

PRESS RELEASE

信州松本の企業同士のコラボ トマトの魅力と夏野菜の美味しさを発信するレストランフェア開催

アルピコホテルズ株式会社（松本市本庄1-2-1 代表取締役社長 深澤 洋充）が運営するホテルブエナビスタ（総支配人 仙波 昭博）では、株式会社ナガノトマト（松本市村井町南3-15-37 代表取締役社長 井垣 孝夫、以下「ナガノトマト」）と共同で、2025年8月1日（金）より「ナガノトマトコラボフェア」を開催します。

このコラボレーション企画は、長野県松本市に立地するホテルブエナビスタならびに、同じく松本市に本社および自社工場を構えるナガノトマトが2022年より継続して実施しているレストランコラボイベントです。第4回目となる今年もナガノトマトの業務用トマトピューレ・各種加工食品を用いて、ホテル直営レストラン4店舗（洋食、中国料理、和食、フレンチ）とホテルショップのシェフが旬の長野県食材の美味しさを引き出すオリジナルメニューや商品を提供するほか、ナガノトマトとのSNS連動企画も同時開催いたします。

ホテルブエナビスタは、長野県内でレストランを運営する施設として、地元の食材や食品の美味しさを広く消費者に知っていただくためのフェア開催を通して、地元根差した企業としてさらなる地域社会への貢献を行ってきたいと考えております。

記

「ナガノトマトコラボフェア」

- 期 間 2025年8月1日（金）～2025年8月31日（日）
- 実施店舗 1階 カフェ&ダイニング ラ・カフェテラサ
メニュー 「ナガノトマトコラボレーション ランチバイキング&ウイークナイト・ディナーbuffet」
料金詳細はHP参照
- 金 額 1階 中国レストラン 聖紫花
大海老の唐揚げ ナガノトマトコラボ オリジナル甘酢ソース掛け ￥2,000（税サ込） 他2商品
5階 料亭 深志楼 トマトとなめ茸御膳 ￥3,800（税サ込）
14階 フランス料理ソルブレーサ 夏の鉄板焼きランチ ￥5,500 コース ￥12,000 コース（税サ込）
1階ホテルショップ&パストリー「パセオ」
つぶつぶ野菜入りケチャップを使ったスティックピザパン ￥280（税込）
- SNS 展開 Instagram・Xにてホテルブエナビスタ・ナガノトマト公式アカウントによるコラボキャンペーン同時開催



ラ・カフェテラサ



料亭 深志楼



フランス料理ソルブレーサ

以上

【本件に関するお問合せ】

アルピコホテルズ株式会社 本部営業部 広報企画課 瀧澤・櫻井

（受付時間 平日 9:00～18:00）

電話 0263-37-1003 FAX 0263-35-5536 E-mail bv-pr@alpico.co.jp