

白馬岩岳・切久保エリアに新たな宿泊拠点「B&D HAKUBA IWATAKE」が 2026 年冬グランドオープン予定

～白馬出身シェフ・太田哲雄氏が手がけるデリストアイルのレストラン「&Deli」と、
“理想の日常に浸る宿”～

株式会社ズクトチエ（本社：長野県北安曇郡白馬村、共同代表：和田 寛・太田 悟、以下「ズクトチエ」）は、白馬岩岳・切久保エリアに新たな宿泊施設「B&D HAKUBA IWATAKE（ビーアンドディー白馬岩岳）」を、2026 年冬にグランドオープンする予定です。
本日より、公式サイトにて予約受付を開始いたしました。

[公式サイト B&D HAKUBA IWATAKE・宿泊のご予約（リンク先：https://bnd-hakuba.com/）](https://bnd-hakuba.com/)

本施設は、「白馬の隠れた資産を磨き上げ」、40 年以上の歴史を継ぐ「ロジイとう」を新ブランドとして再生するプロジェクト。

白馬の自然と人の営みが息づくこの地に、過去の記憶を未来につなぐ宿として誕生します。

ブランドプロデュースを高尾山のホテル「タカオネ」などを手がける株式会社アワーカンパニーが、設計は「渋谷 SAUNAS」などの設計を手がけた SNARK Inc.が担当。

白馬を愛する多様なメンバーが手を取り合い、「白馬で暮らす人、通う人、訪れる人が本当に求めているもの」を追求した宿づくりに挑戦しています。



白馬の隠れた資産を磨き上げ、40 年の歴史を継ぐロジが新たなブランドとして再生

近年、白馬エリアでは宿泊施設の人手不足や経営者の高齢化、建物の老朽化が進み、長年地域に親しまれてきた宿泊施設が次々と閉業を余儀なくされています。

特に宿泊業では、食事提供を含む運営負担が大きく、家族経営での継続が難しくなっているのが現状です。

ズクトチエと、子会社である自然と伝統の融合した白馬岩岳の街並み活性化株式会社はこれまでも白馬岩岳エリアを中心に、民宿や古民家のリノベーションを通じて街並みの再生と外食需要の受け皿づくりを進めてきました。

今回のプロジェクトでは、「地域に根づいた宿を、地域の人とともに未来へつなぐ」という考えのもと、物件オーナーと長期賃貸借契約を締結。

オーナーの住居スペースもズクトチエが費用を負担して新たに改装し、宿泊部分のみを賃借する仕組みを採用。

これにより、さまざまな理由で民宿としての営業を続けることが難しくなっても、オーナーが愛着ある土地に住み続けられる環境を維持できるようにしました。

リノベーションでは、これまでの暮らしや思い出を尊重しながら住環境を整備。

同時に、宿としての運営を引き継ぐことで、地域の人と建物とのつながりを守りながら、白馬の貴重な地域資産を再生する新しい仕組みを築いています。

この取り組みを実現するために、白馬を愛しスキーを愛する人たちが集い、

白馬の“隠れた資産”を磨き上げるプロジェクトが立ち上がりました。

かつて40年以上にわたり親しまれた「ロッジいとう」をリノベーションし、白馬の新しい暮らしと旅のスタイルを発信する拠点として再生します。



(イメージ)

白馬・岩岳の麓に生まれる新しい滞在カテゴリー「B&D」

～Base & Dining / Discover / Do / Design / Danran～

「B&D HAKUBA IWATAKE」は、白馬岩岳スキー場の麓に位置する全9室・全室キッチン付きの宿泊施設です。

B&B (Bed & Breakfast) のように手軽でありながら、よりアクティブで滞在型の新しいカテゴリーB&D (Base & Dining) を提案します。

白馬は「非日常」を味わうリゾートとして知られていますが、ここでは「山がそばにある日常」を楽しむ時間を大切にしています。

「理想の日常に浸る宿」というテーマのもと、滞在そのものを「アクティビティ」と捉え、旅の仲間と囲み語らう「団欒のひとつとき」を中心に設計。

白馬の麓で過ごす、いつも以上の「いつも」
そんな旅の時間を、みんなで分かち合える場所。

客室にはキッチンやテーブルを備えつつ、部屋ごとに異なるレイアウトと過ごし方を提案。
ダイニングテーブルを中心にした部屋もあれば、ソファを主役にしたこもる滞在型の部屋もあり、ゲストの旅のスタイルに合わせて「理想の日常」をデザインしています。



デリスไตล์の新レストラン「&Deli（アンドデリ）」

施設内レストラン「&Deli（アンドデリ）」は、白馬岩岳出身のシェフ 太田哲雄氏（「LA CASA DI Tetsuo Ota」オーナーシェフ）がプロデュース。

太田氏はアマゾン料理の第一人者として知られ、予約の取れない名店として多くのファンを持つほか、南米アマゾンで自らカカオ農園を運営し、現地の生産者とともにサステナブルな食の循環を実践する料理人でもあります。

