



【報道関係者各位】

2026 年 2 月 13 日

蓼科グランドホテル滝の湯
日本列島が誇る「うまい！」が集結、「全国 47 都道府県ご当地フェア」開催
～日本一周の食旅と自慢の温泉で楽しむ信州ステイを～

蓼科グランドホテル滝の湯（所在地：長野県茅野市、総支配人：猪股秀貴、以下当ホテル）では、蓼科高原ビュッフェ「エルバージュ」のディナービュッフェにて、「47 都道府県ご当地フェア」（以下当イベント）を 2026 年 3 月 31 日（火）まで開催しています。



本フェアでは、日本各地の食文化や食材の魅力を“旅するように味わう”をコンセプトに、各地域を代表する食材を使った料理をビュッフェ形式で提供します。北海道の「鮭のちゃんちゃん焼き」から沖縄の「タコライス」まで、和食・洋食・デザート各部門の担当シェフが厳選した食材で仕上げた、全国 47 都道府県の料理 47 品を含む、全 70 種をご用意。お料理を通じて「日本一周の旅」へご案内します。

さらに、同時開催の厳選日本酒フェアで各地の銘酒とのペアリングもお楽しみいただけるほか、宿泊プランでは温泉とともにゆったりとした滞在時間をお過ごしいただけます。

■ 47 都道府県ご当地フェア 概要

【場所】 蓼科高原ビュッフェ「エルバージュ」（蓼科グランドホテル滝の湯 本館 2 階）

【期間】 開催中～2026 年 3 月 31 日（火）

【時間】 17:30～21:00（最終入店 19:30）

※事前のご予約が必要です。

※ご予約状況により、営業時間・最終入店時間に変更になる場合がございます。

【料金】 <通常日> 大人 7,000 円、小学生 5,000 円、幼児 3,300 円、2 歳以下無料

<特定日> 大人 7,500 円、小学生 5,500 円、幼児 3,800 円、2 歳以下無料

※特定日：2 月 21 日・22 日、3 月 20 日・21 日

【ご予約・お問い合わせ】 TEL：0266-67-2525（9:00～19:00）



蓼の湯

<シェフのおすすめメニュー>



洋食：シラスと山芋のピザ（神奈川県）

焼きたて出来立てが食べられる本格窯焼きピザにしらすの磯の香りと食感の良い山芋を組み合わせた「和風ピザ」がフェアのメニューで追加しました。



和食：鰯のなめろう（千葉県）

鰯の旨みを、生姜やネギなどの香味野菜と信州味噌で引き立て、隠し味に干し椎茸を加え、まろやかで奥行きのある味わいに仕上げています。



デザート：ずんだ餅（宮城県）

宮城県に古くから伝わる郷土菓子。枝豆をすり潰した「ずんだ」は、戦国時代にまで遡るといわれる伝統の味です。枝豆の香りとやさしい甘さが広がる、和のスイーツに仕上げました。

<全国 47 都道府県ご当地フェアのメニュー一覧>

■北海道・東北エリア

- ・ 鮭のちゃんちゃん焼き（北海道）
- ・ リンゴ（青森県）
- ・ 八幡平マッシュルームと信州きのこたっぷりご飯（岩手県）
- ・ ずんだ餅（宮城県）
- ・ プリスモークと長芋のいぶりがっこチーズ掛け（秋田県）

- ・ 菊とほうれん草のお浸し（山形県）
- ・ 烏賊にんじん（福島県）

■関東エリア

- ・ わかさぎと蓮根の酢漬け（茨城県）
- ・ 鯿と竹の子の煮つけ（栃木県）
- ・ 上州きんぴら（群馬県）
- ・ 味噌ポテト（埼玉県）
- ・ 鰯のなめろう（千葉県）
- ・ ゴールドキウイのムース（東京都）
- ・ シラスと山芋のピザ（神奈川県）

■中部エリア

- ・ ぜんまいと栃尾の油揚げの煮物（新潟県）
- ・ ホタルイカ酢味噌掛け（富山県）
- ・ ガス海老と牛蒡・にんにくの芽のから揚げ（石川県）
- ・ 炙りへしご臈（福井県）
- ・ 八幡芋（山梨県）
- ・ 野沢菜／五平餅（長野県）
- ・ 水まんじゅう（岐阜県）
- ・ 黒はんぺんフライ（静岡県）
- ・ あらめと落花生の煮物（愛知県）
- ・ タラモサラダとあおさのミモザ風（三重県）

■近畿エリア

- ・ 日野菜漬け（滋賀県）
- ・ 柴漬け（京都府）
- ・ バッテラばら寿司（大阪府）
- ・ 有馬山椒とオイルサーディンのピザ（兵庫県）
- ・ 奈良漬け（奈良県）
- ・ 胡麻豆腐の金山寺味噌掛け（和歌山県）

■中国エリア

- ・ 鳥取ビーツカレー（鳥取県）
- ・ 梨のピッツァ（島根県）
- ・ デミカツ（岡山県）
- ・ 牡蠣とほうれん草のグラタン（広島県）
- ・ 夏みかんゼリー（山口県）

■四国エリア

- ・ 酢橘ムース（徳島県）
- ・ イカと大根のオリーブマリネ（香川県）
- ・ タルト（愛媛県）
- ・ かつおたたき（高知県）

■九州・沖縄エリア

- ・ 明太子パスタ（福岡県）
- ・ 丸ぼうろ（佐賀県）
- ・ 長崎カステラ（長崎県）
- ・ がね揚げ（熊本県）
- ・ メカジキのりゅうきゅう（大分県）
- ・ チキン南蛮（宮崎県）
- ・ ふくれ菓子（鹿児島県）
- ・ タコライス（沖縄県）



