

PRESS RELEASE

ハナマルキ×ホテルブエナビスタ コラボレーションフェア 10月1日～10月31日開催

アルピコホールディングス株式会社の連結子会社である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 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）は、ハナマルキ株式会社（長野県伊那市西箕輪2701代表取締役社長 花岡周一郎、以下「ハナマルキ」）と共同で、2026年10月1日より「ハナマルキ×ホテルブエナビスタ コラボレーションフェア」を開催します。

このコラボレーション企画は、去年初開催し今年で2回目の開催です。味噌や漬物、塩麴など、発酵食品の生産と消費が盛んな食文化を持つ長野県のシティホテルと食品メーカーが、その魅力を観光客や地元の消費者に向けて発信するものです。ハナマルキの調味料や各種加工食品を用いて、ホテル直営レストランとホテルショップが長野県食材と発酵食品の美味しさを引き出すオリジナルメニューを提供します。

また、このフェア期間中には、ホテルブエナビスタのエグゼクティブラウンジやレストランにてハナマルキのオリジナルブランド「ハナマルキ醸造 麴 研究所」の「塩こうじあめ」のサンプルを提供するなど、コラボメニューや商品の提供のほか、ハナマルキの商品紹介も行います。さらにこれらを公式アカウント同士によるSNS連動企画で盛り上げていきます。

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「楽しさ・ときめき」の提供を行っていきたいと考えております。

記

- フェア名 「ハナマルキ×ホテルブエナビスタコラボレーションフェア」
- 期 間 2026年10月1日（木）～10月31日（土）
- 開催レストラン <メニュー・料金>

カフェ&ダイニング ラ・カフェテラサ
「塩こうじでマリネしたチキンサンドイッチ」

期間：10月1日（木）～10月31日（土）

時間：11:30～17:00

ハーブ&スパイス、塩こうじでマリネしたまろやかなチキンをサンドしたボリューム満点の一皿。

2,500円（税サ込）



中国レストラン 聖紫花 発酵×中国料理

- | | |
|--------------------|---------|
| ①麴香る豚肉の塩甘酢炒め | 2,500 円 |
| ②信州味噌のkok旨あん掛け焼きそば | 1,800 円 |
| ③麴香る水餃子のスープ | 2,100 円 |
| ④大海老の塩麴炒め | 2,200 円 |
| ⑤広東風麻婆豆腐 信州味噌仕立て | 2,400 円 |
- (全て税サ込)

期間：10月1日(木)～10月31日(土) ※水曜日定休
時間：11:30～14:00 L.O. / 17:30～20:30 L.O.
内容：麴と味噌が引き出すやさしくも奥深い旨み。発酵の魅力を、聖紫花らしい華やかな中国料理で楽しめるア・ラ・カルト全5品。



料亭 深志楼 ア・ラ・カルト

- | | |
|-------------|-------|
| ①蒸し鶏の塩麴サラダ | 880 円 |
| ②戻り鰹塩麴竜田揚げ | 880 円 |
| ③真鯛塩麴昆布締め | 980 円 |
| ④豚の塩麴生姜焼き | 980 円 |
| ⑤塩麴キャラメルアイス | 580 円 |
- (全て税サ込)

期間：10月1日(木)～10月31日(土)
※月曜日・火曜日定休(祝日は営業)
時間：11:30～13:30 L.O. / 17:30～20:30 L.O.
※3日前要予約
内容：塩麴のやわらかな旨みを活かした一皿一皿。素材と発酵の調和を料亭の繊細な仕立てで味わえます。



ホテルショップ&ペストリー「パセオ」
「いなか味噌ときのこのフォカッチャ」

期間：10月16日(金)～18日(日)
提供時間：08:00～20:00
価格：320 円(税込)
内容：3日間限定の秋の味覚フェア内でご提供。



■エグゼクティブフロアにご滞在のお客様だけがご利用いただけるエグゼクティブラウンジや、レストランにてハナマルキのオリジナルブランド「ハナマルキ醸造 麴 研究所」の「塩こうじあめ」2個入りサンプルを提供

■SNS 展開

InstagramとXにてハナマルキ・ホテルブエナビスタ公式アカウントによるコラボキャンペーンを同時開催

■ホテルショップ&ペストリー「パセオ」にてコラボ期間限定でハナマルキ商品の販売

・ 塩こうじあめ (100g)	756 円	
・ こうじ七味	1,080 円	
・ 北斎みそ汁セット とうふ・ねぎ(各3食)	2,160 円	
・ 焙煎こうじコーヒー (6 パック)	1,620 円	※全て税込み価格

【ホテルブエナビスタ】について



1991 年に開業して今年で 35 周年を迎える長野県松本市のシティホテル。

「ブエナビスタ(すばらしい景観)」という名の通り、北アルプスの美しい眺望と城下町松本の夜景を楽しみながら過ごせる 190 室の客室と、個性溢れる 4 つのレストラン&ホテルショップを揃えています。ビジネスから観光、会議・ご宴会、ウエディングまで幅広く国内外のお客様をおもてなししています。

所在地:〒390-0814 長野県松本市本庄 1-2-1

アクセス:JR 松本駅から無料シャトルバスで 2 分/徒歩 7 分

公式サイト:<https://www.buena-vista.co.jp/>

【ハナマルキ 株式会社】について

ハナマルキは 1918 年に創業し、「素材とモノ作りを大切にしていく」を経営理念に掲げ、みそ醸造業を中心に事業を営んで参りました。そんな、みそなどの発酵調味料を作るのに欠かせない「麴」は、古来から日本の食文化を支えてきており、「国菌」にも認定されています。私たちは、そんな「麴」活用し、日本だけでなく世界中のお客様のお役に立つため、安心安全な商品を製造することに加え、常に新しい試みに挑戦し続けます。

・ 所在地:〒396-0041 長野県伊那市西箕輪 2701

・ 公式サイト: <https://misotaiken.jp/>

【アルピコホテルズ株式会社】について



アルピコグループのホテル事業部門が、新設会社「アルピコホテルズ株式会社」として 2022 年 4 月に設立。「ホテルブエナビスタ」「美ヶ原温泉 翔峰」「上高地ルミエスタホテル」「アルピコプラザホテル」「エースイン松本」「双泉の宿 朱白」の 6 宿泊施設ならびに「諏訪湖観光汽船」「MATSUMOTO GAKU 都 BREWING」の運営を通じて、「世界に誇る山岳リゾート信州」の価値創造に貢献することを目指しています。

ブランドロゴにはアルピコホテルズのブランドポリシーである「HONEST」「HUMAN」「HOSPITALITY」が表現されています。



会社概要

会社名 : アルピコホテルズ株式会社
所在地 : 〒390-0814 長野県松本市本庄 1-2-1
設立 : 2022 年 4 月
資本金 : 5,000 万円
代表者 : 代表取締役社長 深澤 洋充

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