アマゾンやイタリアなど、世界各地で培った経験をもとに、旅するように食を楽しむという独自の食文化を提案してきました。

「&Deli」では、その感性を生かしたデリスไตล์のカジュアルダイニングを展開。
信州の食材と世界の味覚が会う、ここでしか味わえない一皿を提供します。

メインは、香ばしく焼き上げたロティサリーチキンと、薄く軽やかなイタリアスタイルのピザ。
ロティサリーチキンには、太田シェフが南米・ペルーで出会ったペルーの唐辛子を使用。
辛味はほとんどなく、スパイスの奥行きのある旨味が鶏肉のジューシーさを際立たせます。
ピザはイタリア修行時代に磨いた製法を基に、薄く焼き上げても軽やかで胃に残らない特製生地を採用。
ひと口で「他とは違う」と感じられる完成度です。

デザートには、太田シェフがアマゾンで自ら栽培する自家農園のカカオを使用した「白樺の樹液で作ったフォンダンショコラ」が登場。
森の香りを思わせる白樺樹液の透き通るようなやさしい甘みと、アマゾンカカオの深い香りが溶け合う、グルテンフリーの唯一無二のスイーツ。
まさに、ここでしか味わえない白馬の森の余韻を感じるスイーツです。

「&Deli」は、宿泊ゲストの朝食・夕食スペースとしてはもちろん、
スキーやアクティビティの帰りに気軽に立ち寄れるデリスไตล์のレストランとしても営業。
店内でのイートインに加え、テイクアウトメニューもご用意しております。

宿泊者以外の方も気軽に立ち寄り、太田シェフの味をお気軽にお楽しみください。



客室で味わう“太田シェフの特別メニュー”

全客室に備えたキッチンでは、ゲストが自由に過ごせるだけでなく、特別なルームサービスメニューを提供。

太田シェフがプロデュースした料理を、備え付けキッチンで簡単に仕上げられるスタイルで用意。旅先でも気兼ねなく本格的な味わいを楽しめます。

スキーやアクティビティを満喫した後、冷えた体を温めながら、外に出ることなくシェフの味を部屋でゆったりと堪能できる。それはまさに、旅の贅沢そのものです。

すべてが心地よい「理想の日常」として記憶に残る特別な時間。
B&D HAKUBA IWATAKE は、そんな「食べる時間」さえもアクティビティに変える宿です。

【B&D HAKUBA IWATAKE 概要】

住所：長野県北安曇郡白馬村北城 12130-2

交通：JR 大糸線白馬駅より車で 15 分

営業期間：通年営業 ※季節により休館日あり

駐車場：15 台

URL：<https://bnd-hakuba.com>

Instagramアカウント：https://www.instagram.com/bnd_hakuba_iwatake/

事業運営：株式会社ズクトチエ

【&Deli 概要】

住所：長野県北安曇郡白馬村北城 12130-2

交通：JR 大糸線白馬駅より車で 15 分

営業期間：通年営業 ※季節により定休日あり

営業時間：15：00～21：00（20：30 L.O.）※季節により時間変更あり

席数：35 席

駐車場：15 台(B&D HAKUBA IWATAKE と共用)

事業運営：株式会社ズクトチエ

【レストランプロデュース 太田哲雄シェフ概要】

1980 年、長野県白馬村生まれ。

イタリア留学中に料理の道を志し、修業開始。日本、イタリア、スペインで経験を積む。世界一予約が取れないといわれた『エル・ブジ』等の名店で技術を磨き、次いでペルーの国民的英雄であるガストン・アクリオ氏に師事すべく南米へ。世界各地で学んだ技術をレストランで披露する一方、チョコレートブランド、アマゾンカカオを立ち上げ食材の生産、流通、販売など料理人の枠を飛び越えた活動で、世界の食環境やカカオのフェアトレードに取り組んでいる

**【株式会社アワーカンパニー概要】**

会社名：株式会社アワーカンパニー

代表：倉富 宗一郎 / 三輪 和賀子

住所：東京都港区南青山 1-3-21-4F

設立：2013 年 12 月 3 日

事業内容：企画及び総合デザイン

URL: <https://our.co.jp>

【SNARK Inc.概要】

会社名：株式会社 SNARK

代表：小阿瀬 直

住所：群馬県高崎市田町 53-2, 東京都中央区東日本橋 3-8-5

設立：2008 年創業

事業内容：建築設計

URL: <https://snark.cc>

【会社概要】

会社名：株式会社ズクトチエ

代表：代表取締役（共同代表） 太田 悟・和田 寛

住所：長野県北安曇郡白馬村大字北城 12147

設立：2022 年 7 月 4 日

事業内容：白馬を中心としたリゾート施設の開発及び運営支援、サウナ施設運営等

URL: <https://zukutochie.com/>

《本件に関するお問い合わせ先》

ズクトチエ PR 事務局（スキュー内）担当：川合・大石

TEL：03-6438-9808 FAX：03-5539-4255 MAIL：zukutochie-pr@skewinc.co.jp