



# Next Shinshu 2026

Gastronomy for Tomorrow [信州の食文化を、次世代へ。]



信州の自然が育んだ食材と  
信州にルーツを持つ料理人たちの技と感性が出会う  
一夜限りのコラボレーションディナー

2026 **7.7** 土曜日

1部 17:00 / 2部 20:00  
ホテルシェラリゾート白馬  
長野県北安曇郡白馬村北城14863-6

料金  
お一人様 **33,000円**

+ ペアリングドリンク

- ・アルコール 8,800円
- ・ノンアルコール 4,400円

お料理にあわせドリンクのペアリングを提案させていただきます。アルコールまたはノンアルコールをお選びください。

※表示金額はすべて税込・サービス料10%別途

ご宿泊者様限定特典!!

Next Shinshu  
参加シェフによる  
特製ブレックファスト

&

torantoroa33  
カンカンサブレ  
Next Shinshu ver.

ご予約・お問い合わせは **0261-72-3250**

ホテルシェラリゾート白馬  
フロントデスクまで

# 五感を刺激する、美食の旅へようこそ。

料理界の“今”を体現するシェフたちが  
この土地の風土や季節に着想を得て、  
未来を見据えた特別なコースを創り上げます。

その舞台に並ぶのは、この日のために届けられる、  
信州の風土が育んだ選りすぐりの食材たち。  
伝統を礎に、革新を添えて——  
ここでしか出会えない、信州ガストロノミーの新たな表現を、  
世界中から注目される白馬の地でご堪能ください。



## 開催概要

## About Event

## ご宿泊プラン

## Stay Plan

**日時** 2026年7月7日[火]  
第1部 17:00～/第2部 20:00～(各回15分前開場)

**会場** ホテルシェラリゾート白馬  
長野県北安曇郡白馬村北城14863-6

**定員** 各回50名様(計100名様)  
予定人数に達し次第受付終了

**料金** お一人様 **33,000円**+ペアリングドリンク  
アルコール:8,800円/ノンアルコール:4,400円  
ドリンク監修:酒乃生坂屋(千曲市) 若林数矢氏  
岩井堂酒店(下諏訪町) 岩井穂純氏  
※金額は税込・サービス料10%別途



会場となるホテルでは、イベントにご参加される方に向けて、特典付きのご宿泊プランを用意しております。

### ご宿泊者限定特典

- 1 イベント参加シェフによる特製ブレックファストをご用意
- 2 torantoroa33 カンカンサブレ Next Shinshu ver. をプレゼント

### ツイン

2名利用 **20,700円**  
1名利用 **29,950円**

### スーペリアスイート

2名利用 **28,600円**  
3名利用 **24,200円**  
4名利用 **20,515円**

### エグゼクティブスイート

要お問い合わせ

※金額は税込・お一人様あたり・白馬村宿泊税・入湯税別途

## シェフとつくり手

## Chefs and Farmer

## ご予約方法

## How to Book

### 久保 崇嘉[すし崇]

“熟成信州前”の技法を築いた第一人者。地元食材の魅力を握りに込める。

### 小林 幸司[フォリオリーナ・デッラ・ポルタ・フォルトゥーナ]

軽井沢で「一日一組」を貫くイタリア料理界の鬼才。食材の真理を突く一皿を追求する。

### 臼井 憲幸[ca'enne]

八ヶ岳の麓で、四季の恵みを繊細に表現する自然派レストランの料理人。

### 西本 竜一[MANO]

スペイン仕込みの技術で、薪火と旬の食材が響き合う料理を探求する。

### 岡田 卓也[vase]

御代田の地で、信州の風土に自身の感性を重ね、今の一皿を形にする気鋭のシェフ。

### 北澤 昌和[食堂citta]

長野駅前で炭火を操る“焼き師”。火と真摯に向き合い、一皿を仕上げる。

### 宇佐見 幸弘[鉄板焼 宇佐見]

阿智村出身。鉄板の上で技を尽くし、火入れて素材の持ち味を引き出す。

### 塚田 兼司[気むずかし家]

信州ラーメン界のカリスマ。探究心と創造力で地域に新たなラーメン文化を築く。

### 黒岩 文隆[子安そば 文の蔵]

高山村で蕎麦の可能性を広げる実力派。土地の風景を、独自の研鑽で今の一皿へ。

### 高良 大地[torantoroa33]

無添加と安心を追求するパンと菓子の職人。国内チョコレート大会でも活躍。

### 金澤 光久[ホテルシェラリゾート白馬]

グループ総料理長として、信州の食材とリゾート料理の融合を図る。

### 望月 啓市[藤屋わさび農園]

安曇野の自然を生かし、本わさびを育てる四代目。「わさびで安曇野から世界へ」を掲げる挑戦者。

いずれかの方法でお申し込みください。

1 各シェフ・生産者・事務局による受付  
(メッセージ・電話など)

2 ホテルシェラリゾート白馬での電話受付

# 0261-72-3250

Next Shinshuの予約とお伝えください

### ご予約時にお伝えいただく内容

- ・代表者のお名前(ふりがな)
- ・ご人数
- ・全員分のペアリング内容
- ・ご希望の回(17:00/20:00)
- ・ご宿泊の有無(お部屋タイプと同室人数)
- ・携帯電話番号

