヒーの良い香りに包まれながら、極上の癒し体験をご満喫ください。

＜体験コンテンツ＞



アロマウッド調合体験　＜16:30～20:00　場所：ロビーラウンジ＞

岐阜県産の自然素材の精油を使い、刻印入りのアロマウッドにお好みの香りを染み込ませます。お部屋に置くだけで木のぬくもりと香りがやさしく広がり、心がふっとほどけるような癒しの空間に。「アスナロ木×レモン」は心身のリフレッシュ、「ヒノキ×ユズ」は気分を明るくする香りなど、お気に入りの調合をお楽しみください。



美濃和紙あかり作り　＜滞在中 客室にて提供＞

美濃和紙の優しい風合いを楽しむ、あかりの手作り体験。手作りキットを使うので、お子様でも気軽に挑戦できます。色とりどりの美濃和紙色紙で自由に模様をつければ、世界にひとつだけのあかりが完成。和紙を通して広がる温かな光とともに、心安らぐ冬の夜をお過ごしください。



甘酒アレンジ　＜夕食デザートと共に　場所：松風庵＞

毎年好評を集める、冬にぴったりの甘酒。腸内環境を整え、美容効果も期待できる“飲む点滴・甘酒”を、はちみつやしょうが、香ばしいきなこなどで自分好みにアレンジいただけます。黒ごまやゆず、抹茶パウダーなど、相性の良いトッピングもご用意。やさしい香りと味わいに包まれながら、お腹も心もぽかぽかに。



冬の味覚を味わう会席　＜17:00～21:00　場所：松風庵＞

旬の食材を盛り込んだ特別会席をご用意しました。メインは里山料理の「白川郷の知恵　飛騨豚と玄米団子すったて鍋　味噌仕立て」を、ご飯は“美濃の恵み「夢ごこち」”を炊き立て羽釜ご飯にてご提供いたします。ご飯は「鮎と生姜の炊き込みご飯」からもお選びいただけますので、お好みでお召し上がりください。



囲炉裏でコーヒー焙煎体験　＜8:00～9:45／19:30～20:15（所要時間45 分）場所：囲炉裏と甘味 gururi＞

コーヒーの奥深い世界に触れる、囲炉裏での焙煎体験。地元の焙煎所「HONEY CALM」に所属する、日本バリスタ協会認定ライセンスを持つバリスタの監修のもと、ホテル館内の囲炉裏の炭火を使ってコーヒー豆を焙煎します。専門家のサポートを受けながら、豆の色や香りが変化していく過程を楽しむ、特別な体験をお楽しみください。

「HONEY CALM」：https://www.instagram.com/cafe_honeycalm38/

※体験時間はご希望や当日の状況に応じて、ホテルより事前にご案内いたします。

<プラン概要>

2027 年 1 月 8 日（金）チェックイン～2 月 28 日（日）チェックイン

チェックイン/チェックアウト：15:00 / 10:00

① 冬のご自愛プラン￥14,800～

内容：アロマウッド調合体験/美濃和紙あかり作り/甘酒アレンジ/会席

https://d-reserve.jp/GSEA002F01400/GSEA002A01?hotelCode=0000003619&pl=PL00076989

② コーヒー焙煎体験付きプラン￥17,800～

内容：コーヒー焙煎体験/会席

https://d-reserve.jp/GSEA002F01400/GSEA002A01?hotelCode=0000003619&pl=PL00076990

③ 冬のご自愛＆コーヒー焙煎体験付きプラン￥20,300～

内容：アロマウッド調合体験/美濃和紙あかり作り/甘酒アレンジ/コーヒー焙煎体験/会席

※1 泊 2 日、ダブル 2 名 1 室利用時 1 名あたりの料金です（税・サービス料込み、入湯税別）

https://d-reserve.jp/GSEA002F01400/GSEA002A01?hotelCode=0000003619&pl=PL00076991

施設概要





施設名　長良川清流ホテル

住所　〒502-0012　岐阜県長良志段見東山 537-3 長良川清流ホテル

TEL　058-210-1025（ホテル代表）

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：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：1,154 名（2026 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/