

2025年9月9日

報道関係者各位

東急リゾートタウン蓼科

## 国産うなぎを「取る、焼く、食べる」特別体験

東急リゾートタウン蓼科にて9月13日から3日間の限定開催

「東急リゾートタウン蓼科」（長野県茅野市、統括総支配人：笹本 宏哉）は、国産うなぎを自分で取って焼いて食べる体験型イベント「自分で取って焼いて食べるうなぎ屋さん」（以下、本イベント）を2025年9月13日（土）、14日（日）、15日（月祝）の3日間限定で開催することをお知らせいたします。



### ■うなぎを自分で「取って、焼いて、食べる」という特別体験

「自分で取って焼いて食べるうなぎ屋さん」では、藤原うなぎセンター監修のもと、国産のうなぎを参加者ご自身がいけすから捕らえ、焼いて、食べるまでの一連の工程を体験できるイベントです。いけすで捕まえた新鮮なうなぎは、藤原うなぎセンターのスタッフが捌いた後、ご自身でタレや塩をかけて好みの味付けをし、七輪で焼き、焼きたてをその場で味わうことができます。

うなぎは海で生まれて川や汽水域で育つ、海と森両方の豊かな自然が必要な生き物です。本イベントでは、緑豊かな自然が広がる東急リゾートタウン蓼科でうなぎを食べるといった体験を通じ、命をいただく感謝や自然の恵みについても楽しみながら学んでいただけます。ぜひ、ご家族みなさまでご参加ください。

#### 「自分で取って焼いて食べるうなぎ屋さん」概要

【日 時】2025年9月13日（土）、14日（日）、15日（月祝）

【時 間】11：00～15：00（売り切れ次第終了）

【場 所】東急リゾートタウン蓼科 蓼科東急スキー場2Fレストラン「ビーンズ」

【料 金】うなぎセット（国産うなぎ1匹、ご飯付き）3,000円/名（税込）

【ご 予 約】専用サイトからのWEB予約 <https://airrsv.net/fujiharaunagicenter/calendar>

※当日参加も可能。ご予約のお客様を優先してご案内いたします。

## ■「藤原うなぎセンター」について

藤原うなぎセンターは肉だけのすき焼き専門店「すき焼き ちかよ」などを展開する「熟成兄弟」が運営するうなぎ体験施設です。

5歳頃の子どもには掴み取り体験による感動・骨がなく食べやすさの感動・味の感動、65歳以上の大人には孫が喜ぶ姿に感動・今まで食べたことのない食感による感動がある「5歳と65歳が感動するうなぎ」をキャッチコピーとして、老若男女が美味しくて面白いと思えるうなぎを世界に広めたいという思いから、お客様がいけすからうなぎを取り、スタッフが捌き、お客様が焼いて食べるという一連の流れを楽しめる「自分で取って焼いて食べるうなぎ屋さん」を期間限定で出店しています。



## ■「東急リゾートタウン蓼科」概要

東急リゾートタウン蓼科は長野県中部、八ヶ岳連峰北端の蓼科山・北横岳の西側に広がる自然豊かな山岳リゾート地の蓼科に位置しています。およそ660ha（東京ドーム約140個分）の広大なエリアで、本格的なゴルフコースをはじめ、スキー場、テニスコート、さらに別荘、ホテル、温泉スパ、レストランなどの施設が整い、森と「遊ぶ」「泊まる」「食べる」「癒す」「学ぶ」「働く」の自然との触れ合いがすべて叶えられる自然共生型の体感型サステナブルリゾートです。

所在地：〒391-0301 長野県茅野市北山字鹿山 4026-2

交通：車 | 中央自動車道「諏訪南IC」から約40分 / 中央自動車道「諏訪IC」から約30分

電車 | 中央本線「茅野駅」東口からウェルカムバス（予約不要 / 無料）で約45分

東急リゾートタウン蓼科公式サイト：<https://www.tateshina-tokyu.com/>



## ■私たちが提供する「体感型サステナブルリゾート」

東急不動産・東急リゾート&ステイ・東急リゾートの3社は「体感型サステナブルリゾート」として、3つのテーマ「体験」・「地域」・「環境」に基づいた、楽しみながら地球や地域に優しく過ごせるサステナブルな空間や体験・活動を、施設を訪れるお客様やステークホルダーの皆様へ提供していきます。

「体感型サステナブルリゾート」のコンセプトや、当社リゾート施設で提供している環境体験を紹介するWEBサイトはこちらから

### ENJOY! GREEN GUIDE

URL | <https://www.tokyu-green-resort.com/>



#### 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

東急リゾートタウン蓼科

担当：TENOKA 蓼科

TEL：0266-69-3230 Mail：info-tenoha-t@tokyu-rs.co.jp