



2026年2月27日

株式会社カンデオ・ホスピタリティ・マネジメント

カンデオホテルズ茅野、リニューアルを実施

温かみのある客室デザインと信州の魅力あふれる朝食へ刷新

やすらぎと上質さをさらに追求し、澄み渡る空気に包まれる唯一無二の上質な滞在へ

株式会社カンデオ・ホスピタリティ・マネジメント（本社：東京都港区、代表取締役会長兼社長：穂積 輝明）はカンデオホテルズ茅野のリニューアルを実施いたしました。

※5～6階 客室フロアのみ3月16日（月）リニューアル完了予定



カンデオホテルズは「唯一無二の4つ星ホテル」というコンセプトのもと、これまで独自の価値を追求してまいりました。このたび、2008年に開業したカンデオホテルズ茅野において客室デザインや朝食のリニューアルを実施しました。

本リニューアルでは「お客様がより生き活きと光輝く」をコンセプトに掲げ、これまで培ってきた客室デザインや設備仕様を反映し、より心に残る滞在へと進化させました。

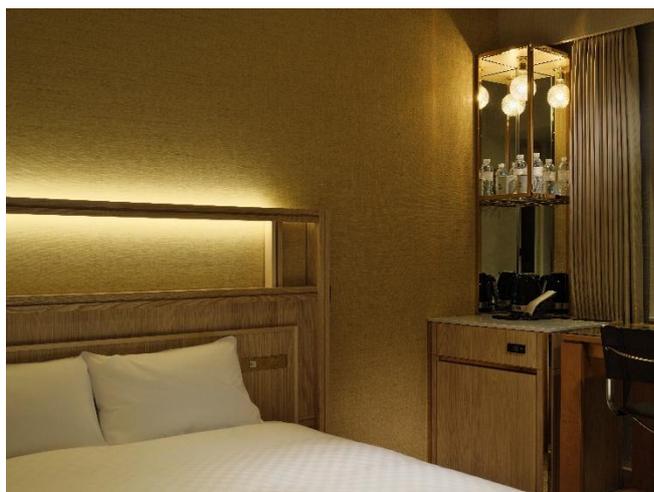
また、朝食についても平日は一品一品のクオリティにこだわった和食メニューを中心に、週末は長野県のご当地メニューを加え、さらに進化しました。

さらに、男性スカイスパには新たにサウナストーンを導入し、セルフウリュウが可能となりました。ご自身のペースで蒸気と熱を楽しめる環境を整えることで、“ととのう”体験価値を一層高めています。

今後もより多くのお客様に快適で上質な時間を過ごしていただけるよう、さらなる歩みを重ねてまいります。

この機会にぜひ、やすらぎをさらに深めたカンデオホテルズ茅野で日頃の疲れを癒やし、充実した時間をお過ごしになってみてはいかがでしょうか。

■客室を刷新 — より温かみと上質さを感じる空間を追求



客室はインテリアの色調をはじめ、ヘッドボードや家具・備品を見直しました。黄色を基調とした温かみのあるカラーリングを採用し、よりやすらぎと上質さを感じていただける空間へと刷新。これまで培ってきたカンデオホテルズの客室デザインや設備仕様を反映し、ビジネス利用から観光・レジャーまで、さまざまな滞在シーンにおいて快適にお過ごしいただける環境を整えています。

■こだわりの朝食もリニューアル — 地元・長野の魅力を感じる朝時間



朝食ビュッフェでは、平日は一品一品のクオリティにこだわった和食メニューを中心に構成、週末は長野県のご当地メニューを加え、地域の魅力を感じていただける内容へと充実させました。あわせてビュッフェ台も刷新し、レイアウトや演出面を見直すことで、お料理を選ぶひとときもお楽しみいただける空間へと刷新。朝の時間がより豊かで心弾む体験となるよう設計しています。

限定メニュー一覧（抜粋）

・美味だれ焼き鳥

60年以上にわたり地元で愛され続けてきた信州上田の名物「美味だれ焼き鳥」。すりおろしにんにくを効かせた醤油ベースのたれを、香ばしく焼き上げたやきとりにたっぷりかけて味わう、長野県上田市発祥のご当地グルメです。地元名産の“美味だれ”を使用し、にんにくのパンチとコク深い旨みが広がる味わいは、ご飯がすすむ信州らしい一品。なお、この“美味だれ”は物販でも販売しており、ご自宅でも上田の味をお楽しみいただけます。



・わさび昆布／野沢菜漬け

昆布の旨みにわさびの爽やかな辛みを効かせたわさび昆布と、シャキシャキ食感とほどよい塩味が魅力の野沢菜漬けは、ご飯によく合う信州ならではの味わいです。



・シャインマスカット酢

長野県産シャインマスカットを使用した、爽やかな香りと上品な甘みが広がるシャインマスカット酢。ほどよい酸味で、食後もさっぱりと楽しめる一杯です。



カンデオホテルズこだわりの朝食について

カンデオホテルズの朝食は、全国から届く旬の食材を取り入れ、手づくりこだわったビュッフェスタイルで提供しています。日本古来の食文化である“食べあわせ”を意識した約60種類以上のメニューから、その日の気分や体調に合わせて自由に組み合わせ楽しむことができます。メニューは日替わりのため、連泊でも毎回異なる朝食を楽しめます。

■メニュー一例

・精米したての炊き立てごはん

館内で精米したての米を使用し、炊き立てならではのふっくらとした食感と豊かな甘みが口いっぱいに広がります。どんなおかずとも相性よくお召し上がりいただける、食べあわせに最適なごはんです。カンデオホテルズ茅野では、長野県産のお米を使用しています。