■厳選日本酒フェア同時開催

料飲支配人の堀金が厳選した日本酒をご用意。「エルバージュ」が誇るビュッフェ料理とのペアリングをお楽しみいただけます。

【場所】 蓼科高原ビュッフェ「エルバージュ」(蓼科グランドホテル滝の湯 本館 2階)

【期間】 開催中～2026年3月31日(火)

【料金】 各種グラス売り(150ml) 1杯 660円

- ・二世古 黄ラベル 吟風 60% 特別純米酒(北海道)
- ・緑川 純米(新潟県)
- ・南部美人 酒未来 50 ビューティー(岩手県)
- ・菊姫 山廃 純米(石川県)
- ・喜久酔 特別純米(静岡県)
- ・紀土 純米大吟醸 山田錦 40(和歌山県)
- ・雨後の月 十三夜 山田錦(広島県)
- ・美丈夫 松山三井 60 特別純米(高知県)



～蓼科高原ビュッフェ「エルバージュ」の4つのポイント～

＜ライブキッチン＞

寿司・天ぷらは職人が目の前で仕上げるライブキッチンで温かいお料理を五感で味わえます。

＜本格窯焼きピザ＞

中央の石窯で専任シェフが焼き上げるモチモチの香ばしいピザを提供。

＜蓼科スイーツ工房＞

パティシエ特製のオリジナルスイーツもおすすめ。

＜キッズコーナー＞

お子さま向けにはキッズビュッフェと月齢別離乳食もご用意しています。



■蓼科グランドホテル滝の湯 基本宿泊プラン

四季折々の信州の旬の食材を使った約70種類以上の和洋中バイキングと上質な温泉が満喫できるプランです。滝ノ湯川の間近までせり出した湯船は、自然と一体化したダイナミックな入浴をお楽しみいただける「溪流露天風呂」をはじめ、庭園大浴場「蔵の湯」「湧泉」など当ホテル自慢の温泉を存分にお楽しみいただけます。

【プラン名】 旬の味覚と上質な温泉を滝の湯で！1泊2食付きビュッフェプラン

【料金】 1泊2食付き お一人様 12,600円～(入湯税別)

【ご予約】 TEL: 0266-67-2525(9:00～19:00) または公式ウェブサイトからお申し込みください。



※本リリースに記載の料金はすべて消費税込です。

※メニューや食材は変更になる場合がございます。



【施設概要】

ホテル名称：蓼科グランドホテル滝の湯

所在地：長野県茅野市北山 4028

アクセス：＜電車＞ JR 中央線茅野駅から車・バスで約 30 分 無料送迎バスあり／要予約

＜車＞ 中央自動車道諏訪 IC から約 35 分

階数：B1F～8F

客室：160 室

客室タイプ：ダブル・ツイン・フォース・アクセシブル・和室・和洋室・スイート

館内施設：キッズパーク・フィッシングパーク・卓球・カラオケルーム・ゲームコーナー・ベビールーム・リラックスエリア・売店・イベントスペース・宴会場「辛夷」・宴会場「蓬莱」・リラクゼーションサロン、エステサロン

料飲施設：蓼科高原ビュッフェ「エルバージュ／和食レストラン「御堂小路」／ラウンジ「Cascade Lounge」

温泉：庭園大浴場／溪流露天風呂／貸切風呂

館内設備：無料 Wi-Fi 完備

駐車場：有（約 200 台）

※ミキハウス子育て総研 ウェルカムベビーのお宿 認定施設

お問い合わせ：TEL 0266-67-2525 （代表）FAX 0266-67-2532

公式ウェブサイト：<https://takinoyu.co.jp/>

【アイコンア・ホスピタリティ】

アイコンア・ホスピタリティは、宿泊特化型やフルサービスのコミュニティホテル、リゾートホテル、温泉ホテル・旅館などさまざまな業態の施設でお客様をお迎えしています。

ICONIA
HOSPITALITY

| 会社概要 | |
|----------|---|
| 社名 | 新社名：アイコンア・ホスピタリティ株式会社（2025 年 7 月 1 日より） 旧社名：株式会社マイステイズ・ホテル・マネジメント |
| 事業内容 | ホテル、旅館の管理運営 |
| 代表取締役会長 | 山本 俊祐 |
| 代表取締役社長 | 代田 量一 |
| 所在地 | 東京都港区六本木六丁目 10 番 1 号 六本木ヒルズ森タワー41 階 |
| 設立年月日 | 1999 年 7 月 8 日 |
| 資本金 | 1 億円 |
| 運営棟数／客室数 | 国内 184 棟 25,443 室（レジデンス 38 室を除く、2026 年 2 月 1 日現在） |
| 従業員数 | 12,089 名（2026 年 2 月 1 日現在、グループ会社含む） |
| 公式ウェブサイト | コーポレートサイト： https://corporate.iconia.co.jp ホテルグループサイト： https://iconia.co.jp |

【GoTo Pass】



「人生を、想像外へ、連れだそう。」をコンセプトに、アイコンア・ホスピタリティのホテル、温泉リゾートに加えて、レストラン・宴会・愛犬と泊まれる宿・日帰り温泉・レジャー施設などの全国 180 棟以上の施設で、利用金額に応じてポイントを貯めて使える新ロイヤリティプログラム「GoTo Pass」（ゴートウーパス）が 2025 年 5 月 29 日始動しました。

GoTo Pass
by ICONIA

公式ウェブサイト：<https://gotopass.jp>

—ご取材・ご掲載に関するお問い合わせ先—

蓼科グランドホテル滝の湯 広報担当

TEL：0266-67-2700 FAX：0266-67-2532

高田：reika.takada@iconia.co.jp

若尾：yudai.wakao@iconia.co.jp