NEWS RELEASE

2026 年 11 月

軽井沢　浅間プリンスホテル

石川県・福井県の食材と重要無形文化財輪島塗の器を使った料理長フェア「石川・福井を味わう美食フレンチ」を開催

【開催日】2026 年 11 月 27 日（金）・28 日（土）

軽井沢　浅間プリンスホテル（所在地：長野県北佐久郡軽井沢町発地南軽井沢、総支配人：影山裕子）では、プリンスホテルのコーポレートエグゼクティブシェフであり、「料理ボランティアの会」代表幹事でもある「下井和彦」と今春より軽井沢　浅間プリンスホテル料理長に就任した「黒田祐樹」、軽井沢プリンスホテルシェフ・パティシエ「中村望」の 3 名が手を組み、「食を通じて北陸を応援」をテーマに、今年で 6 回目の料理長フェアを 2026 年 11 月 27 日（金）・28 日（土）の 2 日間開催します。



「石川・福井を味わう美食フレンチ」 コースイメージ



左から黒田祐樹、下井和彦、中村望

本フェアは、被災地の復興を目的としたチャリティー食事会を定期的に実施しているプリンスホテルのコーポレートエグゼクティブシェフ（料理ボランティアの会　代表幹事）が、食を通じた地域への応援の想いを込めて開催するものです。
6 回目となる今回は、能登半島の復興応援に加え、福井県・福井市が主催する「美食福井レストランフェア 2026～首都圏・軽井沢～」への参画にあわせ、石川県と福井県の旬の食材を使用した特別メニューをご提供いたします。各料理長が技と感性を結集し、それぞれの食材の魅力を最大限に引き出したフランス料理として仕立てます。豊かな自然と風土に育まれた両県の食材を味わいながら、料理長たちが創り上げるこのフェアならではの美食のマリアージュをお楽しみください。
また当日は、能登半島・輪島の地で 200 年以上にわたり「木と漆」の仕事に携わってきた「輪島キリモト」の器をコース料理の一部に使用し、能登の伝統工芸が息づく器とともに、石川・福井の食材の魅力をお楽しみいただけます。さらに、「輪島キリモト」七代目・桐本泰一（きりもと　たいいち）氏が来館し、お客さまと交流いただける機会の提供を予定しております。
さらに、本フェアの発起人である下井監修の書籍出版を記念し、ご参加いただいたお客さまへ書籍をプレゼントいたします。当日は下井自らお客さまへお渡しし、交流のひとときもお楽しみいただけます。
なお、昨年に引き続き、本フェアの売上金の一部を復興義援金として寄付させていただきます。

「石川・福井を味わう美食フレンチ」 概要

開 催 日 ： 2026 年 11 月 27 日（金）・28 日（土）
時　　間 ： 1 部 5:30P.M.より／2 部 7:00P.M.より　※各日先着 30 名さままで
場　　所 ： 軽井沢　浅間プリンスホテル 1F「ダイニング　ブルーム」
料　　金 ： 石川・福井を味わう美食フレンチコース　1 名さま￥25,000　/　ワインペアリング 1 名さま 4 グラス￥10,000
予　　約 ： 要予約(お電話または Web にて受付)
TEL：0267-48-0001(受付時間 10:00A.M.～5:00P.M.)
詳細は、公式 Web サイトより　https://www.princehotels.co.jp/asama/plan/dining/saveur/fair/2026/
※表記料金には消費税が含まれております。別途サービス料 13%を加算させていただきます。　※写真はイメージです。
※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。
※当レストランにおける食物アレルギー対応につきましては、8 品目（えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生）のみとさせていただきます。
8 品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。

◎本件に関する報道各位からのお問合せ
軽井沢　浅間プリンスホテル　広報担当　中嶋、鈴木、依田、中田
TEL：0267-42-8115（セールス＆マーケティング直通）　　FAX：0267-42-8118
https://www.princehotels.co.jp/asama/