・国産丸大豆の手づくり豆腐

北海道産「とよまさり」を使用し、毎朝豆乳から店内で手づくりしています。出来立てならではの温かさが感じられる一品。薬味を添えてそのまま、お味噌汁やサラダのトッピングにもおすすめです。



・削りたて鰹節

国産鰹節を使用し、店内で丁寧に削っています。削りたてならではの豊かな香りと繊細な旨みが広がる一品です。使用しているのは、ミシュラン掲載店や歴史ある老舗でも採用されている極薄かつおぶし削り器。ふわりと舞うほどに薄く削られた鰹節は、口に入れた瞬間にすっと溶けるような軽やかな食感と、奥行きのある香りをお愉しみいただけます。



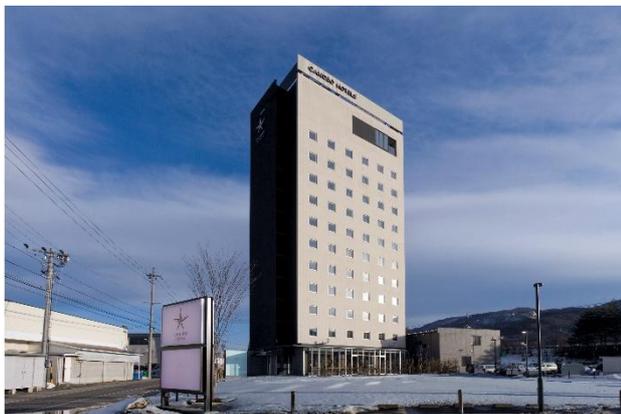
■ホテル内ショップ「カンデオデリカ」では店舗限定の物販もご用意！

「カンデオデリカ」は、ワイン、ご当地のクラフトビールやソフトドリンクなどを豊富に取り揃えているほか、お酒のお供やちょっとした軽食として嬉しいおつまみなど、厳選したドリンク・フードをホテル内で購入できるサービスです。カンデオホテルズ茅野では、長野の厳選したクラフトビールやおつまみをご用意しています。

上質かつリーズナブルな価格帯のものを揃えているため、様々なシーンで気軽に活用できます。仲間との「部屋飲み」に、ワーケーションやお出かけ前のアペリティフ※に、小腹が空いた時の軽食代わりに、サウナ上がりの一杯にと、シチュエーションとその日の気分に合わせて購入できるほか、地域限定のお酒も取り揃えているので対象施設を巡ってご当地性を楽しんだり、旅の思い出としてお土産用に購入したりと様々な楽しみが広がります。

※アペリティフとはフランス語で食前酒を意味し、夕食前に軽くおつまみやドリンクを頂くことを指します。





「カンデオホテルズ茅野」は、信州の山々と澄んだ空気に抱かれた八ヶ岳の麓に位置します。全客室から雄大な山並みや諏訪の自然美を愉しむことができ、ビジネスの休息から観光の拠点まで、心解き放たれる滞在空間を提供します。

最上階に位置するスカイSPAでは、空に包まれるような開放感の中で、信州の風を感じながら至福のひとときをお過ごしいただけます。

カンデオホテルズの“光り輝く”というコンセプトと地域の人々をおもてなしし、歓迎し、ともに文化を作っていく「地域共創型ホテル」を目指します。

施設名 : カンデオホテルズ茅野

所在地 : 〒391-0000 長野県茅野市中沖 2-7

アクセス: 諏訪インターから約 5 分、茅野駅からタクシーで約 10 分

■カンデオホテルズチェーンについて

カンデオホテルズのコンセプトは、“世界で唯一の 4 つ星ホテル”です。それは単に高級な 5 つ星ホテルと手軽な 3 つ星ホテルの中間に位置することを意味しません。

上質さと使いやすさを両立しながら、その両方を兼ね備えることで、今までのホテルではかなえられなかった感動を創造すること。私たちは、“世界で唯一の 4 つ星ホテル”というコンセプトに、唯一無二の体験価値をお届けする誇りと想いを込めています。また、ラテン語の「光り輝く」に由来する名を持つ CANDEO HOTELS は、滞在されるお客様がより光り輝くために存在します。

■会社概要

■株式会社 カンデオ・ホスピタリティ・マネジメント

【住所】 東京都港区新橋 4 丁目 5 番 1 号 アーバン新橋ビル 7 階

【代表】 代表取締役会長兼社長 穂積 輝明（ほづみ てるあき）

【設立】 2005 年 【従業員数】 571 名

【URL】 <https://www.candehotels.com/>

【資本金】 1 億円

【事業内容】 ホテル運営

■現在全国 28 店舗展開

■顧客満足度ランキングで第 1 位獲得

日経ビジネス誌が実施した顧客満足度ランキングで
2012 年・2017 年に第 1 位を獲得

■「マネジメント・オブ・ザ・イヤー 2015」

『ダイヤモンド経営者倶楽部』が発表した年間最優秀賞の「マネジメント・オブ・ザ・イヤー 2015」を受賞

■ギネス世界記録を保持

2024 年 7 月、カンデオホテルズ大阪ザ・タワーのインフィニティ露天風呂が、「建造物内の最も高層階にあるインフィニティ露天風呂/ Highest outdoor infinity public bath in a building」として、ギネス世界記録に認定

<当ホテルの詳細に関する問い合わせ先>

株式会社 カンデオ・ホスピタリティ・マネジメント [担当：和田]

TEL：03-6435-6577 FAX：03-3436-6511 MAIL：press@candeo-hotels.com