

2026 年 10 月 9 日

報道関係者各位

鬼怒川溪翠

『鬼怒川溪翠』 ミシュランガイド ホテルセクション 「ミシュランキー 2026」にて3年連続 1 ミシュランキーを獲得 ～栃木の豊かな風土と発酵・薪火が織りなす「土地の物語を味わう食体験」が高評価～

栃木県日光市で雄大な鬼怒川渓谷沿いに佇む「鬼怒川溪翠（きぬがわけいすい）」（栃木県日光市、総支配人：福田 聡）は、2026 年 9 月 18 日（金）に世界同時発表されたミシュランガイドのホテルセクション「ミシュランキー 2026」において、3 年連続となる「1 ミシュランキー」を獲得いたしました。



1 ミシュランキーが示す「独自の個性と魅力を持ち、他にはない体験を提供する目的地」という評価基準において、『鬼怒川溪翠』では、全室に自家源泉の露天風呂を備えた空間や雄大な渓谷美はもちろんのこと、とりわけ「栃木・鬼怒川の豊かなテロワールや伝統の発酵文化を昇華させた薪火料理」をはじめとする、“その土地ならではの文化を五感で味わう滞在体験”を大切に磨き続けてまいりました。

今回の選出は、地域に根ざした食と空間が織りなす唯一無二のデスティネーションとしての価値が、評価基準に合致するものとして高く評価された結果と真摯に受け止めております。

ミシュランガイドにおけるホテルの紹介は 1920 年まで遡り、100 年以上にわたり旅の指標を提案し続けてきました。現在、世界 6,000 軒以上の厳選されたコレクションの中から、卓越した滞在体験を誇る宿泊施設へ授与される指標として 2024 年に創設されたのが「ミシュランキー」です。本年度のセレクションはフランス・パリのセレモニーをはじめ、公式デジタルプラットフォームを通じて全世界へ向けて一斉に発表されました。

世界各地から卓越した宿泊施設が厳選される中、鬼怒川溪翠は今後も、日光・鬼怒川が育んできた風土と文化を継承し、世界中のお客様へここにしかない上質な滞在をお届けしてまいります。

※「1 ミシュランキー」：特別な滞在

独自の個性と魅力を持った目的地。型にはまらず、他にはない体験を提供している。

サービスは常に一步先を行き、同じ価格帯の宿泊施設より、はるかに多くのことを提案している。

総支配人 福田 聡コメント

2024 年のミシュランキー創設以来、3 年連続で『1 ミシュランキー』という名誉ある評価をいただきましたこと、心より光栄に存じます。日頃より当ホテルをご愛顧くださるお客様、そして栃木・日光の素晴らしい食材や文化を共に紡いでくださる地域の生産者やパートナーの皆さまに深く感謝申し上げます。鬼怒川溪翠では、単なる宿泊にとどまらず、鬼怒川の渓谷美や自家源泉、そしてこの土地が育んできた発酵や食材の物語を料理として五感でお楽しみいただくことを大切にまいりました。今回の連続受賞を誇りとし、これからも栃木・日光の文化や魅力を世界へ発信しながら、唯一無二の心地よい時間をお届けしてまいります。



■「火・発酵・自然」が織りなす「炆-kei-」の食体験

館内のメインダイニング「炆-kei-」では、栃木県をはじめとする北関東・東北の豊かな自然の恵みと、地域の歴史ある食文化を掛け合わせた料理をご提供しています。

地元生産者との共創とテロワール

豊かな水と冷涼な気候が育む栃木県産食材を中心に、地域の生産者から直接仕入れる新鮮な旬の恵みを厳選。素材本来が持つ生命力と旨味を最大限に引き出します。

大谷石の薪窯で焼き上げる「薪火料理」

栃木県宇都宮市特産の「大谷石」を使用した特注の薪窯に、地元・栃木や隣県の間伐材、藁、炭をくべて調理。ガスの火では出せない柔らかな熱と燻香を纏わせ、香ばしさと奥深いジューシーさを閉じ込めます。使用した薪の分だけ植樹を行うサステナブルな循環も大切にしています。

伝統を受け継ぐ「発酵」の知恵

古くから味噌や醤油、麹などの醸造・発酵文化が息づく北関東の知恵を継承し、自家製の発酵調味料や発酵スイーツを開発。身体に優しく滋養に満ちたコース料理や、滋味あふれる朝食をご用意しています。

■鬼怒川溪翠 について

鬼怒川温泉郷の豊かな渓谷美に寄り添う「鬼怒川溪翠」は、自然の息吹とラグジュアリーが調和するサステナブルリゾートとして、2022 年に誕生しました。館内には、地元北関東から東北エリアの国産石材や木材を多く採用し、土地の魅力と環境への配慮を両立しています。全 58 室*の客室すべてに自家源泉の露天風呂を備え、眼下に広がる鬼怒川のせせらぎや四季折々の自然を感じながらプライベートな時間をお過ごしいただけます。また、館内使用電力はすべて再生可能エネルギーを活用するなど、環境との共生を追求しています。

公式サイト：<https://www.resorthotels109.com/kinugawa-keisui/>

*客室数：一般のお客様にご宿泊いただける 10 室と会員制ホテル「東急ハーヴェストクラブ VIALA 鬼怒川溪翠」48 室の全 58 室

主な受賞歴

2026 年 9 月『ミシュランガイド ホテルセレクション』にて 3 年連続で「1 ミシュランキー」を獲得
2025 年 10 月『ミシュランガイド ホテルセレクション』にて 2 年連続で「1 ミシュランキー」を獲得
2024 年 7 月『ミシュランガイド ホテルセレクション』にて「1 ミシュランキー」を獲得



■ミシュランキーとは

レストランにおける星のように、特に優れた滞在体験を提供する施設に授与される評価です。以下の5つの評価基準を満たした宿泊施設のみが、ミシュランガイド ホテルセレクションとして紹介され、2026年は日本全国から、3 ミシュランキーホテル 7 軒、2 ミシュランキーホテル 23 軒、1 ミシュランキーホテル 115 軒が選出されました。

【ミシュランガイド ホテルセレクション 5つの評価基準】

1. ホテル自体が旅の目的地であり、その土地ならではの体験ができる
2. 素晴らしい建築とインテリアデザイン
3. サービスの質、快適性、メンテナンスが行き届いている
4. 価格に見合った体験ができる
5. 施設の個性やユニークな特徴を反映した独自性がある



ミシュランガイド公式サイト：<https://guide.michelin.com/jp/ja>

■東急リゾート&ステイ株式会社 概要

東急リゾート&ステイは、東急ステイや東急ハーヴェストクラブをはじめ、受賞歴を誇る鬼怒川溪翠や ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts などのホテル・ゴルフ・スキー・EC 事業など、全国に運営施設を展開しています。1960 年代から別荘管理やゴルフ場の運営を手がけ、1980 年代にはスキー場の運営や東急ハーヴェストクラブの運営受託を開始。1990 年代には「東急ステイ」を立ち上げるなど、長年にわたり多彩な施設運営を行ってきました。現在、当社が運営する 100 を超える施設では、国内のみならず世界中から多くのお客様を受け入れており、年間利用者数は約 800 万人にのぼります。豊富な実績とノウハウ、地域・企業・行政などとの強固なネットワークを活かし、日本各地の魅力を伝え、すべてのお客様に新しい“楽しさ”と“体験”を提供することを目指しています。

Contact us

本件に関する
お問い合わせ先

東急リゾート&ステイ株式会社
広報グループ 平田

E-mail：koho@tokyu-rs.co.jp TEL：03-6455-5698