【石川・福井を味わう美食フレンチ メニュー内容】

越前えびのタルタルとホタテ貝のコンフィ
ヘーゼルナッツ風味 キャビアを添えて

富山県産鰤のミ・キュイ ゆずの香り
能登大根のデグリネゾンと赤かぶらの酢漬けと共に

ビーツのブルーテに京鴨のローストとフォアグラのフラン カルバドス風味
石川県産キノコと加賀蓮根のチップ

金沢産鱈の白子のフリット 台湾粒胡椒のアクセント
いちほまれのムースとへしこ レモングラス風味の鯛のコンソメスープ

金沢産のアカムツ ズッキーニのエカイエ仕立て
ズワイ蟹を詰めたスパゲティのボンブと寒チヂミ添え
ソービニヨンブランのバターソースで

福井県産若狭牛のパイ包み焼き ウエリントンのエスプリ
越前さといものドフィノワーズ添え ヴィンテージマデラ酒ソース

温かいバニラのフラン 五郎島金時のアイスクリーム
加賀棒茶とショコラのソースを注いで

コーヒーまたは紅茶

ホテル特製パン各種



金沢産鱈の白子のフリット 台湾粒胡椒のアクセント
いちほまれのムースとへしこ
レモングラス風味の鯛のコンソメスープ



金沢産のアカムツ ズッキーニのエカイエ仕立て
ズワイ蟹を詰めたスパゲティのボンブと寒チヂミ添え
ソービニヨンブランのバターソースで

石川・福井の恵みを引き立てるワインペアリング

昨年に引き続き、日本ソムリエ協会会長の高輪エリア スペシャリスト「上野文一」がペアリングワインをセレクトし、
お食事とワインのマリアージュをご提案します。
■料金:1 名さま 4 グラス￥10,000

【ワインペアリング内容】

・ローラン・ペリエ ラ キュベ(泡)
きめ細かな泡立ち、洋ナシや白い花の爽やかな香りから、白桃や熟した柑橘類のアロマへと発展。

・グリューナー・フェルトリーナー・ランゲンロイス(白)
フレッシュなリンゴやレモンのような果実味に、白コショウやハーブのニュアンス、
ピュアな酸味とミネラル感が調和した上品な味わい。

・ショレイ レ ボーヌ(白)
ライムや洋ナシ、軽いリンゴのアロマに白い花のニュアンス、
豊かな果実味と酸のバランスが優れた辛口。

・シャトー・シマール サン テミリオン グラン クリュ (赤)
偉大な年ならではの完熟した黒カシスやベリーの豊かな果実味に、
熟成による上品なスパイスの香りが重なり、シルクのように滑らかな渋みと
心地よい酸味が絶妙に調和した、洗練された深みのある味わい。



高輪エリア スペシャリスト
上野文一

同日開催イベント 下井料理長監修書籍「The Taste of Heritage」出版記念

2026 年秋、コーポレートエグゼクティブシェフ 下井和彦監修のもと、プリンスホテルが約 100 年にわたり培ってきた食の歴史や伝統、受け継がれてきたレシピ・技法を一冊にまとめた書籍を刊行いたします。歴代料理長への敬意と感謝を込めて制作された本書は、プリンスホテルの食文化とお客さまの思い出を未来へつなぐ記録であるとともに、次世代を担う料理人たちの新たな挑戦と創造を支える礎となることを目指しています。
また、今回の書籍出版を記念し、本フェアにご参加いただいたお客さまへ書籍をプレゼントいたします。
当日は、下井自らお客さまへお渡しするとともに、ご来場のお客さまとの交流の機会を設けます。

フェアを満喫する宿泊プラン

本フェアの夕食と朝食ブッフェが付いたお得なご宿泊プランもご用意しております。
■宿 泊 期 間 ： 2026 年 11 月 27 日(金)・28 日(土)
■料　　金 ： 2 名さま 1 室利用時 1 名さま 11 月 27 日(金)￥38,000/28 日(土)￥42,500
■部 屋 タ イ プ ： 軽井沢 浅間プリンスホテル ツインルーム
■プラン内容 ： 1 泊室料、夕食(本フェア)、朝食、温泉入浴、消費税、サービス料 13%
詳細・ご予約は軽井沢 浅間プリンスホテル公式 Web サイトよりご確認ください。
https://www.princehotels.co.jp/asama/plan/chef-fair_stay/
※別途宿泊税、入湯税がかかります。



ツインルームイメージ